

# Q/BGS

## 北票市广源食品有限公司企业标准

Q/BGS 0002S—2024

代替：Q/BGS 0002S—2018

### 风味鸽汤

2024-03-25 发布

2024-04-25 实施

北票市广源食品有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的风味鸽汤是以饮用水、带骨鸽肉为主要原料，添加大枣、枸杞、食用菌、香辛料、调味品等一种或一种以上辅料，经过预处理、配制、熟制、灌装、灭菌（或不灭菌）、包装等工艺加工而成的产品。由于本产品目前尚无国家标准和地方标准，依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，特制定本标准，作为我厂组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准按照 GB/T1.1-2020 给出的规则起草。

本标准由北票市广源食品有限公司提出并起草。

本标准由北票市广源食品有限公司发布。

本标准主要起草人：乔玲 辛广全

本标准代替 Q/BGS 0002S—2018。

本标准与 Q/BGS 0002S—2018 相比，主要变化如下：

- 更新了作废标准；
- 增加了产品分类；
- 修改了产品部分的指标及限量。

# 风味鸽汤

## 1 范围

本标准规定了本公司生产的风味鸽汤的分类、技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以饮用水、带骨鸽肉为主要原料，添加大枣、枸杞、食用菌、香辛料和调味品等一种或一种以上辅料，经过预处理、配制、熟制、灌装、灭菌（或不灭菌）、包装等工艺加工而成的产品。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5461 食用盐
- GB/T 5835 干制红枣
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB/T 18672 枸杞
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法（2023）》
- 国家质量监督检验检疫总局令第123号《食品标识管理规定（2009）》

### 3 产品分类

按照成品中是否含有鸽肉等固形物，分为清汤和带肉汤

### 4 要求

#### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鸽肉：应符合GB 2707。  
 4.1.2 干制红枣：应符合GB/T 5835。  
 4.1.3 枸杞：应符合GB/T 18672。  
 4.1.4 食用菌：应符合GB 7096。  
 4.1.5 食用盐：应符合GB/T 5461。  
 4.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。  
 4.1.7 香辛料调味品：GB/T 15691。  
 4.1.8 食品添加剂应符合相应的产品标准的规定。  
 4.1.9 其他原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

#### 4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有鸽肉产品的正常色泽，均匀一致。	取50g样品置于白瓷盘上，在自然光线下观察其色泽，查看有无其它杂质。同时嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
滋味、气味	具有鸽肉产品应有的滋味和气味，鲜香适口，咸淡适中，无异味、无异嗅。	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

#### 4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标		检验方法
		带肉汤	清汤	
鸽肉含量（带骨）/（%）	≥	10.0	---	按 GB/T 10786 第 6 章 规定
食盐（以氯化钠计）/（%）	≥	1.0		按 GB 5009.44 规定

#### 4.4 微生物限量

- 4.4.1 致病菌限量应符合GB 29921（肉制品）的规定。

- 4.4.2 其他微生物限量应符合GB 2726 的规定。
- 4.4.3 若采用罐头工艺生产的，应符合罐头食品商业无菌要求，按照GB4789.26规定的方法检验。
- 4.5 污染物限量  
应符合GB 2762的规定。
- 4.6 农药残留限量  
农药残留限量应符合GB 2763的规定。
- 4.7 兽药残留限量  
兽药残留限量应符合GB 31650的规定。
- 4.8 食品添加剂  
使用的食品添加剂的品种、残留量和使用量应符合 GB 2760 的规定。
- 4.9 净含量偏差  
应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按照 JJF 1070 进行检验。
- 4.10 生产加工过程  
应符合GB 14881 的规定。

## 5 检验规则

### 5.1 入厂检验

原辅料、包装材料等入库前应由本公司的质量监督检验部门检验合格或查验供方提供的合格证明，合格后方可入库待用。

### 5.2 组批与抽样

同一班次、同一生产线生产的同一生产日期、同一规格，包装完好的产品为一批。根据检验要求采取样品，微生物检验抽样及处理应符合 GB 4789.1 要求。每批样品分成两份，一份用于检验，一份用于备检。

### 5.3 出厂检验

5.3.1 产品入库前，须经本公司的质量监督检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格并签发合格证明方可入库待售。

5.3.2 检验项目包括感官要求、鸽肉含量、食盐、包装、菌落总数和大肠菌群（采用罐头工艺的，进行商业无菌检验）。

5.3.3 出厂前查验合格证明，符合要求准予出厂。

### 5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为本标准要求中的全部项目。

5.4.2 型式检验正常生产时每年进行一次，若国家食品监管部门年度抽检合格可免于型式检验，但有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；

f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

#### 5.4.3 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，并标明产品类别。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

6.2.1 包装材料和容器应符合 GB 4806.1 等国家食品包装材料标准的规定，产品内包装采用塑料或塑料树脂材料的应符合 GB 4806.7 的规定，产品内包装采用玻璃材料的应符合 GB 4806.5 的规定。外包装采用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.2.2 包装物体必须端正，体外清洁，标签封贴紧密牢固。

6.2.3 包装箱必须牢固，与所装内容物尺寸要匹配，胶封，捆扎结实。

#### 6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。运输时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压，不得曝晒、雨淋、受潮。

#### 6.4 贮存

6.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

6.4.2 产品贮存在常温、阴凉、干燥、通风的库房里，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源，产品应有垫离，离墙 20cm，离地 10cm。

---

Q/BGS 0002S—2024