

# 上海市食品安全企业标准

Q/XHCY0002S-2023

---

## 港式糖水（汤羹系列）

## 前 言

本标准的编写格式及规范性技术要素内容的确定方法依据 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定进行。

本标准贯彻执行了国家强制性标准 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、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 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、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》。

本标准由信恒餐饮管理（上海）有限公司提出并负责起草。

本标准适用于信恒餐饮管理（上海）有限公司以及其授权委托生产企业。

本标准主要起草人：李加敏、王雅珍、鲍雅学、田月娥

本标准为首次发布。

# 港式糖水（汤羹系列）

## 1 范围

本标准规定了港式糖水（汤羹系列）的定义、分类、要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以豆类、薯类、谷类、食用菌类、水果、蛋类等中的一种或几种为主要原料，添加（或不添加）水、糖和其他原料，经原料预处理、配料、加热杀菌、灌装、冷却、外包装等工艺加工而成的港式糖水（汤羹系列）。（以下简称产品）

## 2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是标注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。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。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

产品中所使用的原料、辅料应符合相应的食品安全标准和/或相关规定。如食品原辅料为实施生产许可管理的产品，应选用已获得生产许可证企业生产的产品。

### 3.2 感官要求

产品的感官要求与检验方法应符合表1的规定。

表1 感官要求与检验方法

项目	要求	检验方法
色泽	呈各种配料煮熟后的自然色泽	取适量试样置于白色搪瓷盘中，在自然光下观察色泽、形态、组织和有无杂质情况，闻其气味，品尝其滋味。
滋味和气味	具有该产品特有的滋味和气味，甜度适中，无酸味、异味	
组织形态	呈固液混合的汤状或羹状，允许有分层及少量结块，无硬粒及回生现象	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 3.3 理化指标

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
米酵菌酸/(mg/kg)（仅限于银耳制品） ≤	0.25	GB/T 5009.189

### 3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定，其中严于食品安全国家标准的指标见表3。

表3 污染物限量指标

项目	限量	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.1	GB 5009.12

### 3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的相关规定

### 3.6 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的相关规定

### 3.7 微生物限量

产品的微生物指标应符合表4的规定。

表4 微生物指标与检验方法

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> / (CFU/g)	5	2	10000	100000	GB 4789. 2
大肠菌群 <sup>b</sup> / (CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789. 3
沙门氏菌/25g	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789. 10第二法

<sup>a</sup>样品的采集及处理按GB 4789. 1执行。  
<sup>b</sup>不适用于含有未熟制的发酵配料或新鲜蔬菜水果的产品。

### 3.8 食品添加剂和营养强化剂要求

3.8.1 食品添加剂和营养强化剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.8.2 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.8.3 营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

### 3.9 净含量要求与检验方法

净含量应符合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年修订版的规定，检验方法按JJF 1070的规定进行。

## 4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 14881的规定。

## 5 检验规则

### 5.1 出厂检验

5.1.1 产品必须经检验合格后方可出厂。

5.1.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量。菌落总数、大肠菌群应至少每两周检验一次。

### 5.2 型式检验

5.2.1 型式检验的项目包括技术要求3.2~3.7项目。

5.2.2 正常生产时应每12个月进行一次型式检验。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- 新产品试制鉴定；
- 正式投产后，如原料来源、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- 产品停产半年以上，恢复生产时；
- 本批次检验结果与以往批次有较大波动时；
- 食品安全监管部门提出要求时。

### 5.3 判定规则

出厂检验或型式检验在其全部检验项目均符合本标准要求时，判定为合格产品。检验结果如有微生物指标不合格，不得进行复检，直接判定为产品不合格；如其他项目不合格者，应进行复检，如复检仍有一项指标不合格者，应判定为该批产品不合格，不得出厂销售。

## 6 标识、标签、包装、运输和贮存

### 6.1 标识、标签

产品标签应符合GB 7718和GB 28050的有关规定。

### 6.2 包装

产品包装材料应符合相应的食品安全国家标准要求及相关规定，包装应严密、无泄漏。

### 6.3 运输

产品应使用0~8℃冷藏车运输，运输工具应清洁卫生，运输过程中应防止日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味的物品混运。

### 6.4 贮存

产品应贮存于0~8℃的专用冷藏库内，冷藏库内应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味、易挥发的物品混贮。

## 7 保质期

自产品生产之日起，在本标准规定的贮运条件下，需符合产品标签标示出来的保质期要求。

---