



410067S-2018



想念食品股份有限公司企业标准

Q/XNS 0004S-2018

调味挂面(附调味包)

2018-01-03 发布

2018-01-03 实施

想念食品股份有限公司 发布

前 言

本标准的编写格式符合 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分:标准的结构和编写》的规定。

本标准中附录 A、B、C、D、E、F、G、H、I 为本标准内容。

本标准由想念食品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:郭媛媛、孔令云。

H N

Q B

调味挂面(附调味包)

1 范围

本标准规定了调味挂面的分类、要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以小麦粉为主要原料,添加食用盐、碳酸钠、魔芋精粉、黄原胶、褐藻酸钠其中的一种或几种,经配料、加入生活饮用水和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量制成的挂面,搭配酱包【半固体(酱)状调味料(棕榈油、豆瓣酱、牛肉、葱、酱油、食用盐、味精、香辛料(葱粉、孜然粉、小茴香粉)、白砂糖、芝麻、特丁基对苯二酚、羊油、辣椒酱、牛骨油、红葱头、生姜、辣椒油树脂、牛肉抽提物、食用香精(八角茴香油、大蒜油、生姜油、洋葱油)、精炼牛油、食用植物油(大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油)、洋葱、鸡粉调味料、酵母抽提物、山梨酸钾、菜籽油、生抽酱油、大蒜、芝麻酱、辣椒、蚝油、番茄酱、辣椒红、芽菜、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、牛肉精膏、虾肉、紫菜、海鲜膏、香油、酸菜、姜、乳酸中的几种)】、粉包【(固态香辛调味料(食用盐、味精、白砂糖、羊肉粉、玉米淀粉、香辛料(葱粉、孜然粉、小茴香粉)、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、瓜尔胶、牛肉粉、辣椒粉、酱油粉、酵母粉、辣椒、柠檬酸、乳酸、焦糖色、番茄粉、水解植物蛋白粉中的几种)】、调味油包【复合调味料(食用油)(精炼植物油(大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油)、大豆油、辣椒、花椒、香辛料(葱粉、孜然粉、小茴香粉)、辣椒红的几种)】、脱水蔬菜包【脱水高丽菜、脱水裙带菜、枸杞、脱水香菜、脱水胡萝卜粒、脱水葱叶、虾皮、FD鸡蛋粒的几种】、调味酱油包【液态复合调味料(酱油、白砂糖、香辛料(葱粉、孜然粉、小茴香粉)、山梨酸钾、苯甲酸钠、酿造酱油(含焦糖色)、食用盐、味精、5'-呈味核苷酸二钠的几种)】、老坛酸豆角【即食蔬菜制品(豆角、辣椒、白砂糖、食用盐、香辛料(花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然)、食用植物油(大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油)、酵母抽提物、谷氨酸钠、乳酸、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠)】中的一种或几种,组合包装成的非即食调味挂面。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.5 魔芋精粉应符合 GB/T18104 的规定。
- 2.1.6 褐藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.7 黄原胶应符合 GB1886.41 的规定。

2.1.8 脱水蔬菜包应符合 NY/T 959 和 NY/T 960 的规定。

2.1.9 半固体（酱包）调味料包应符合 DBS 41/001、Q/DFD 0001S(见附录 A)、Q/WGT0001S(见附录 F)、Q/WGT0002S(见附录 H)或 Q/HPS0003S(见附录 C)的规定。

2.1.10 固态（粉包）调味料包应符合 DBS 41/001、Q/WGT0001S(见附录 F)、Q/WGT0002S(见附录 H)、Q/HPS0002S(见附录 I)或 Q/DFD 0002S(见附录 B)的规定。

2.1.11 液态复合调味料、调味油应符合 Q/HPS 0004S(见附录 D)、Q/WGT0001S(见附录 F)、Q/WGT0002S(见附录 H)或 Q/HPS 0005S(见附录 E)的规定。

2.1.12 老坛酸豆角应符合 Q/YJTS 0002S(见附录 G)的规定。

2.2 感官要求

挂面感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	条状均匀一致、形态良好	从样品中取出挂面一袋，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽，嗅其气味，然后用沸水煮熟，品尝其滋味，并检查有无外来杂物，应符合表 1 的规定。
色泽	具有该产品应有的色泽	
杂质	无肉眼可见的异物	
气味	无酸味、霉味及其它异味	
口感	煮熟后口感不粘，不牙碜	

2.3 规格

挂面规格应符合表 2 的规定。

表 2 规格要求

项目	指标	备注	检验方法
长度 (mm)	50~500	允许偏差±6mm	直尺测量
宽度 (mm)	0.8~20	根据产品类别自定	直尺测量
厚度 (mm)	0.5~3.0	根据产品类别自定	测厚规测量

2.4 理化指标

挂面理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项目	指标	检验方法
熟断条率, %	≤ 5.0	LS/T3212 附录 C
自然断条率, %	≤ 5.0	LS/T3212 附录 B
烹调损失率, %	≤ 10.0	LS/T3212 附录 C
水分, %	≤ 14.0	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
酸价 ^a (KOH) (以脂肪计) mg/g	≤ 5.0	GB5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

备注：1.*仅适用于热干面产品的辣椒油包。

2：*铅的指标严于国家标准 GB 2762。

2.5 微生物指标

微生物指标应符合表 4 的规定。

表 4 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌 (CFU/g)	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母 (CFU/g)	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10

备注：1. 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。
2. 微生物指标仅适用于：热干面产品、刀削面风味二产品、重庆小面产品的调料包检验。
3. 微生物指标仅适用于：同一产品的所有调料包和挂面的混合检验。

2.6 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.8 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定。污染物限量应符合 GB 2762 的规定。农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、熟断条率、自然断条率、烹调损失率、水分、酸度、净含量及允许短缺量，菌落总数、大肠菌群（仅适用于：热干面产品、刀削面风味二产品、重庆小面产品的调料包检验）。型式检验应符合国家相关规定。

Q/DFD

山东飞达集团生物科技股份有限公司企业标准

宣 告

Q/DFD 0001S-2015

本标准按照《中华人民共和国标准化法》的要求，由山东飞达集团生物科技股份有限公司起草，并经山东飞达集团生物科技股份有限公司技术委员会批准发布。本标准规定了半固体（酱）状调味料的术语、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存等。本标准适用于山东飞达集团生物科技股份有限公司生产的半固体（酱）状调味料。本标准自发布之日起实施。

半固体（酱）状调味料



2015-06-20 发布

2015-06-20 实施

山东飞达集团生物科技股份有限公司

Q/DFD 0001S-2015

半固体（酱）状调味料

1 范围

本标准规定了半固体（酱）状调味料的技术要求、食品添加剂、食品生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以植物油和（或）牛油和（或）鸡油，添加或不添加豆瓣酱（郫县豆瓣酱）、芝麻酱、花生酱、韭花酱、糯米粉、葱（洋葱）、脱水蔬菜、白砂糖、冰糖、食用盐等其中的一种或几种为主要原料，添加或不添加泡辣椒、泡姜、豆豉、牛肉、鱼、鸡肉、羊肉、芝麻、酱油、香菇、鲜辣椒、胡萝卜、大豆蛋白粉、鸡精调味料、酵母抽提物、白酒、香辛料、花椒油、蚝油等中的一种或几种为辅料，添加或不添加食品添加剂苯甲酸钠、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、双乙酸钠、瓜尔胶、黄原胶、山梨酸钾、辣椒红、辣椒油树脂、食品用香精等中的一种或几种，经原料前处理、调配、熬煮、冷却、包装等工序加工制成的半固体（酱）状调味料。

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，仅所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）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志	2008-10-01
GB 317	白砂糖	2005-07-01
GB 1902	食品添加剂 苯甲酸钠	2006-01-01
GB 2707	鲜(冻)畜肉卫生标准	2002-02-01
GB 2712	食品安全国家标准 豆制品	2005-02-01
GB 2716	食用植物油卫生标准	2002-02-01
GB 2733	鲜、冻动物性水产品卫生标准	2002-02-01
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准	2002-02-01
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量	2005-02-01
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留量限量	2005-02-01
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定	2006-01-01
GB/T 4789.3-2003	食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定	2003-01-01
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验	2006-01-01
GB 4789.5	食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验	2006-01-01
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验	2006-01-01
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定	2006-01-01
GB/T 5009.11	食品中总砷及无机砷的测定	2006-01-01
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定	2006-01-01
GB/T 5009.37	食用植物油卫生标准的分析方法	2006-01-01
GB/T 5009.39	酱油卫生标准的分析方法	2006-01-01
GB/T 5009.40	酱卫生标准的分析方法	2006-01-01
GB/T 5009.56	糕点卫生标准的分析方法	2006-01-01
GB 5461	食用盐	2006-01-01
GB 5749	生活饮用水卫生标准	2006-01-01
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	2004-02-01



Q/DFD 0001S-2015

山东飞达集团生物科技股份有限公司企业标准

Q/DFD 0001S-2015

前言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。
 本标准严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。
 本标准由山东飞达集团生物科技股份有限公司提出并起草。
 本标准主要起草人：崔俊良、韦海涛。
 本标准自发布之日起有效期限3年，到期复审。

半国本 (晋) 和和



Q/DFD 0001S-2015

Q/DFD 0001S-2015

山东飞达集团生物科技股份有限公司

Q/DFD 0001S-2015

- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
- GB 9683 复合食品袋包装卫生标准
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
- GB 9689 食品包装用聚苯乙烯成型品卫生标准
- GB 10146 食用动物油脂卫生标准
- GB 10783 食品添加剂 辣椒红
- GB 12487 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚
- GB/T 13508 聚乙烯吹塑容器
- GB 13736 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 13886 食品添加剂 黄原胶
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB/T 11761 芝麻
- GB 18186 酱油
- GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
- GB/T 21999 蚝油
- GB/T 22493 大豆蛋白粉
- GB/T 23530 酵母提取物
- GB/T 2718 豆瓣酱
- GB/T 24694 玻璃容器 白酒瓶
- GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣
- GB 25538 食品安全国家标准 食品添加剂 双乙酸钠
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 28314 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒油树脂
- GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- NY/T 432 绿色食品 白酒
- NY/T 959 脱水蔬菜 根菜类
- NY/T 960 脱水蔬菜 叶菜类
- NY/T 1393 脱水蔬菜 茄果类
- QB/T 1173 单晶体冰糖
- QB/T 1174 多晶体冰糖
- QB 1733.4 花生酱
- QB/T 2845 食品添加剂 呈味核苷酸二钠
- SB/T 10260 芝麻酱
- SB/T 10371 鸡精调味料
- LS/T 3240 汤圆用水磨白糯米粉

Q/DFD 0001S-2015

应符合GB 18186的规定。

3.1.19 香菇

应符合GB/T 1013的规定。

3.1.20 胡萝卜、葱(洋葱)、鲜辣椒

应新鲜整洁、无劣变,符合GB 2762和GB 2763的规定。

3.1.21 大豆蛋白粉

应符合GB/T 22493的规定。

3.1.22 鸡精调味料

应符合SB/T 10371的规定。

3.1.23 花椒油

应符合DB51/T 493的规定。

3.1.24 泡辣椒、泡姜

应符合DB51/T 975的规定。

3.1.25 蚝油

应符合GB/T 21999的规定。

3.1.26 酵母提取物

应符合GB/T23530的规定。

3.1.27 苯甲酸钠

应符合GB 1902的规定。

3.1.28 辣椒油树脂

应符合GB 28314的规定。

3.1.29 双乙酸钠

应符合GB 25538的规定。

3.1.30 呈味核苷酸二钠

应符合GB/T2845的规定。

3.1.30 山梨酸钾

应符合GB13736的规定。

3.1.31 乙基麦芽酚

应符合GB 12457的规定。

3.1.32 辣椒红

应符合GB 10783的规定。

3.1.33 谷氨酸钠

应符合GB/T 8967的规定。

3.1.34 黄原胶

应符合GB 3886的规定。

3.1.35 瓜尔胶

应符合GB 28403的规定。

3.1.36 食品用香精

应符合 GB 30616的规定。

3.1.37 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.2 生产工艺

原料前处理→调配→熬煮→冷却→包装→检验→入库

Q/DFD 0001S-2015

3.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指标
色泽	具有产品应有的色泽
滋味与气味	具有该酱应有的滋味及气味, 无异味
性状	半固态, 酱体中允许含有丁状食材
杂质	无肉眼可见杂质

3.4 理化指标

应符合表2的规定

表2 理化指标

项目	指标	备注	
食用盐(以氯化钠计)/(g/100g)	≤	25.0	/
水分/(g/100g)	≤	85.0	/
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤	5.0	仅限于含油型
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.25	
总酸(以乳酸计)/(g/100g)	≤	5.0	/
氨基酸态氮/(g/100g)	≥	0.05	/
亚硝酸盐(以NaNO ₂)/(mg/kg)	≤	20	仅限添加酱腌菜产品
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5	/
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	1.0	/
黄曲霉毒素B1/(μg/kg)	≤	5.0	仅限于油辣椒

注: 其他有毒有害物质满足相关法律法规要求。

3.5 微生物指标

应符合表3、表4的规定

表3 微生物指标

项目	指标
菌落总数/(cfu/g)	≤ 30 000
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 30

非即食类可以不执行表3指标。

表4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案及限量(若非指定, 均以/25g表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
志贺氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g	10000 CFU/g

注1: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为致病菌指标可接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。

注2: 非即食类可以不执行表4指标。

Q/DFD 0001S-2015

3.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫计委关于食品添加剂公告的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验方法**6.1 感官检验**

按 GB/T 5009.40 规定的方法测定。

6.2 理化检验**6.2.1 食用盐**

按 GB/T 5009.40 规定的方法测定。

6.2.2 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.3 酸价、过氧化值

按 GB/T 5009.56 提取油脂；按 GB/T 5009.37 规定的方法测定。

6.2.4 氨基酸态氮、总酸

按 GB/T 5009.40 规定的方法测定。

6.2.5 总磷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

6.2.6 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.2.7 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 18979 规定的方法测定。

6.3 微生物检验**6.3.1 菌落总数**

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

6.3.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 规定的方法测定。

6.3.3 致病菌

按 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10 第二法规定的方法测定。

6.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

7 检验规则**7.1 组批**

同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

7.2 抽样

批量在 250 箱以下，随机抽取 6 箱，每箱取样 3 个独立包装，其中 12 个用于检验，其余 6 个留样备查。

7.3 检验

检验分出厂检验和型式检验。

Q/DFD 0001S-2015

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 检验项目

包括感官指标、净含量、水分、氯化钠、酸价、过氧化值、氨基酸态氮、总酸、菌落总数和大肠菌群。

7.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3.2.2 检验项目为本标准的规定的全部项目。

7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

7.4.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

包装标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品内包装材料为食品包装聚乙烯成型品或玻璃制品、复合膜袋，聚乙烯成型品包材符合GB 9687和GB/T 13508的规定，聚丙烯包装袋应符合GB 9688的规定，聚苯乙烯包装袋应符合GB 9689的规定，玻璃包材应符合GB/T 24694的规定，复合食品袋应符合GB 9683的规定。

8.2.2 外包装为瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。

8.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

8.3 运输

8.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁摔、撞、挤、压。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

8.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为12个月。

Q/DFD

山东飞达集团生物科技股份有限公司企业标准

Q/DFD 0002S-2015

固态香辛调味料

山东省卫生计生委食品安全企业标准备案专用章		
备案号	3714 131	S- 2015
有效期	2015 年 6 月 18 日至 2018 年 6 月 17 日	

2015-06-20 发布

2015-06-20 实施

山东飞达集团生物科技股份有限公司



Q/DFD 0002S-2015

山东飞达集团生物科技股份有限公司企业标准

Q/DFD 0002S-2015

前言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。
 本标准严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。
 本标准由山东飞达集团生物科技股份有限公司提出并起草。
 本标准主要起草人：崔俊良、韦海涛。
 本标准自发布之日起有效期限3年，到期复审。

固态香辛料和味



Q/DFD 0002S-2015

Q/DFD 0002S-2015

山东飞达集团生物科技股份有限公司

Q/DFD 0002S-2015

固态香辛调味料

1 范围

本标准规定了固态香辛调味料的技术要求、食品添加剂、食品生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以香辛料、食用盐、白砂糖等其中一种或几种为主要原料，添加或不添加脱水蔬菜、大豆蛋白粉、酵母抽提物、虾皮、酱油粉等其中的一种或几种为辅料，添加或不添食品添加剂呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、谷氨酸钠、焦糖色、姜黄素、二氧化硅、瓜尔胶、乙基麦芽酚、柠檬酸等其中的一种或几种，经原料前处理、配料、调配、包装而成的固态香辛调味料（其中香辛料含量 $\geq 2\%$ ）。

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，仅所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）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 317 白砂糖
- GB 1987 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2717 酱油卫生标准
- GB 2749 蛋制品卫生标准
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8817 食品添加剂 焦糖色
- GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
- GB 12487 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
- GB 9689 食品包装用聚苯乙烯成型品卫生标准
- GB/T 13508 聚乙烯吹塑容器
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 22493 大豆蛋白粉
- GB/T 23530 酵母抽提物

Q/DFD 0002S-2015

- GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
- GB 29939 食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠
- SC/T 3205 虾皮
- NY/T 959 脱水蔬菜 根菜类
- NY/T 960 脱水蔬菜 菜叶类
- QB/T 2845 食品添加剂 呈味核苷酸二钠
- QB 1415 食品添加剂 姜黄色素
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局第75号令(2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料

3.1.1 食用盐

应符合GB 5461的规定。

3.1.2 白砂糖

应符合GB 317的规定。

3.1.3 香辛料

应符合GB/T 15691的规定。

3.1.4 脱水蔬菜

应符合NY/T 959或NY/T 960的规定。

3.1.5 大豆蛋白粉

应符合GB/T 22493的规定。

3.1.6 酱油粉

应符合GB 2717的规定，并符合相应产品标准的规定。

3.1.7 酵母抽提物

应符合GB 23530的规定。

3.1.8 呈味核苷酸二钠

应符合QB/T 2845 的规定。

3.1.9 琥珀酸二钠

应符合GB 29939的规定。

3.1.10 谷氨酸钠

应符合GB/T 8967的规定。

3.1.11 焦糖色

应符合GB 8817的规定。

3.1.12 姜黄色素

应符合QB 1415的规定。

3.1.13 二氧化硅

应符合GB 25576 的规定。

3.1.14 瓜尔胶

应符合GB 28403 的规定。

Q/DFD 0002S-2015

3.1.15 柠檬酸

应符合GB 1987的规定。

3.1.16 乙基麦芽酚

应符合GB 12487的规定。

3.1.18 虾皮

应符合SC/T 3205的规定。

3.1.19 其他辅料

应满足相关食品安全法规及标准要求。

3.2 生产工艺

原辅料→前处理→配料→调配→包装→检验→入库。

3.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	要 求
色 泽	具有原辅料混合加工后特有的色泽。
滋味或气味	香味浓郁, 具有该产品特有的滋味, 无异味。
形 态	固体状, 粉末状, 片状, 颗粒状
杂 质	无肉眼可见杂质

3.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	理化指标	备注
水分/(g/100g)	≤ 14.0	汤料、调味料
总灰分/(g/100g)	≤ 10.0	香辛料
酸不溶性灰分/(g/100g)	≤ 5.0	香辛料
食盐(以氯化钠计)/(g/100g)	≤ 60.0	汤料、调味料
氨基酸态氮/(g/100g)	≥ 0.05	汤料、调味料
总氮(以N计)/(g/100g)	≥ 0.1	汤料、调味料
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	/
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 3.0(香辛料) 1.0(汤料、调味料)	/

3.5 微生物指标

应符合表3、表4的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数, cfu/g	≤ 10 000
大肠菌群, MPN/100g	≤ 30

注: 非即食类产品可以不执行表3指标。

表4 致病菌限量

Q/DFD 0002S-2015

致病菌指标	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25 g 表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	10000 CFU/g

注1: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为致病菌指标可接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。
注2: 非即食类产品可以不执行表4指标。

3.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及卫计委关于食品添加剂公告的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

随机抽取样品10g左右, 平铺于清洁的白瓷盘中, 在自然光线下, 用肉眼观察其色泽, 闻其香味, 并取少许放于舌尖, 品尝其滋味。

6.2 理化检验

6.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.2.2 灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

6.2.3 酸不溶性灰分

按GB/T 12729.9规定的方法测定。

6.2.4 食盐(氯化钠)

按GB/T 12457规定的方法测定。

6.2.5 氨基酸态氮

按GB 5009.39规定的方法测定。

6.2.6 总氮

按GB 5009.5规定的方法测定。

6.2.7 总磷

按GB/T 5009.11规定的方法测定。

6.2.8 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.3 微生物检验

6.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。

6.3.2 大肠菌群

按GB/T 4789.3规定的方法测定。

6.3.3 致病菌

Q/DFD 0002S-2015

按 GB 4789.4、GB 4789.10 第二法规定的方法测定。

6.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

7 检验规则

7 检验规则

7.1 组批

同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

7.2 抽样

批量在 250 箱以下，随机抽取 6 箱，每箱取样 3 个独立包装，其中 12 个用于检验，其余 6 个留样备查。

7.3 检验

检验分出厂检验和型式检验。

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 检验项目

包括感官指标、净含量、水分、总灰分、酸不溶性灰分、食用盐、氨基酸态氮、菌落总数和大肠菌群。

7.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家食品药品监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3.2.2 检验项目为本标准规定的全部项目。

7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

7.4.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

包装标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 及其他要求的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装采用聚乙烯吹塑容器应符合 GB 9687 和 GB/T 13508，复合食品包装袋应符合 GB 9683 的规定，聚丙烯包装袋应符合 GB 9688 的规定，聚苯乙烯包装袋应符合 GB 9689 的规定，玻璃包材应符合 GB/T 24694 的规定。

8.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

8.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

Q/DFD 0002S-2015

8.3 运输

8.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

8.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为12个月。

Q/HPS

河南品正食品科技有限公司企业标准

Q/HPS 0003S—2016

复合调味料（酱）

河南省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号 411698S-2016

2016-08-10 发布

2016-08-17 实施

河南品正食品科技有限公司 发布

Q/HPS 0003S—2016

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南品正食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：侯首卫，张卫生。

本标准于 2016 年 8 月 10 日首次发布。

复合调味料（酱）

1 范围

本标准规定了复合调味料（酱）的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。本标准适用于以食用棕榈油、食用牛油、洋葱、大蒜、生姜、甜面酱、辣椒酱为主要原料，经炸制后，辅以食用盐、味精、酱油、花椒（粉碎）、八角（粉碎）、肉桂（粉碎）、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精），经调配二次升温炸制冷却、包装加工而成的复合调味料（酱）。

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，仅所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）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标识
GB 2720	食品安全国家标准 味精
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009.22	食品中黄曲霉毒素 B ₁ 的测定
GB/T 5009.37	食用植物油卫生标准的分析方法
GB/T 5009.39	酱油卫生标准的分析方法
GB 5461	食用盐
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T7652	八角
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB /T8967	谷氨酸钠（味精）
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋干法复合 挤出复合
SB/T 10040	花椒
GB 10146	食用动物油脂卫生标准
GB 10465	辣椒干
GB/T 12457	食品中氯化钠的测定
GB 14881	食品企业通用卫生规范
GB/T 15680	棕榈油
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB 18186	酿造酱油
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
NY/T 1070	辣椒酱
SB/T 10026	洋葱
SB/T 10160	姜
SB/T 10296	甜面酱
SB/T 10348	大蒜
NY/T 455	胡椒
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》国家质量监督检验检疫总局令 2005 第 75 号
《中华人民共和国药典》2015 版一部

3 要求

3.1 原料

3.1.1 食用棕榈油应符合 GB/T 15680 的规定。

3.1.2 食用牛油应符合 GB 10146 的规定。

3.1.3 洋葱应符合 SB/T 10026 的规定。

3.1.4 大蒜符合 SB/T 10348 的规定。

Q/HPS 0003S—2016

- 3.1.5 生姜符合 SB/T 10160 的规定。
- 3.1.6 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 3.1.7 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 3.1.8 食用盐应符合 GB 5461 的规定。
- 3.1.9 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.10 酱油应符合 GB 18186 的规定。
- 3.1.11 花椒应符合 SB/T 10040 的规定。
- 3.1.12 八角应符合 GB/T7652 的规定。
- 3.1.13 肉桂应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。
- 3.1.14 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1

项 目	要 求
性 状	酱状
色 泽	酱红色
气、滋味	具有酱香的气味、咸香适口，无异味
杂 质	无肉眼可见外来杂质

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2

项 目	指 标
净含量, kg/箱	20
允许短缺量, %	≤ 1.0
水分, g/100g	≤ 50.0
食盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 25.0
氨基酸态氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.1
酸价 (以脂肪计), (KOH) mg/g	≤ 5.0

Q/HPS 0003S—2016

续表 2

过氧化值（以脂肪计），g/100g	△	0.25
总砷（以 As 计），mg/kg	△	0.5
*铅（以 Pb 计），mg/kg	△	0.8
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	△	5.0
注：该项指标严于食品安全国家标准规定。		

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案*及限量			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁵	10 ⁶
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5
霉菌, CFU/g	5	2	100	1000
酵母, CFU/g	5	2	100	1000
沙门氏菌, 25g	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌,	5	2	100CFU/g	10000CFU/g
注：n 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。				

3.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

3.6 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素应符合 GB 2761 的规定；污染物应符合 GB 2762 的规定；农药残留应符合 GB 2763 的规定。

4 试验方法

4.1 感官检验

取 50g 试样平摊于玻璃器皿内或白瓷盘上，自然光线下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 规定。

4.2 理化指标检验

4.2.1 净含量及允许短缺量

按 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行。

4.2.2 水分

按 GB 5009.3 规定的方法进行测定。

4.2.3 食盐的测定

按 GB/T12457 规定的方法进行测定。

4.2.4 氨基酸态氮的测定

按 GB/T5009.39 规定的方法进行测定。

4.2.5 酸价的测定

按 GB/T5009.37 规定的方法进行测定。

4.2.6 过氧化值的测定

按 GB/T 5009.37 规定的方法进行测定。

4.2.7 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

4.2.8 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.2.9 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 5009.22 规定的方法测定。

4.3 微生物的检验

4.3.1 菌落总数测定

按 GB 4789.2 规定的方法进行。

4.3.2 大肠菌群计数

按 GB 4789.3 规定的方法进行。

4.3.3 沙门氏菌检验

按 GB 4789.4 规定的方法进行。

4.3.4 金黄色葡萄球菌检验

按 GB 4789.10 规定的方法进行。

4.3.5 霉菌和酵母

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 原料入库要求

原料入库前，必须索取供货方出具的合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

5.2 组批

一次投料、同一班次，同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

5.3 抽样

一般情况下按 3% 随机抽样进行检验，最少不得低于 12 箱（袋）。

5.4 出厂检验

每批产品出厂前均由公司检验员按本标准进行检验合格，发给合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、食盐、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群的检验。

5.5 型式检验

型式检验项目为本标准中规定的全部技术指标，一般情况下每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 主要原料产地、供应商有变动时；
- c) 停产三个月以上，重新生产时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

5.6 判定

当检验项目全部符合标准所规定时，则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时，可自保留样品中或同批产品再次随机加倍抽取样品进行复检，若结果均符合标准要求时，则判定该产品为合格产品，若仍有一项不合格时，则判定为不合格。微生物指标不得复检。

6 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标志、标签

产品标志及标签应符合 GB 191 和 GB 7718 有关规定。应标明：产品名称、配料表、净含量、生产厂家名称及地址、产品的生产日期批号、保质期、贮存方法、产品标准代号、商标、生产许可证号，并有防潮、防雨等标志。

6.2 包装

产品的包装应采用符合国家食品卫生要求的复合食品包装袋包装，其卫生标准应符合 GB 9683 的有关规定，其质量标准应符合 GB/T 10004 的有关规定。外用纸箱包装，应符合 GB/T6543 的有关规定。

6.3 运输

Q/HPS 0003S—2016

运输产品的工具应清洁卫生，避免雨淋、日晒，搬运时应小心轻放，不得与有毒、有害、有异味等能对产品产生不良影响的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好、清洁卫生的仓库内，必须有防鼠台，与地面距离 $\geq 10\text{cm}$ ，离墙 $\geq 20\text{cm}$ ，不得与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

6.5 保质期

在上述规定条件下，产品自生产之日起，保质期为 12 个月。

Q/HPS

河南品正食品科技有限公司企业标准

Q/HPS 0004S-2016

液态复合调味料

河南省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号 412544 S-2016

2016-11-02 发布

2016-11-12 实施

河南品正食品科技有限公司 发布

Q/HPS 0004S-2016

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南晶正食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张德林、侯首卫、张世奇。

本标准于2016年11月2日首次发布。

液态复合调味料

1 范围

本标准规定了液态复合调味料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、八角、桂皮、小茴香、孜然、辣椒、胡椒为原料，经挑选、清洗、加工、盐渍、煮沸、抽提后，添加酿造酱油、食醋、黄豆酱、调味料酒、蚝油、鱼露、大豆色拉油、白砂糖、食用葡萄糖、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、麦芽糊精、玉米淀粉、黄原胶、虾酱、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精），焦糖色、山梨酸钾，经调配、过滤、灭菌包装而制成的液态复合调味料。

2 规范性引用文件

下列文件中对于本文件的应用是必不可少的。凡是注明日期的引用文件，仅所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	包装储运图示标识
GB 317	白砂糖
GB 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886.41	食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
GB 1886.64	食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
GB 1904	食品添加剂 羧甲基纤维素钠
GB 2720	食品安全国家标准 味精
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
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 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

Q/HPS 0004S-2016

LS/T 3226	大豆色拉油
NY/T 455	胡椒
NY 5229	干辣椒
QB/T 2246	食品添加剂 瓜尔胶
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
GB 30616	食品安全国家标准 牛肉味香精
GB 30616	食品安全国家标准 鸡肉味香精
GB 30616	食品安全国家标准 羊肉味香精
GB 30616	食品安全国家标准 海鲜味香精
QB/T 2665	热灌装用聚对苯二甲酸乙二醇
QB/T 2845	食品添加剂 呈味核苷酸二钠
SB/T 10324	鱼露
SB/T 10416	调味料酒
SC/T 3602	虾酱
JJF1070	定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》国家质量监督检验检疫总局令 2005 第 75 号

《食品标识管理规定》国家质量监督检验检疫总局令 2009 第 123 号

《中华人民共和国药典》2015 年版一部

3.1 原料

- 3.1.1 食用盐应符合 GB 5461 和 GB2721 的规定。
- 3.1.2 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB2720 的规定。
- 3.1.3 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 3.1.4 蚝油应符合 GB/T 21998 的规定。
- 3.1.5 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 3.1.6 黄原胶应符合 GB1886.41 的规定。
- 3.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.8 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 3.1.9 酱油应符合 GB 18186 的规定。
- 3.1.10 食醋应符合 GB 18187 的规定。

Q/HPS 0004S-2016

- 3.1.11 黄豆酱应符合GB/T 24399的规定。
- 3.1.12 调味料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 3.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB1886.171的规定。
- 3.1.14 桂皮、小茴香应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 3.1.15 八角应符合GB/T 7652的规定。
- 3.1.16 生产用水应符合GB5749的规定。
- 3.1.17 瓜尔胶应符合QB/T 2246的规定。
- 3.1.18 玉米淀粉应符合GB/T 8885的规定。
- 3.1.19 葡萄糖应符合GB/T 20880的规定。
- 3.1.20 羧甲基纤维素钠应符合GB 1904的规定。
- 3.1.21 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 3.1.22 牛肉味香精应符合GB 30616的规定。
- 3.1.23 鸡肉味香精应符合GB 30616的规定。
- 3.1.24 羊肉味香精应符合GB 30616的规定。
- 3.1.25 海鲜味香精应符合GB 30616的规定。
- 3.1.26 虾酱应符合SC/T 3602的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1

项 目	指 标
性 状	液体
色 泽	淡黄色至棕红色
气 味	具有原料特有的气味
滋 味	咸味，具有产品原料应有的滋味
杂 质	无肉眼可见外来杂质

3.3 理化指标

理化指标应符合表2规定

表2

项 目	指 标
-----	-----

Q/HPS 0004S-2016

总氮 (以N计), g/100ml	≤	0.5
食用盐 (以 NaCl 计), g/100ml	≤	40
氨基酸态氮 (以 N 计), g/100ml	≥	0.2
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/L	≤	1.0
总砷 (以As计), mg/L	≤	0.5
*铅 (以Pb计), mg/L	≤	0.8
黄曲霉毒素 B ₁ (μg/kg)	≤	5.0

注: 铅指标严于食品安全国家标准规定。

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案*及限量			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁶
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5
霉菌, CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁵
酵母, CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁵
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	10000

注: n 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合表 4 规定。

表 4

净含量 (Q), ml	允许短缺量 (T) ml	
	Q 的百分比	nL
450	3	—
10000	—	150
15000	—	150
20000	1	—

3.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

3.6 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素应符合 GB 2761 的规定；污染物应符合 GB 2762 的规定；农药残留应符合 GB 2763 的规定。

4 试验方法

4.1 感官检验

从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 规定。

4.2 理化指标检验

4.2.1 总氮

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

4.2.2 食用盐、氨基酸态氮

按 GB/T 5009.39 规定的方法测定。

4.2.3 山梨酸钾

按 GB/T 5009.29 规定的方法进行测定。

4.2.4 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法进行。

4.2.5 铅

按 GB 5009.12 规定的方法进行。

4.2.6 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 5009.22 规定的方法测定。

4.3 微生物的检验

4.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法进行。

4.3.2 大肠菌群计数

按 GB 4789.3MPN 计数法规定的方法进行。

4.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法进行。

4.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法规定的方法进行。

4.4 净含量及允许短缺量

按 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行。

5 检验规则

5.1 原料入库要求

原料入库前，必须索取供货方出具的合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

5.2 组批

一次投料同一班次，同一生产线生产的同一规格包装完好产品为一批。

5.3 抽样

一般情况下按 3% 随机抽样进行检验，最少不得低于 500ml。

5.4 出厂检验

每批产品出厂前均由公司检验员按本标准进行批批检验合格，发给合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、食用盐、氨基酸态氮、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验。

5.5 型式检验

型式检验项目为本标准中规定的全部技术指标，一般情况下每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 主要原料产地、供应商有变动时；
- c) 停产三个月以上，重新生产时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

5.6 判定

当检验项目全部符合标准所规定时，则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时，可自保留样品中或同批产品再次随机加倍抽取样品进行复检，若结果均符合标准要求时，则判定该产品为合格产品，若仍有一项不合格时，则判定为不合格。微生物指标不得复检。

6 标志、标签、包装、运输、贮存

6.1 标志、标签

产品标志及标签应符合 GB/T191 和 GB 7718 和有关规定。应标明：产品名称、配料表、净含量、生产厂名称及地址、产品的生产日期批号、保质期、贮存方法、食用方法、产品标准代号、商标，并有防潮、防雨等标志。

6.2 包装

产品应采用符合国家食品安全要求的聚对苯二甲酸乙二醇酯（PET）瓶和聚乙烯吹塑桶包装，聚对苯二甲酸乙二醇酯（PET）瓶其卫生标准应符合 GB 13113 的规定，质量标准应符合 GB/T 2665

Q/HPS 0004S-2016

的规定；聚乙烯吹塑桶质量标准应符合 GB 13508 之规定，其卫生标准应符合 GB 9687 的规定，包装牢固，运输中不易破碎。

6.3 运输

产品运输工具应清洁卫生，运输过程中应避免雨淋、日晒、搬运时应小心轻放，不得与有毒、有害、有异味等能对产品产生不良影响的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的仓库内，必须有防鼠台，与地面距离 $\geq 10\text{cm}$ ，离墙 $\geq 20\text{cm}$ ，不得与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

7 保质期

在上述规定条件下，产品自生产之日起，保质期为 12 个月。

Q/HPS

河南品正食品科技有限公司企业标准

Q/HPS 0005S—2016

复合调味料（食用调味油）

河南省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号 412546 S-2016

2016-11-02 发布

2016-11-12 实施

河南品正食品科技有限公司

发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南品正食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：张德林、侯首卫、张世奇。

本标准于2016年11月2日首次发布。

复合调味料（食用调味油）

1 范围

本标准规定了复合调味料（食用调味油）调味油的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油）、食用动物油（牛油、鸡油、鸭油、羊油）为主要原料，添加香辛料（花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然）、食品香精（八角茴香油、大蒜油、肉豆蔻油、芫荽籽油、生姜油、洋葱油、中国肉桂油、丁香叶油）、经加工、调配、熬制、过滤后，包装而成的复合调味料（食用调味油）。

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，仅所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）适用于本文件。

GB 191	包装储运图示标识
GB 2716	食用植物油卫生标准
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 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009.37	食用植物油卫生标准的分析方法
GB/T 5528	动植物油脂 水分及挥发物的测定
GB/T 5530	动植物油脂 酸值和酸度的测定
GB/T 5538	动植物油脂 过氧化值的测定
GB 8955	食用植物油厂卫生规范
GB/T 15688	动植物油脂 不溶性杂质含量的测定

Q/HPS 0005S—2016

GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 7652	八角
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8233	芝麻油
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋干法复合 挤出复合
GB 10146	食用动物油脂卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 15680	棕榈油
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB/T 22267	孜然
GB 23347	橄榄油
NY/T 455	胡椒
NY 5229	干辣椒
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》国家质量监督检验检疫总局令 2005 第 75 号

《食品标识管理规定》国家质量监督检验检疫总局令 2009 第 123 号

《中华人民共和国药典》2015 年版一部

3 要求

3.1 原料

- 3.1.1 大豆色拉油应符合 LS/T 3226 的规定。
- 3.1.2 橄榄油应符合 GB 23347 的规定。
- 3.1.3 棕榈油应符合 GB 15680 的规定。
- 3.1.4 芝麻油应符合 GB 8233 的规定。
- 3.1.5 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.6 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

Q/HPS 0005S—2016

- 3.1.7 八角茴香油应符合 GB/T15068 的规定。
- 3.1.8 大蒜油应符合 GB30616 的规定。
- 3.1.9 肉豆蔻油应符合 GB30616 的规定。
- 3.1.10 芫荽籽油应符合 GB30616 的规定。
- 3.1.11 生姜油应符合 GB1886.29 的规定。
- 3.1.12 洋葱油应符合 GB30616 的规定。
- 3.1.13 中国肉桂油应符合 GB11958 的规定。
- 3.1.14 丁香叶油应符合 GB30616 的规定。
- 3.1.15 桂皮、小茴香应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 3.1.16 辣椒应符合 NY 5229 的规定。
- 3.1.17 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 3.1.18 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.19 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1

项 目	要 求
性 状	液体，均匀一致
色 泽	具有本品固有的色泽
气 味	具有本产品特有的香味、无异味
滋 味	具有本产品特有的滋味，无焦臭、酸败和其他异味
杂 质	无肉眼可见外来杂质

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2

项 目	指 标
水分, g/100g	15.0
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	4.0

Q/HPS 0005S—2016

过氧化值（以脂肪计），g/100g	△	0.25
总砷（以As计），mg/kg	△	0.1
铅（以Pb计），mg/kg	△	0.2
注：铅指标严于食品安全国家标准规定。		

3.4 净含量及允许短缺量

净含量应符合表4规定。

表4

净含量 (Q) _g	允许短缺量(T) _g	
	Q的百分比	K
10000	—	150
15000	—	150

3.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

3.6 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素应符合 GB 2761 的规定；污染物应符合 GB 2762 的规定；农药残留应符合 GB 2763 的规定。

4 试验方法

4.1 感官检验

从样品中取出 10ml，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合表1规定。

4.2 理化指标检验

4.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法进行测定。

4.2.2 酸价的测定

按 GB/T5009.37 规定的方法进行测定。

4.2.3 过氧化值的测定

按 GB/T 5009.37 规定的方法进行测定。

4.2.4 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

4.2.5 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.4 净含量及允许短缺量

按 JJF1070 中规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 原料入库要求

原料入库前，必须索取供货方出具的合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

5.2 组批

一次投料、同一班次，同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

5.3 抽样

一般情况下按 3% 随机抽样进行检验，最少不得低于 500g。

5.4 出厂检验

每批产品出厂前均由公司检验员按本标准进行批批检验合格，发给合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、酸价、过氧化值的检验。

5.5 型式检验

型式检验项目为本标准中规定的全部技术指标，一般情况下每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 主要原料产地、供应商有变动时；
- c) 停产二个月以上，重新生产时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

5.6 判定

当检验项目全部符合标准所规定时，则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时，可自保留样品中或同批产品再次随机加倍抽取样品进行复检，若结果均符合标准要求时，则判定该产品为合格产品，若仍有一项不合格时，则判定为不合格。

6 标志、标签、包装、运输、贮存

6.1 标志、标签

产品标志及标签应符合 GB/T191 和 GB 7718 和有关规定。应标明：产品名称、配料表、净含量、生产厂名称及地址、产品的生产日期批号、保质期、贮存方法、食用方法、产品标准代号、商标。并有防潮、防雨等标志。

6.2 包装

产品内包装应采用符合国家食品安全要求的复合食品包装袋，其质量标准应符合GB/T 10004规定，卫生标准应符合GB 9683的要求。外包装用的瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求，包装牢固，运输中不易破损。

6.3 运输

运输产品的工具应清洁卫生，产品运输过程中应避免防雨、防潮、防污染、防暴晒。搬运装卸时应小心轻放，避免破损污染。严禁与有毒、有害、有异味等能对产品产生不良影响的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好、清洁卫生的仓库内，必须有防鼠台，与地面距离 $\geq 10\text{cm}$ ，离墙 $\geq 20\text{cm}$ ，不得与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

6.5 保质期

在符合上述标准规定条件下，产品自生产之日起，保质期为 12 个月。

Q/WGT

四川万高达味食品有限公司企业标准

Q/WGT0001S-2017

调味料

四川省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号: 51000475 S-2017
备案日期: 2017年05月23日

四
1

2017-03-13 发布

2017-03-20 实施

四川万高达味食品有限公司 发布

Q/WGT0001S-2017

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	4
4 技术要求.....	5
5 检验规则.....	9
8 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期.....	10

Q/WGT0001S-2017

前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理的通知》要求，本公司参照《GB 2717 酱油卫生标准》、《DBS 51/003 半固态复合调味料》、《GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件》标准，并结合产品特性，按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》要求，起草了《调味料》标准，作为组织生产依据。

本标准由四川万高达味食品有限公司提出。

本标准起草单位：四川万高达味食品有限公司

本标准主要起草人：何芙蓉

调味料

1 范围

本标准规定了调味料术语和定义、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于第三章规定的产品。

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。

GB/T 191	包装储运图示标志		
GB 2716	食用植物油卫生标准		
GB 1886.64	食品添加剂 焦糖色（亚硫酸铵法、铵法、普通法）		
GB/T 8967	食品添加剂 谷氨酸钠（味精）		
GB/T 2845	食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠		
GB 1886.34	食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红		
GB 28314	食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒油树脂		
GB 26403	食品安全国家标准 食品添加剂 特丁基对苯二酚		
GB 25576	食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅		
GB 1886.100	食品安全国家标准 食品添加剂 乙二胺四乙酸二钠		
GB 1886.60	食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄		
GB 4481.1	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄		
GB 1886.224	食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄		
GB 1886.10	食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）		
GB 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾		
GB 1886.184	食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠		
GB 1886.41	食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶		
GB 1886.173	食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸		
GB 1886.208	食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚		
GB 18186.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸		
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 食品农药最大残留量		
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则		
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数的测定		
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数		
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验		
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验		
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量		

Q/WGT0001S-2017

GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准	食品中灰分的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准	食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准	食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.33	食品安全国家标准	食品中亚硝酸盐和硝酸盐的测定
GB/T 5009.27		食品中苯并芘(a)的测定
GB/T 5009.22		食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB/T 5009.229		食品中酸价的测定
GB 5009.236		动植物油脂水分及挥发物的测定
GB/T 12456		食品中总酸的测定
GB 1535		大豆油
GB 1536		菜籽油
SB/T 10292		食用调和油
GB 15680		棕榈油
LS/T 3218		起酥油
GB 19111		玉米油
GB 1534		花生油
GB/T 1532		花生
GB 8233		芝麻油
GB 10146		食用动物油脂
GB 2707		鲜(冻)畜肉卫生标准
GB 2733		鲜(冻)动物性水产品
SC/T 3205		虾皮
GB 2721		食用盐
GB/T 24399		黄豆酱
GB/T 7652		八角
GB/T 7900		白胡椒
GB/T 7901		黑胡椒
GB/T 30391		花椒
GB/T 8885		食用玉米淀粉
GB/T 11761		芝麻
GB 317		白砂糖
GB 1445		绵白糖
GB/T 30382		辣椒(整的或粉状)
GB 18186		酿造酱油
GB 18187		酿造食醋
GB/T 20880		食用葡萄糖
GB/T 22267		整孜然
GB/T 22300		丁香
GB/T 23530		酵母抽提物
GB/T 20884		麦芽糊精
GB/T 23530		酵母粉
GB/T 30380		多香果

1721

Q/WGT0001S-2017

GB/T 30381	桂皮
GB/T 30383	生姜
GB/T 22266	咖喱粉
GB/T 22699	膨化食品
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7096	食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
GB 29938	食品安全国家标准 食品用香料通则
GB/T 5009.37	食用植物油卫生标准的分析方法
GB/T 5009.39	酱油卫生标准的分析方法
GB/T 5009.42	食盐卫生标准检验方法
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
SB/T 10296	甜面酱
SB/T 11191	蚝汁
SB/T 10260	芝麻酱
SB/T 10513	牛肉粉调味料
SB/T 10331	番茄
SB/T 10348	大蒜
SB/T 10371	鸡精调味料
SB/T 10439	酱腌菜
NY/T 958	花生酱
NY/T 1071	洋葱
NY/T 744	葱
NY/T 959	脱水蔬菜 根菜类
NY/T 960	脱水蔬菜 叶菜类
NY/T 1393	脱水蔬菜 茄果类
NY/T 956	番茄酱
NY/T 1070	辣椒酱
NY/T 872	芽菜
Q/MLS0001S	豆瓣酱
Q/RSTQ0001S	鸡肉粉
Q/LXK0001S	水解植物蛋白粉
Q/LXK0003S	鸡肉风味调味酱
DB51/T 391	豆豉的技术要求
QB/T 1173	单晶体冰糖
QB/T 1174	多晶体冰糖
GH/T 1013	香菇
SW/T 5	植物提取物 木瓜蛋白酶
DB51/T 1331	多层复合塑料膜、袋
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

Q/WGT0001S-2017

GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
GB 13113	食品容器及包装材料用聚对苯二甲酸乙二醇酯成型品卫生标准
国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号《定量包装商品计量监督管理办法》	
国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》	
中华人民共和国农业部公告【2009】第235号《动物性食品兽药最高残留限量》	

3 术语和定义

3.1 液体调味料

以水、牛肉、食用牛油、牛骨、鸡肉、食用鸡油、鸡骨、羊肉、食用羊油、羊骨、酿造酱油、酿造食醋，辅以食用盐、白砂糖、单晶体冰糖、多晶体冰糖、蚝汁、酵母抽提物、鸡肉粉、八角、胡椒、花椒、芝麻、生姜、洋葱、葱、月桂叶、丁香、桂皮、多香果、孜然、山柰、小茴香、肉豆蔻、草果、甘草、香茅、豆蔻、砂仁、百里香、橘皮、白芷、圆叶当归等中的一种或多种，添加或不添加食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、鸭肉香精、鱼肉香精、火锅增香膏香精、火锅味油状香精、葱油香精、蒜油香精、芝麻油香精、香菇香精、芝麻酱香精、山珍炖鸡味膏状香精、菌味香精、泡菜香精、柠檬香精、蟹肉香精、虾肉香精、咖喱香精、酸汤肥牛香精、肥牛香精），添加或不添加食品添加剂焦糖色、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、冰醋酸、山梨酸钾、苯甲酸钠等，混合调配、熬煮或不熬煮、加热杀菌、冷却或不冷却、包装等工艺制成的液态复合调味料。

3.2 半固态调味料

以食用牛油、食用鸡油、食用羊油、大豆油、棕榈油、菜籽油、玉米油、芝麻油、花生油、起酥油、菜籽色拉油、大豆色拉油、食用调和油、豆瓣酱、辣椒酱、花生酱、甜面酱、黄豆酱、芝麻酱、花生、辣椒、食用盐、牛肉、鸡肉、羊肉、豆豉、芽菜、生姜、大蒜、葱、洋葱、番茄、番茄酱、酿造酱油、酿造食醋等中的一种或多种辅以白砂糖、单晶体冰糖、多晶体冰糖、牛肉粉、鸡肉粉、咖喱粉、酵母抽提物、食用葡萄糖、鸡肉风味调味酱、食用玉米淀粉、八角、胡椒、花椒、芝麻、月桂叶、丁香、桂皮、多香果、孜然、山柰、小茴香、肉豆蔻、草果、甘草、香茅、豆蔻、砂仁、百里香、橘皮、白芷、圆叶当归等中的一种或多种，酱腌菜（泡姜、泡辣椒、泡菜、萝卜、泡豇豆等）中的一种或多种，香菇、食用菌及其制品（蘑菇、草菇、茶树菇等）中的一种或多种，虾皮、鲜（冻）动物性水产品（鱼肉、蟹肉、虾仁、虾肉）中的一种或多种，食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、鸭肉香精、鱼肉香精、火锅增香膏香精、火锅味油状香精、葱油香精、蒜油香精、芝麻油香精、香菇香精、芝麻酱香精、山珍炖鸡味膏状香精、菌味香精、泡菜香精、柠檬香精、蟹肉香精、虾肉香精、咖喱香精、酸汤肥牛香精、肥牛香精）中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂焦糖色、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、辣椒油树脂、特丁基对苯二酚、乙二胺四乙酸二钠、姜黄、柠檬黄、日落黄、冰醋酸、山梨酸钾、苯甲酸钠、黄原胶、乳酸、乙基麦芽酚、柠檬酸等，经选料、预处理、粉碎或切割、配料炒制、冷却或不冷却包装而成的半固态（酱）复合调味料。

3.3 固态调味料

以食用盐、辣椒粉、白砂糖、绵白糖、单晶体冰糖、多晶体冰糖、鸡肉粉、牛肉粉调味料、水解植物蛋白粉、麦芽糊精、酵母粉、鸡精调味料、食用葡萄糖、八角、胡椒、花椒、芝麻、咖喱粉、月桂叶、丁香、桂皮、多香果、孜然、山柰、小茴香、肉豆蔻、草果、甘草、香茅、豆蔻、砂仁、百里香、橘皮、白芷、圆叶当归、木瓜蛋白酶、脱水蔬菜【叶菜类（脱水葱片、脱水香菜、脱水芹菜、脱水豌豆、脱水油麦菜、脱水高丽菜、脱水菠菜、脱水青梗

一
定
奇

Q/WGT0001S-2017

菜等)、根菜类(脱水香菇、脱水胡萝卜等)、茄果类(脱水辣椒、脱水西红柿等)】、膨化食品(脱水黄豆、脱水豌豆、脱水花生)、食品用香精(鸡肉香精、牛肉香精、鸭肉香精、鱼肉香精、菌味香精、泡菜香精、柠檬香精、蟹肉香精、虾肉香精、咖喱香精、酸汤肥牛香精、肥牛香精)中的一种或多种组合,添加或不添加食品添加剂谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、乙基麦芽酚等,经选料、粉碎或不粉碎、调配、搅拌、混合包装而成的固态复合调味料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 食用牛油、食用鸡油、食用羊油应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.2 菜籽油应符合 GB 1536 的规定。
- 4.1.3 大豆油应符合 GB 1535 的规定。
- 4.1.4 玉米油应符合 GB 19111 的规定。
- 4.1.5 起酥油应符合 LS/T 3218 的规定。
- 4.1.6 食用调和油应符合 SB/T 10292 的规定。
- 4.1.7 食用盐应符合 GB 5461 的规定。
- 4.1.8 豆瓣酱应符合经备案有效的企业标准 Q/MLS0001S 的规定。
- 4.1.9 辣椒、辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.10 豆豉应符合 DB51/T 391 的规定。
- 4.1.11 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 4.1.12 脱水蔬菜 根菜类(脱水香菇、脱水胡萝卜)应符合 NY/T 959 的规定。
- 4.1.13 脱水蔬菜 叶菜类(脱水葱片、脱水香菜、脱水芹菜、脱水瓢儿菜、脱水油菜、脱水高丽菜、脱水菠菜、脱水青梗菜)应符合 NY/T 960 的规定。
- 4.1.14 脱水蔬菜 茄果类(脱水辣椒、脱水西红柿)应符合 NY/T 1393 的规定。
- 4.1.15 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.16 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 4.1.17 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 4.1.18 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 4.1.19 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 4.1.20 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.21 白砂糖应符合 GB 317 的规定。
- 4.1.22 绵白糖应符合 GB 1445 的规定。
- 4.1.23 单晶体冰糖应符合 QB/T 1173 的规定。
- 4.1.24 多晶体冰糖应符合 QB/T 1174 的规定。
- 4.1.25 酿造酱油应符合 GB 18186 的规定。
- 4.1.26 酿造食醋应符合 GB 18187 的规定。
- 4.1.27 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 4.1.28 整孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 4.1.29 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 4.1.30 酵母抽提物、酵母粉应符合 GB/T 23530 的规定。
- 4.1.31 鸡肉粉应符合 Q/RSTQ0001S 的规定。
- 4.1.32 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 4.1.33 芽菜应符合 NY/T 872 的规定。
- 4.1.34 水解植物蛋白粉应符合 Q/LXK0001S 的规定。
- 4.1.35 鸡肉风味调味酱应符合 Q/RSTQ0003S 的规定。

Q/WGT0001S-2017

- 4.1.36 多香果应符合GB/T 30380 的规定。
- 4.1.37 桂皮应符合GB/T 30381 的规定。
- 4.1.38 花椒应符合GB/T 30391 的规定。
- 4.1.39 蘑菇、草菇、茶薪菇应符合GB 7096 的规定。
- 4.1.40 番茄应符合SB/T 10331 的规定。
- 4.1.41 番茄酱应符合NY/T 956 的规定。
- 4.1.42 大蒜应符合SB/T 10348 的规定。
- 4.1.43 鸡精调味料应符合SB/T 10371 的规定。
- 4.1.44 泡辣椒、泡姜、泡青菜、泡豇豆、泡萝卜应符合SB/T 10439 的规定。
- 4.1.45 虾皮应符合SC/T 3205 的规定。
- 4.1.46 香辛料调味品（月桂叶、山柰、小茴香、肉豆蔻、豆蔻、草果、甘草、香茅、砂仁、百里香、橘皮、白芷、圆叶当归等）应符合GB/T 15691 的规定。
- 4.1.47 生姜应符合GB/T 30383 的规定。
- 4.1.48 辣椒酱应符合NY/T 1070 的规定。
- 4.1.49 花生酱应符合NY/T 958 的规定。
- 4.1.50 甜面酱应符合SB/T 10296 的规定。
- 4.1.51 花生油应符合GB 1534 的规定。
- 4.1.52 芝麻油应符合GB 8233 的规定。
- 4.1.53 牛肉、牛骨、鸡肉、鸡骨、羊肉、羊骨应符合GB 2707 的规定。
- 4.1.54 鱼肉、蟹肉、虾仁、虾肉应符合GB 2733 的规定。
- 4.1.55 葱应符合NY/T 744 的规定。
- 4.1.56 黄豆酱应符合GB/T 24399 的规定。
- 4.1.57 花生应符合GB/T 1532 的规定。
- 4.1.58 焦糖色应符合GB 1886.64 的规定。
- 4.1.59 谷氨酸钠应符合GB/T 8967 的规定。
- 4.1.60 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB/T 2845 的规定。
- 4.1.61 辣椒红应符合GB 18186.34 的规定。
- 4.1.62 辣椒油树脂应符合GB 28314 的规定。
- 4.1.63 特丁基对苯二酚应符合GB 26403 的规定。
- 4.1.64 二氧化硅应符合GB 25576 的规定。
- 4.1.65 乙二胺四乙酸二钠应符合GB 1886.100 的规定。
- 4.1.66 姜黄应符合GB 1886.60 的规定。
- 4.1.67 柠檬黄应符合GB 4481.1 的规定。
- 4.1.68 日落黄应符合GB 1886.224 的规定。
- 4.1.69 山梨酸钾应符合GB 18186.39 的规定。
- 4.1.70 苯甲酸钠应符合GB 18186.184 的规定。
- 4.1.71 黄原胶应符合GB 1886.41 的规定。
- 4.1.72 乳酸应符合GB 18186.173 的规定。
- 4.1.73 乙基麦芽酚应符合GB 18186.208 的规定。
- 4.1.74 柠檬酸应符合GB 18186.235 的规定。
- 4.1.75 冰醋酸应符合GB 1886.10 的规定。
- 4.1.76 木瓜蛋白酶应符合SW/T 5 的规定。
- 4.1.77 棕榈油应符合GB 15680 的规定。
- 4.1.78 菜籽色拉油、大豆色拉油应符合GB 2716 的规定。

Q/WGT0001S-2017

- 4.1.79 脱水黄豆、脱水豌豆、脱水花生应符合GB/T 22699 的规定。
- 4.1.80 芝麻酱应符合SB/T 10260 的规定。
- 4.1.81 咖喱粉应符合GB/T 22266 的规定。
- 4.1.82 生活饮用水及生产用水应符合GB 5749 的规定。
- 4.1.83 鸡肉香精、牛肉香精、鸭肉香精、鱼肉香精、火锅增香膏香精、火锅味油状香精、葱油香精、蒜油香精、芝麻油香精、香菇香精、芝麻酱香精、山珍炖鸡味膏状香精、菌味香精、泡菜香精、柠檬香精、蟹肉香精、虾肉香精、咖喱香精、酸汤肥牛香精、肥牛香精应符合GB 30616 的规定。

4.1.84 香菇应符合GB/T 1013 的规定。

4.2 感官特征

感官特征应符合表 1 的规定。

表 1 感官特征

项目	要求			检验方法
	液体调味料	半固态调味料	固态调味料	
色泽	具有本产品应有的色泽	具有本产品应有的色泽	具有本产品应有的色泽	取适量试样置于白瓷盘或量杯中，在自然光线下目测色泽、组织形态/性状，用温开水漱口后品尝滋味和气味，最后目测检查有否杂质。
组织和形态/性状	具有本产品应有的形态/性状	具有本产品应有的形态/性状	颗粒状或粉状、颗粒产品中允许有少许粉末	
滋味和气味	具有本产品应有的滋味和气味，无异味	具有本产品应有的滋味和气味，无异味	具有本产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	无肉眼可见外来杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

4.3.1 液态调味料理化指标

液态调味料理化指标应符合表 2 的规定

表 2 液态调味料理化指标

项目	指标	检验方法
氨基酸态氮 ^a (以 N 计) / (g/100g)	≥	0.4 GB/T 5009.39
总酸 ^b (以乳酸计) / (g/100g)	≤	2.5 GB/T 12456
醋调味汁 ^c	≥	2.5
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤	0.5 GB/T 5009.11
铅 (Pb) / (mg/kg)	≤	0.95 GB/T 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ / (ug/kg)	≤	5.0 GB/T 5009.22

备注：^a仅限使用 85%以上酱油的制品，其他不作要求。
^b仅适用于烹调类制品。
^c仅限使用了食醋的制品。

Q/WGT0001S-2017

4.3.2 半固态调味料的理化指标

半固态调味料的理化指标应符合表3的规定

表3 半固态调味料的理化指标

项目	指标	检验方法
酸价 ^a (以脂肪酸计) / (KOH) (mg/g)	≤ 5.0	GB/T 20293
过氧化值 ^a (以脂肪酸计) / (g/100g)	≤ 0.25	GB/T 5009.37
总砷 (以As计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB/T 5009.11
铅 (Pb) / (mg/kg)	≤ 0.95	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤ 5.0	GB/T 18979
亚硝酸盐 ^b (NaNO ₂ 计) / (mg/kg)	≤ 20.0	GB 5009.33

备注：^a仅限于含油型产品。
^b仅限于添加酱腌菜的制品。

4.3.3 固态调味料理化指标

固态调味料理化指标应符合表4的规定

表4 固态调味料理化指标

项目	指标	检验方法
水分 / (g/100g)	≤ 18.0	GB 5009.3
总灰分 ^a / (g/100g)	≤ 10.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分 / (g/100g)	≤ 5.0	GB 5009.4
总砷 (以As计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 (Pb) / (mg/kg)	≤ 0.95	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤ 5.0	GB/T 5009.22

备注：^a总灰分应减去食用盐的含量。

4.4 微生物限量

4.4.1 液态调味料微生物限量

液态调味料微生物限量应符合表5的规定

表5 液态调味料微生物限量

项目	指标
菌落总数 ^a / (CFU/mL)	≤ 30000
大肠菌群 / (MPN/100mL)	≤ 30

备注：^a仅适用于餐桌液态调味料

4.4.2 半固态调味料、固态调味料微生物限量

半固态调味料、固态调味料微生物限量应符合表6的规定

表6 半固态调味料、固态调味料微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

备注：^a样品的分析与处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。
^b仅限于即食类产品。

4.5 致病菌的限量

Q/WGT0001S-2017

4.5.1 液态调味料致病菌限量

液态调味料致病菌应符合表 7 的规定

表 7 液态调味料致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0	-	GB 4789.10 第二法

备注：^a样品的分析与处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。

4.5.2 半固态调味料、固态调味料致病菌限量

半固态调味料、固态调味料致病菌限量应符合表 8 的规定

表 8 半固态调味料、固态调味料致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌 ^b	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^b	5	2	100CFU/g (ml)	10000CFU/g (ml)	GB 4789.10 第二法
副溶血性弧菌 ^c	5	1	100MPN/g (ml)	1000MPN/g (ml)	GB/T 4789.7

备注：^a样品的分析与处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。
^b仅限于即食类产品。
^c仅适用于水产调味品。

4.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.8 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

4.9 兽药残留限量

应符合农业部公告【2002】第 235 号《动物性食品兽药最高残留限量》和国家有关规定。

4.10 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760-2014 的规定。

4.11 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

4.12 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

5.2.2 出厂检验项目包括感官要求、氨基酸态氮、总酸、水分、总灰分、酸价、过氧化

Q/WGT0001S-2017

值、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产3个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时；

5.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

5.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.5 抽样方法和抽样数量

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于1kg（不低于2个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.1.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于2kg（不低于4个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

产品标志、标签应符合GB 7718、GB28050和国家质检总局【2009】第123号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为18个月。

江永特色农副产品开发有限公司企业标准

Q/YJTS 0002S-2015

即食蔬菜制品

湖南省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号: 4305205-2015
备案有效期: 叁年
备案起止日期: 2015年05月21日至2018年05月21日

湖南省卫生
食品安全

2015-03-21 发布

2015-05-31 实施

江永特色农副产品开发有限公司 发布

前言

本标准依照 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》进行格式编写。
本标准由江永特色农副产品开发有限公司提出。
本标准由江永特色农副产品开发有限公司负责起草。
本标准由江永特色农副产品开发有限公司负责解释。
本标准主要起草人：张四玲。
本标准复审周期为三年。



即食蔬菜制品

1 范围

本标准规定了即食蔬菜制品的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以酱腌菜、新鲜蔬菜、蔬菜干制品为主要原料，食用植物油、味精、食用盐、香辛料（罂粟种子除外）、食醋、鸡精为辅料，添加食品添加剂，经浸泡（或不浸泡）、清洗、脱水（或不脱水）、腌渍（或不腌渍）、卤制（或不卤制）、拌料、包装、杀菌等工艺加工而成的即食蔬菜制品。

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，仅所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）适用于本文件。

GB/T 191	包装贮运图示标志
GB 2714	酱腌菜卫生标准
GB 2716	食用植物油卫生标准
GB 2719	食醋卫生标准
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 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB/T 4789.3-2003	食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.33	食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
GB/T 5009.37	食用植物油卫生标准的分析方法
GB/T 5009.56	糕点卫生标准的分析方法
GB 5461	食用盐
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8967	谷氨酸钠(味精)
GB 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB 9688	食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
GB/T 12456	食品中总酸的测定
GB/T 12457	食品中氯化钠的测定
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
SB/T 10371	鸡精调味料
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局[2005] 第75号《定量包装商品计量监督管理办法》	

Q/YJTS 0002S-2015

国家质量监督检验检疫总局令 第102号 (2007)《食品标识管理规定》

国家质量监督检验检疫总局令 第123号 (2009)《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 酱腌菜：应符合 GB 2714 的规定。
- 3.1.2 新鲜蔬菜：应新鲜良好，无腐烂变质，无病虫害，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.3 蔬菜干制品：应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.4 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.5 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.6 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。
- 3.1.7 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.8 食醋：应符合 GB 2719 的规定。
- 3.1.9 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.10 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽，均匀一致	打开待测样品包装，将内容物平铺于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、组织形态、有无杂质，闻其香味，品尝其滋味。
组织形态	形态完整，无霉斑白膜	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
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规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
食盐（以NaCl计）/（g/100g）	≤ 6.0	GB/T 12457
总酸 ^a （以乳酸计）/（g/100g）	≤ 2.0	GB/T 12456
酸价 ^b （以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤ 3.0	GB/T 5009.56、GB/T 5009.37
过氧化值 ^b （以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25	GB/T 5009.56、GB/T 5009.37
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 1.0	GB 5009.12
亚硝酸盐 ^a （以NaNO ₂ 计）/（mg/kg）	≤ 20.0	GB 5009.33

^a仅限酱腌菜为原料或腌渍的产品；

^b仅限于添加食用油的产品。

3.4 微生物限量

应符合表3、4的规定。

表3 微生物限量

项目	指标	检验方法
菌落总数 ^a /（CFU/g）	≤ 3 0000	GB 4789.2
大肠菌群/（MPN/100g）	≤ 30	GB/T 4789.3-2003

^a不适用于酱腌菜为原料或腌渍的产品。

表4 致病菌限量

Q/YJTS 0002S-2015

项目	采样方案*及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25 g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

* 样品的采样按 GB 4789.1 执行。

3.5 农药残留

应符合 GB2763 的规定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量符合食品安全国家标准及相关规定。

3.6.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB2760 中 04.02.02 的规定。

3.7 净含量及允许短缺量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按 JJF 1070 规定的方法测定。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

在同一条件下，同一生产周期下，用同一批原料生产的同品种、同规格的产品为一批。

5.2 抽样

采用随机抽样从同一批次产品中按质量的万分之一的比例抽取样品，抽样量不少于1kg且不少于2个包装单位，供分析样和保留样用。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品由公司检测技术中心抽样进行检验，每批产品须按本标准检验合格，并附产品合格证方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官、菌落总数、大肠菌群、净含量、总酸、食盐、亚硝酸盐应不少于每7天一次。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准要求规定的全部项目。

5.4.2 正常生产情况下，每一年进行一次型式检验，有下列情形之一者应进行型式检验：

- 产品定型投产时；
- 更换主要设备时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 原料产地或供货商发生变化时；
- 停产3个月以上恢复生产时；
- 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品留样中取样复验。复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品不得复检。

6 标志、包装、运输和贮存

Q/YJTS 0002S-2015

6.1 标志

6.1.1 产品的包装标志应符合 GB 7718、GB 28050、国家质检总局第 102 号令和 123 号令《食品标识管理规定》的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

6.2.1 产品内包装应符合 GB 9687、GB 9688 的规定。

6.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在本标准规定贮运条件下，保质期为 12 个月。



Q/WGF

四川万高达味食品有限公司企业标准

Q/WGF0002S-2017

方便食品

四川省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号:51000474 S- 2017
备案日期: 2017 年 05 月 23 日

四川省
备案

2017-3-13 发布

2017-4-10 实施

四川万高达味食品有限公司 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义.....	5
4 技术要求	7
5 检验规则	12
6、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期.....	13

— 3 —

12

方便食品

1 范围

本标准规定了方便食品术语和定义、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于第3章规定的产品。

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。

GB/T 191	包装储运图示标志		
GB 1355	小麦粉		
GB/T 1532	花生		
GB 1534	花生油		
GB 1536	菜籽油		
GB 1886.2	食品安全国家标准	食品添加剂	碳酸氢钠
GB 1886.10	食品安全国家标准	食品添加剂	冰乙酸（又名冰醋酸）
GB 1886.34	食品安全国家标准	食品添加剂	辣椒红
GB 1886.39	食品安全国家标准	食品添加剂	山梨酸钾
GB 26403	食品安全国家标准	食品添加剂	特丁基对苯二酚
GB 1886.40	食品安全国家标准	食品添加剂	L-苹果酸
GB 1886.41	食品安全国家标准	食品添加剂	黄原胶
GB 1886.60	食品安全国家标准	食品添加剂	姜黄
GB 1886.64	食品安全国家标准	食品添加剂	焦糖色
GB 1886.100	食品安全国家标准	食品添加剂	乙二胺四乙酸二钠
GB 1895	食品安全国家标准	食品添加剂	硫酸铝钾
GB 1902	食品安全国家标准	食品添加剂	苯甲酸钠
GB 1904	食品安全国家标准	食品添加剂	羧甲基纤维素钠
GB 1987	食品安全国家标准	食品添加剂	柠檬酸
GB 2023	食品安全国家标准	食品添加剂	乳酸
GB 2707	鲜（冻）畜肉卫生标准		
GB 2714	食品安全国家标准	酱腌菜	
GB 2717	酱油卫生标准		
GB 2718	食品安全国家标准	酿造酱	
GB 2733	食品安全国家标准	鲜、冻动物性水产品	
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	食品中致病菌的限量	
GB 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验	总则

Q/WGF0002S-2017

GB 4789. 2	食品安全国家标准	食品微生物学检验	菌落总数测定
GB 4789. 3	食品安全国家标准	食品微生物学检验	大肠菌群计数
GB 4789. 4	食品安全国家标准	食品微生物学检验	沙门氏菌检验
GB 4789. 10	食品安全国家标准	食品微生物学检验	金黄色葡萄球菌检验
GB 5009. 3	食品安全国家标准	食品中水分测定	
GB 5009. 4	食品安全国家标准	食品中灰分的测定	
GB/T 5009. 9	食品安全国家标准	食品中淀粉的测定	
GB 5009. 11	食品安全国家标准	食品中总砷及无机砷的测定	
GB 5009. 12	食品安全国家标准	食品中铅的测定	
GB/T 5009. 22	食品中黄曲霉毒素B ₁ 的测定		
GB/T 5009. 37	食用植物油卫生标准的分析方法		
GB/T 5009. 56	糕点卫生标准的分析方法		
GB 2716	食用植物油卫生标准		
GB 5461	食用盐		
GB 5749	生活饮用水卫生标准		
GB/T 6192	黑木耳		
GB 7096	食品安全国家标准	食用菌及其制品	
GB/T 7652	八角		
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则	
GB/T 7900	白胡椒		
GB/T 7901	黑胡椒		
GB 8233	芝麻油		
GB 8860	脱水洋葱		
GB/T 8884	马铃薯淀粉		
GB/T 8885	食用玉米淀粉		
GB/T 8967	谷氨酸钠(味精)		
GB 10133	食品安全国家标准	水产调味品	
GB 10146	食品安全国家标准	食用动物油脂	
GB/T 10460	豌豆		
GB 10464	葵花籽油		
GB 1535	大豆油		
GB/T 11761	芝麻		
GB 12487	食品安全国家标准	食品添加剂 乙基麦芽酚	
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范	
GB 15680	棕榈油		
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件		
GB 16869	鲜、冻禽产品		
GB 17325	食品安全国家标准	食品工业用浓缩液(汁、浆)	
GB 18186	酿造酱油		
GB 18187	酿造食醋		
GB/T 18672	枸杞		
GB 19111	玉米油		
GB/T 19618	甘草		
GB 20554	海带		

Q/WGF0002S-2017

GB/T 20880	食用葡萄糖
GB 317	白砂糖
GB 1445	绵白糖
GB/T 20884	麦芽糊精
GB/T 22266	咖喱粉
GB/T 22300	丁香
GB/T 22301	干迷迭香
GB/T 22302	甘牛至
GB/T 22304	干甜罗勒
GB/T 22305.1	小豆蔻 第1部分：整果荚
GB 22556	豆芽卫生标准
GB/T 23189	糙皮侧耳（平菇）
GB/T 23190	双孢蘑菇
GB/T 23191	美味牛肝菌
GB/T 23530	酵母抽提物
GB/T 23530	酵母粉
GB/T 23587	粉条
GB/T 23783	方便粉丝
GB 17400	方便面
GB/T 24399	黄豆酱
GB/T 25733	藕粉
GB 25538	食品安全国家标准 食品添加剂 双乙酸钠
GB 25544	食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
GB 25559	食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢钙
GB 25566	食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 28314	食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒油树脂
GB 28403	食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
GB 29939	食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
GB/T 30379	大豆蔻
GB/T 30380	多香果
GB/T 30381	桂皮
GB/T 30382	辣椒（整的或粉状）
GB/T 30383	生姜
GB/T 30387	月桂叶
GB/T 30391	花椒
GB 2712	豆制品
GB 2713	淀粉制品
GB 2715	粮食的卫生标准
GB 7102.1	食用植物油煎炸过程中的卫生标准
GB 17401	膨化食品卫生标准
GB 17404	膨化食品良好生产规范
GB/T 22699	膨化食品

Q/WGF0002S-2017

GB/T 22000	食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
GH/T 1013	香菇
LS/T 3106	马铃薯(土豆、洋芋)
LS/T 3220	芝麻酱
LY/T 1696	巴西蘑菇(姬松茸)
NY/T 445	蒙古口蘑(口蘑)
NY/T 483	香荚兰
NY/T 493	胡萝卜
NY/T 580	芹菜
NY/T 744	大葱、小葱
NY/T 581	茄子
NY/T 872	芽菜
NY/T 875	食用木薯淀粉
NY/T 956	番茄酱
NY/T 958	花生酱
NY/T 1070	辣椒酱
NY/T 959	脱水蔬菜 根菜类
NY/T 960	脱水蔬菜 叶菜类
NY/T 963	苦瓜
NY/T 965	豇豆
NY/T 1071	洋葱
NY/T 1073	脱水姜片 and 姜粉
NY/T 1267	萝卜
NY/T 1393	脱水蔬菜 茄果类
NY/T 1583	莲藕
NY/T 655	绿色食品 茄果类蔬菜
QB/T 1173	单晶体冰糖
QB/T 1174	多晶体冰糖
QB 2394	食品添加剂 乳酸链球菌素
QB/T 2845	食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠
SB/T 10331	番茄
SB/T 10092	山楂
SB/T 10296	甜面酱
SB/T 10337	配制食醋
SB/T 10336	配制酱油
SB/T 10348	大蒜
SB/T 10371	鸡精调味料
SB/T 10485	海鲜粉调味料
SB/T 11192	辣椒油
SB/T 10415	鸡粉调味料
DBS 51/003	半固态复合调味料
GH/T 1012	方便榨菜
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规划
DB51/T 1331	多层复合塑料膜、袋

Q/WGF0002S-2017

- GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
 GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
 GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
 GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
 GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
 GB 13113 食品容器及包装材料用聚对苯二甲酸乙二醇酯成型品卫生标准
 国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
 国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》技术要求
 中华人民共和国农业部公告【2002】第235号《动物性食品兽药最高残留限量》
 新食品原料安全性审查管理办法（卫生部73号令）
 食品添加剂新品种管理办法
 《中华人民共和国药典》2015年版 一部

3 术语和定义

3.1 粉丝/饼

以大米、食用玉米淀粉、食用甘薯淀粉、食用木薯淀粉、马铃薯淀粉、蕹根淀粉中的一种或多种为原料，辅以水、棕榈油、食用盐、番茄酱、蔬菜汁（番茄汁、菠菜汁、胡萝卜汁）、蔬菜粉（番茄粉、菠菜粉、胡萝卜粉）中的一种或多种，添加瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、碳酸氢钠、硫酸铝钾中的一种或多种，经配料、和浆、糊化、制丝、冷却、定型、干燥（或不干燥）制成的干燥或非干燥型粉丝/饼。

3.2 方便面

以小麦粉、荞麦粉、绿豆粉、米粉为主要原料，辅以水、棕榈油、食用盐、番茄酱、蔬菜汁（番茄汁、菠菜汁、胡萝卜汁）、蔬菜粉（番茄粉、菠菜粉、胡萝卜粉）中的一种或多种经调制、压延、成型、熟化（如蒸制等）、油炸或干燥处理制成的方便面，包括油炸方便面、热风干燥方便面，添加或不添加方便调料包（调味酱包、调味油包、调味粉包、佐料包、调味汁包、风味包等）的预包装方便食品。

3.2.1 油炸方便面

将制成的方便面经棕榈油油炸、成型、干燥、包装制成的油炸方便面。

3.2.2 非油炸方便面

将制成的方便面经成型、热风干燥，包装制成的干燥的方便面。

3.3 方便调味包

除面饼、粉丝/饼以外用于调味和提供营养的可食用物料，如调味酱包、调味油包、调味粉包、佐料包、调味汁包、风味包制品等，可直接附加于粉丝/饼、面饼或单独包装的方便调料包。

3.3.1 调味酱包

以棕榈油、菜籽油、大豆油、食用牛油、食用鸡油、食用鸭油、食用羊油、玉米油、芝麻油、葵花籽油、花生油、辣椒油、白芝麻、黑芝麻、牛肉、羊肉、兔肉、鸡肉、鸭肉、鸭肠、鱼露、虾膏、虾酱、虾皮、虾肉、蟹肉、鱼肉、酿造酱油、配制酱油、酿造食醋、配制食醋、芽菜、方便榨菜、辣椒、泡辣椒、泡姜、泡萝卜、泡豇豆、腌制叶芥菜、腌制根芥菜、番茄、生姜、洋葱、大葱、小葱、芹菜、食用菌【蒙古口蘑（口蘑）、香菇、巴西蘑菇（姬松茸）、糙皮侧耳（平菇）、双孢蘑菇、茶树菇、美味牛肝菌、白黄侧耳（姬菇）、金针菇、刺芹侧耳（杏鲍菇）、黑木耳】、酿造酱、辣豆瓣酱、食用盐、豆豉、甜面酱、芝麻酱、花生酱、黄豆酱、番茄酱、白砂糖、单晶体冰糖、多晶体冰糖、食用葡萄糖中的两种或多种为原料，辅以水、食用玉米淀粉、花椒、草果、山柰、月桂叶、八角、桂皮、丁香、甘草（人工种植）、小茴香、香茅、黑胡椒、白胡椒、砂仁、薄荷、调料九里香、干甜罗勒、大豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、肉豆蔻、多香果、荜拔、香椿菜、肉桂、木姜子、甘牛至、高良姜、茴香、鱼腥草、白芷、栀子、紫苏、紫苏籽、橘皮、金银花、菊花、玉竹、山楂、咖喱粉、鲑油、鸡精调味料、酵母抽提物、牛骨膏、鸡骨膏、虾膏、虾酱、麦芽糊精、辣椒调味酱、底味调味酱中的两种或多

Q/WGF0002S-2017

种, 添加谷氨酸钠、姜黄、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、冰乙酸、L-苹果酸、乳酸、辣椒红、焦糖色、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、黄原胶、乳酸链球菌素、琥珀酸二钠、双乙酸钠、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、磷酸二氢钙、食品用香精(鸡肉香精、牛肉香精、肥肠香精、羊肉香精、兔肉香精、乌鸡粉香精、鸭肉香精、鱼肉香精、蟹肉香精、虾肉香精、虾味香精、火锅增香膏香精、火锅味油状香精、葱油香精、蒜油香精、芝麻香精、香菇香精、芝麻酱香精、山珍炖鸡味膏状香精、菌味香精、泡菜香精、茺荑香精、椰子香精、柠檬香精、咖喱香精、酸汤肥牛香精、肥牛香精、醋香精、大蒜香精)中的两种或多种, 经整理、粉碎或不粉碎、调配、炒制、冷却或不冷却、包装而成的调味酱包。

3.3.2 调味油包

以棕榈油、菜籽油、大豆油、食用牛油、食用鸡油、食用鸭油、食用羊油、玉米油中的一种或多种为原料, 辅以芝麻油、葵花籽油、花生油、鱼露、虾膏、虾酱、虾油、虾皮、小葱、大葱、芹菜、生姜、大蒜、洋葱、辣椒、白砂糖、食用盐、单晶体冰糖、多晶体冰糖、食用葡萄糖、花生、白芝麻、黑芝麻、花椒、草果、山柰、小茴香、月桂叶、八角、桂皮、丁香、甘草(人工种植)、香茅、黑胡椒、白胡椒、砂仁、辣根、龙荔、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大清桂、藏红花、枯茗、枫茅叶、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、干甜罗勒、大豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、肉豆蔻、多香果、草拔、石榴籽、干迷迭香、罗尼子、蒙百里香、百里香、香椿芽、香早芹、葫芦巴、香荚兰、肉桂、木姜子、高良姜、甘牛至、牛至、白芷、栀子、紫苏、紫苏籽、藿香、虾油、酵母抽提物、辣椒调味酱、辣椒油中一种或多种, 添加或不添加谷氨酸钠、姜黄、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、碳酸氢钠、辣椒油树脂、特丁基对苯二酚、辣椒红、焦糖色、食品用香精(火锅增香膏香精、火锅味油状香精、葱油香精、蒜油香精、芝麻油香精、泡菜香精、柠檬香精、蟹肉香精、虾肉香精、咖喱香精、酸汤肥牛香精、肥牛香精)中的一种或多种, 经整理、粉碎或不粉碎、调配、炒制、冷却或不冷却, 包装而成的调味油包。

3.3.3 调味粉包

以食用盐、白砂糖、绵白糖、单晶体冰糖、多晶体冰糖、虾皮、鸡精调味料、咖喱粉、食用葡萄糖、酵母粉、鸡粉调味料、牛骨粉、姜粉、蒜粉、葱粉、洋葱粉、辣椒粉、藕粉、胡椒粉、海鲜粉调味料、麦芽糊精中的一种或多种, 辅以大枣、脱水蔬菜【叶菜类(脱水葱片、脱水香菜、脱水芹菜、脱水紫菜、脱水蕪儿菜、脱水油菜、脱水高丽菜、脱水菠菜、脱水青梗菜等)、脱水洋葱、根菜类(脱水胡萝卜、脱水蒜片等)、茄果类(脱水辣椒、脱水西红柿、脱水玉米等)】、膨化食品(脱水黄豆、脱水豌豆、脱水花生等)一种或多种为原料, 添加或不添加谷氨酸钠、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、磷酸二氢钙、食品用香精(鸡肉香精、牛肉香精、排骨香精、肥肠香精、鸭肉香精、鱼肉香精、香菇香精、羊肉香精、蟹肉香精、兔肉香精、乌鸡粉香精、泡菜香精、虾味香精、咖喱香精)中的一种或多种, 经整理、粉碎或不粉碎、调配、包装而成的调味粉包。

3.3.4 佐料包

以大枣、枸杞、脱水姜片、脱水蔬菜【叶菜类(脱水葱片、脱水香菜、脱水芹菜、脱水紫菜、脱水蕪儿菜、脱水油菜、脱水高丽菜、脱水菠菜、脱水青梗菜等)、脱水洋葱、根菜类(脱水胡萝卜、脱水蒜片等)、茄果类(脱水辣椒、脱水西红柿、脱水玉米等)】、膨化食品(脱水黄豆、脱水豌豆、脱水花生等)中的一种或多种为原料, 经整理、配料、搅拌、包装而成的佐料包。

3.3.5 调味汁包

以水、酿造食醋、酿造酱油、配制食醋、配制酱油中的一种或多种辅以食用盐、白砂糖、绵白糖、单晶体冰糖、多晶体冰糖、甜面酱、芝麻酱、花生酱、黄豆酱、鸡精调味料、咖喱粉、食用葡萄糖、酵母粉、鸡粉调味料、牛骨粉、姜粉、蒜粉、葱粉、洋葱粉、藕粉、胡椒粉、海鲜粉调味料、麦芽糊精、酵母抽提物、食品用香精(鸡肉香精、牛肉香精、排骨香精、肥肠香精、鸭肉香精、鱼肉香精、香菇香精、羊肉香精、蟹肉香精、兔肉香精、乌鸡粉香精、虾味香精、葱油香精、蒜油香精、

Q/WGF0002S-2017

泡菜香精)中的一种或多种,添加或不添加柠檬酸、山梨酸钾、碳酸氢钠、冰乙酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、黄原胶、焦糖色等中的一种或多种,经配料、搅拌、包装而成的调料包。

3.3.6 风味包

以牛肉、羊肉、兔肉、鸡肉、鸭肉、鸭肠、虾肉、蟹肉、鱼肉、鲜辣椒、生姜、海带、黑木耳、豆芽、洋葱、芹菜、土豆、豌豆、萝卜、茄子、苦瓜、豇豆、莲藕、番茄、胡萝卜、蒙古口蘑(口蘑)、香菇、巴西蘑菇(姬松茸)、糖皮侧耳(平菇)、双孢蘑菇、茶树菇、美味牛肝菌、白黄侧耳(姬菇)、金针菇、刺芹侧耳(杏鲍菇)、泡辣椒、泡姜、泡萝卜、泡豇豆、腌制叶芥菜、腌制根芥菜等中的一种或多种为原料,辅以水、食用盐、大豆油、芝麻油、菜籽油、玉米油、花生油、葵花籽油、白砂糖、辣椒、花椒、胡椒、辣椒调味酱、麦芽糊精、酵母抽提物、食品用香精(鸡肉香精、牛肉香精、排骨香精、肥肠香精、鸭肉香精、鱼肉香精、香菇香精、羊肉香精、蟹肉香精、兔肉香精、乌鸡粉香精、虾味香精、葱油香精、蒜油香精、泡菜香精)中的一种或多种,添加谷氨酸钠、柠檬酸、乳酸、姜黄、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸氢钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、L-苹果酸、乙基麦芽酚中的一种或多种,经选料、清洗或不清洗、切分或不切分、调配、炒制或盐渍、包装、灭菌而成的风味包。

4 技术要求

4.1 原料辅料要求

- 4.1.1 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885 的规定。
- 4.1.2 食用木薯淀粉应符合NY/T 875 的规定。
- 4.1.3 马铃薯淀粉应符合GB/T 8884 的规定。
- 4.1.4 棕榈油应符合GB 15680 的规定。
- 4.1.5 菜籽油应符合GB 1536 的规定。
- 4.1.6 大豆油应符合GB 1535 的规定。
- 4.1.7 食用牛油、食用鸡油、食用鸭油、食用羊油应符合GB 10146 的规定。
- 4.1.8 玉米油应符合GB 19111 的规定。
- 4.1.9 芝麻油应符合GB 8233 的规定。
- 4.1.10 葵花籽油应符合GB 10464 的规定。
- 4.1.11 花生油应符合GB 1534 的规定。
- 4.1.12 食用盐应符合GB 5461 的规定。
- 4.1.13 番茄酱应符合NY/T 956 的规定。
- 4.1.14 蔬菜汁(番茄汁、菠菜汁、胡萝卜汁)应符合GB 17325 的规定。
- 4.1.15 豌豆应符合GB/T 10460 的规定。
- 4.1.16 花生应符合GB/T 1532 的规定。
- 4.1.17 白芝麻、黑芝麻应符合GB/T 11761 的规定。
- 4.1.18 牛肉、羊肉、兔肉、鸡肉、鸭肉、鸭肠应符合GB 2707 的规定。
- 4.1.19 虾肉、虾皮、蟹肉、鱼肉、虾油应符合GB 2733 的规定。
- 4.1.20 藕粉应符合GB/T 25733 的规定。
- 4.1.21 草果、山柰、小茴香、香茅、调料九里香、香豆蔻、肉豆蔻、荜拔、石榴籽、蒙百里香、百里香、香椿芽、香早芹、肉桂、牛至、木姜子、高良姜、藿香、牛骨粉、蒜粉、葱粉、洋葱粉、番茄粉、菠菜粉、胡萝卜粉应符合GB/T 15691 的规定。
- 4.1.22 琥珀酸二钠应符合GB 29939 的规定。
- 4.1.23 辣椒油树脂应符合GB 28314 的规定。
- 4.1.24 磷酸二氢钙应符合GB 25559 的规定。
- 4.1.25 泡辣椒、泡姜、泡萝卜、泡豇豆、腌制叶芥菜、腌制根芥菜应符合GB 2714 的规定。
- 4.1.26 酿造酱油应符合GB 18186 的规定。
- 4.1.27 酿造食醋应符合GB 18187 的规定。

Q/WGF0002S-2017

- 4.1.28 配制食醋应符合SB/T 10337 的规定。
- 4.1.29 配制酱油应符合SB/T 10336 的规定。
- 4.1.30 芽菜应符合NY/T 872 的规定。
- 4.1.31 生姜应符合GB/T 30383 的规定。
- 4.1.32 大蒜应符合SB/T 10348 的规定。
- 4.1.33 番茄应符合SB/T 10331 的规定。
- 4.1.34 洋葱应符合NY/T 1071 的规定。
- 4.1.35 土豆应符合LS/T 3106 的规定。
- 4.1.36 莲藕应符合NY/T 1583 的规定。
- 4.1.37 胡萝卜应符合NY/T 493 的规定。
- 4.1.38 芹菜应符合NY/T 580 的规定。
- 4.1.39 蒙古口蘑(口蘑)应符合NY/T 445 的规定。
- 4.1.40 香菇应符合GH/T 1013 的规定。
- 4.1.41 巴西蘑菇(姬松茸)应符合LY/T 1696 的规定。
- 4.1.42 糙皮侧耳(平菇)应符合GB/T 23189 的规定。
- 4.1.43 双孢蘑菇应符合GB/T 23190 的规定。
- 4.1.44 茶薪菇、白黄侧耳(姬菇)、金针菇、刺芹侧耳(杏鲍菇)应符合GB 7096 的规定。
- 4.1.45 美味牛肝菌应符合GB/T 23191 的规定。
- 4.1.46 辣椒应符合GB/T 30382 的规定。
- 4.1.47 辣椒酱应符合NY/T 1070 的规定。
- 4.1.48 鲜辣椒应符合NY/T 655 的规定。
- 4.1.49 白砂糖应符合GB 317 的规定。
- 4.1.50 绵白糖应符合GB 1445 的规定。
- 4.1.51 单晶体冰糖应符合QB/T 1173 的规定。
- 4.1.52 多晶体冰糖应符合QB/T 1174 的规定。
- 4.1.53 豆豉应符合GB 2712 的规定。
- 4.1.54 酿造酱应符合GB 2718 的规定。
- 4.1.55 甜面酱应符合SB/T 10296 的规定。
- 4.1.56 芝麻酱应符合LS/T 3220 的规定。
- 4.1.57 花生酱应符合NY/T 958 的规定。
- 4.1.58 黄豆酱应符合GB/T 24399 的规定。
- 4.1.59 牛骨膏、鸡骨膏应符合DBS 51/003 的规定。
- 4.1.60 食用葡萄糖应符合GB/T 20880 的规定。
- 4.1.61 小麦粉应符合GB 1355 的规定。
- 4.1.62 辣椒油应符合SB/T 11192 的规定。
- 4.1.63 食用香精(鸡肉香精、牛肉香精、肥肠香精、排骨香精、羊肉香精、兔肉香精、乌鸡粉香精、鸭肉香精、鱼肉香精、蟹肉香精、虾肉香精、虾味香精、火锅增香膏香精、火锅味油状香精、葱油香精、蒜油香精、芝麻香精、香菇香精、芝麻酱香精、山珍炖鸡味膏状香精、菌味香精、泡菜香精、芫荽香精、椰子香精、柠檬香精、咖喱香精、酸汤肥牛香精、肥牛香精、醋香精、大蒜香精)应符合GB 30616 的规定。
- 4.1.64 鱼露、虾膏、虾酱应符合GB 10133 的规定。
- 4.1.65 月桂叶应符合GB/T 30387 的规定。
- 4.1.66 八角应符合GB/T 7652 的规定。
- 4.1.67 桂皮应符合GB/T 30381 的规定。

- 4.1.68 丁香应符合GB/T 22300 的规定。
- 4.1.69 甘草(人工种植)应符合GB/T 19618 的规定。
- 4.1.70 黑胡椒应符合GB/T 7901 的规定。
- 4.1.71 白胡椒应符合GB/T 7900 的规定。
- 4.1.72 干甜罗勒应符合GB/T 22304 的规定。
- 4.1.73 大豆蔻应符合GB/T 30379 的规定。
- 4.1.74 小豆蔻应符合GB/T 22305.1 的规定。
- 4.1.75 多香果应符合GB/T 30380 的规定。
- 4.1.76 白芷、栀子、紫苏、紫苏籽、玉竹、鱼腥草、金银花、菊花、砂仁、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大肉桂、藏红花、粘苕、枫茅叶、薄荷、椒样薄荷、葫芦巴、罗晃子、留兰香、橘皮应清洁、无腐败、无霉变且应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部 的规定。
- 4.1.77 山楂应符合SB/T 10092 的规定。
- 4.1.78 咖喱粉应符合GB/T 22266 的规定。
- 4.1.79 鸡精调味料应符合SB/T 10371 的规定。
- 4.1.80 酵母抽提物应符合GB/T 23530 的规定。
- 4.1.81 酵母粉应符合GB/T 23530 的规定。
- 4.1.82 生活饮用水及生产用水应符合GB 5749 的规定。
- 4.1.83 麦芽糊精应符合GB/T 20884 的规定。
- 4.1.84 鸡粉调味料应符合SB/T 10415 的规定。
- 4.1.85 枸杞(枸杞子)应符合GB/T 18672 的规定。
- 4.1.86 海带应符合GB 20554 的规定。
- 4.1.87 萝卜应符合NY/T 1267 的规定。
- 4.1.88 茄子应符合NY/T 581 的规定。
- 4.1.89 豇豆应符合NY/T 965 的规定。
- 4.1.90 苦瓜应符合NY/T 963 的规定。
- 4.1.91 黑木耳应符合GB/T 6192 的规定。
- 4.1.92 干迷迭香应符合GB/T 22301 的规定。
- 4.1.93 甘牛至应符合GB/T 22302 的规定。
- 4.1.94 香荚兰应符合NY/T 483 的规定。
- 4.1.95 脱水姜粉、姜片应符合NY/T 1073 的规定。
- 4.1.96 豆芽应符合GB 22556 的规定。
- 4.1.97 脱水洋葱应符合GB 8860 的规定。
- 4.1.98 膨化食品(脱水黄豆、脱水豌豆、脱水花生)应符合GB/T 22699 的规定。
- 4.1.99 海鲜粉调味料应符合SB/T 10485 的规定。
- 4.1.100 脱水胡萝卜、脱水蒜片应符合NY/T 959 的规定。
- 4.1.101 脱水葱片、脱水香菜、脱水芹菜、脱水紫菜、脱水瓢儿菜、脱水油菜、脱水高油菜、脱水菠菜、脱水青梗菜NY/T 960 的规定。
- 4.1.102 脱水辣椒、脱水西红柿、脱水玉米NY/T 1393 的规定。
- 4.1.103 荞麦粉、绿豆粉、米粉应符合GB 2715 的规定。
- 4.1.104 瓜尔胶应符合GB 28403 的规定。
- 4.1.105 辣椒调味酱、底味调味酱应符合DBS 51/003 的规定。
- 4.1.106 花椒应符合GB/T 30391 的规定。
- 4.1.107 特丁基对苯二酚应符合GB 1886.2 的规定。
- 4.1.108 羧甲基纤维素钠应符合GB 1904 的规定。

Q/WGF0002S-2017

- 4.1.109 碳酸氢钠应符合GB 1886.2 的规定。
 - 4.1.110 柠檬酸应符合GB 1987 的规定。
 - 4.1.111 硫酸铝钾应符合GB 1895 的规定。
 - 4.1.112 甘薯淀粉、蕨根淀粉应符合GB 2713 的规定。
 - 4.1.113 谷氨酸钠应符合GB/T 8967 的规定。
 - 4.1.114 姜黄应符合GB 1886.60 的规定。
 - 4.1.115 5'-呈味核苷酸二钠应符合QB/T 2845 的规定。
 - 4.1.116 L-苹果酸应符合GB 1886.40 的规定。
 - 4.1.117 冰乙酸应符合GB 1886.10 的规定。
 - 4.1.118 乳酸应符合GB 2023 的规定。
 - 4.1.119 辣椒红应符合GB 1886.34 的规定。
 - 4.1.120 焦糖色应符合GB 1886.64 的规定。
 - 4.1.121 山梨酸钾应符合GB 1886.39 的规定。
 - 4.1.122 苯甲酸钠应符合GB 1902 的规定。
 - 4.1.123 乙二胺四乙酸二钠应符合GB 1886.100 的规定。
 - 4.1.124 黄原胶应符合GB 1886.41 的规定。
 - 4.1.125 乳酸链球菌素应符合QB 2394 的规定。
 - 4.1.126 双乙酸钠应符合GB 25538 的规定。
 - 4.1.127 三聚磷酸钠应符合GB 25566 的规定。
 - 4.1.128 乙基麦芽酚应符合GB 12487 的规定。
 - 4.1.129 大葱、小葱应符合NY/T 744 的规定。
 - 4.1.130 DL-苹果酸应符合GB 25544 的规定。
 - 4.1.131 方便榨菜应符合GH/T 1012 的规定。
- 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				
	粉丝/饼		方便面		方便调料包						粉丝/饼		方便面		方便调味包
	干燥型	非干燥型	油炸方便面	非油炸方便面	酱包	油包	粉包	佐料包	汁包	风味包	干燥型	非干燥型	油炸方便面	非油炸方便面	
色泽	呈均匀的乳白色、灰白色或该产品应有的色泽		具有该产品应有的色泽		具有该产品应有的色泽										取适量样品于白瓷盘内，在自然光下目测色泽、组织形态/性状、杂质，嗅其气味，尝其滋味。
组织形态/性状	① 固态， ② 粗细均匀，外形整齐，基本无并丝、碎丝	① 固液两相，粗细均匀，外形整齐，基本无并丝、碎丝	外形整齐或一致		呈半固态状	呈液态或半固态状	呈粉末状或颗粒状	呈不规则固态状	呈液态状允许少许沉淀	形状均匀	GB/T 23783	GB/T 23587	GB 17400	GB 17400	

Q/WGF0002S-2017

表 1 续

滋味 气味	具有该产品固有的滋味、气味, 无异味						
杂质	无肉眼可见外来杂质						
复水性	复水后柔软, 有韧性, 无明显 断条、并条, 口感爽滑、不夹 生、不粘牙、无砂齿感	-					

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
		粉丝/饼		方便面		方便调 味包	
		干燥 型	非干 燥型	油炸 方便面	非油炸 方便面		
水分/ (g/100g)	≤	15	80.0	10.0	14.0	-	GB 5009.3
淀粉/ (g/100g)	≥	75	9.0	-	-	-	GB/T 5009.9
碘呈色度 (I ₀ 值)	≤	2.0		-		-	
灰分/ (g/100g)	≤	0.8		-	-	-	GB 5009.4
酸价* (以脂肪计) / (KOH) (g/100g)	≤	1.8				5.0	GB/T 5009.56 GB/T 5009.37
过氧化值* (以脂肪计) / (g/100g)	≤	0.25				0.25	
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤	0.49				0.95	GB 5009.12
总砷 (以As计) / (mg/kg)	≤	0.5					GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ / (ug/100g)	≤	5.0					GB/T 5009.22

备注: *仅限于含油型的产品。

4.4 微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量								检验方法
	粉丝/饼 ^b 、方便面				方便调味品 ^c				
	n	c	m	M	n	c	m	M	
菌落总数 ^d (CFU/g)	5	2	10 ³	10 ⁵	5	2	10 ⁵	10 ⁷	GB 4789.2
大肠菌群 ^e / (CFU/g)	5	2	10	10 ²	5	2	10	10 ²	GB 4789.3MPN计数法

备注: ^a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。
^b粉丝/饼的微生物限量应符合GB 2713。
^c菌落总数仅限于即食类产品。
^d仅适用于粉丝/饼、方便面和调料的混合检验。

4.5 即食类致病细菌限量应符合表 4 的规定。

Q/WGF0002S-2017

表4 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量								检验方法
	粉丝/饼、方便面 ^b				方便调味品 ^c				
	n	c	m	M	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g (ml)	1000CFU/g (ml)	5	2	100CFU/g (ml)	10000CFU/g (ml)	GB 4789.10 第二法
副溶血性弧菌 ^d	5	1	100MPN/g (ml)	1000MPN/g (ml)	5	1	100MPN/g (ml)	1000MPN/g (ml)	GB/T 4789.7

备注：^a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。
^b仅适用于粉丝/饼、方便面和调料的混合检验。
^c沙门氏菌、金黄色葡萄球菌仅限于即食类的产品。
^d仅适用于水产调味品。

4.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

4.8 兽药残留限量

应符合农业部公告【2002】第235号《动物性食品兽药最高残留限量》和国家有关规定。

4.9 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.10 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局【2005】第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

4.11 生产加工过程的卫生要求：

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

5.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产3个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

5.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

Q/WGF0002S-2017

5.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.5 抽样方法和抽样数量

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 1kg（不低于 6 个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 2kg（不低于 12 个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令【2009】第 123 号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防霉、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，离墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期不超过 18 个月。

Q/HPS

河南品正食品科技有限公司企业标准

Q/HPS 0002S-2016

复合调味料(粉)

河南省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号 411697 S-2016

2016-08-10 发布

2016-08-17 实施

河南品正食品科技有限公司 发布

Q/HPS 0002S-2016

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南品正食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：侯首卫，张卫生。

本标准于2016年8月10日首次发布。

复合调味料（粉）

1 范围

本标准规定了复合调味料（粉）的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以食用盐、味精、为主要原料，辅以辣椒（粉碎）、花椒（粉碎）、八角（粉碎）、肉桂（粉碎）、胡椒（粉碎）、小茴香（粉碎）、呈味核苷酸二钠、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精）经调配、包装加工而成的复合调味料（粉）。

2 规范性引用文件

下列文件中对于本文件的应用是必不可少的。凡是注明日期的引用文件，仅所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/T191	包装储运图示标志
GB 2720	食品安全国家标准 味精卫生标准
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准
GB 4789. 2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789. 3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789. 4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789. 10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 5009. 3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009. 11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009. 12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009. 39	酱油卫生标准的分析方法
GB 5461	食用盐
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T7652	八角
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则

Q/HPS 0002S-2016

GB/T 8967	谷氨酸钠(99%味精)
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合
GB 10465	辣椒干
GB/T 12457	食品中氯化钠的测定
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
GB 14881	食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
SB/T 10040	花椒
NY/T 455	胡椒
QB/T2845	食品添加剂 呈味核苷酸二钠
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》国家质量监督检验检疫总局令2005第75号

《中华人民共和国药典》2015年版一部

3 要求

3.1 原料

- 3.1.1 食用盐应符合 GB 5461 的规定。
- 3.1.2 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.3 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.4 辣椒应符合 GB 10465 的规定。
- 3.1.5 花椒应符合 SB/T 10040 的规定。
- 3.1.6 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.7 肉桂、小茴香应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 3.1.8 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 3.1.9 呈味核苷酸二钠应符合 QB/T2845 的规定。
- 3.1.10 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

Q/HPS 0002S-2016

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
性 状	粉末状
色 泽	浅棕色
气、滋味	具有本品特有的香味，咸香滋味、无异味
杂 质	无肉眼可见外来杂质

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
净含量, kg/箱		15
允许短缺量, %	≦	1.0
水分, g/100g	≦	10.0
食盐(以NaCl计), g/100g	≦	80
氨基酸态氮(以 N 计), g/100g	≧	0.1
总氮(以 N 计), g/100g	≧	0.2
总砷(以As计), mg/kg	≦	0.5
铅(以Pb计), mg/kg	≦	0.8

注：※该项目指标严于食品安全国家标准规定。

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

Q/HPS 0002S-2016

项 目	采样方案*及限量			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁶	10 ⁷
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5
霉菌, CFU/g	5	2	100	1000
酵母, CFU/g	5	2	100	1000
沙门氏菌, 25g	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌,	5	2	100CFU/g	10000CFU/g

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

3.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

3.6 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素应符合 GB 2761 的规定; 污染物应符合 GB 2762 的规定; 农药残留应符合 GB 2763 的规定。

4 试验方法

4.1 感官检验

取 50g 试样平摊于白瓷盘内或白色滤纸上, 自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味, 应符合表 1 规定。

4.2 理化指标检验

4.2.1 净含量及允许短缺量

按 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行。

4.2.2 水分

按 GB 5009.3 规定的方法进行测定。

4.2.3 食盐的测定

按 GB/T 12457 规定的方法进行测定。

4.2.4 氨基酸态氮的测定

按 GB/T 5009.39 规定的方法进行测定。

4.2.5 总氮的测定

按 GB 5009.5 规定的方法进行测定。

4.2.6 总磷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

4.2.7 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定

4.3 微生物的检验

4.3.1 菌落总数测定

按 GB 4789.2 规定的方法进行。

4.3.2 大肠菌群计数

按 GB 4789.3 规定的方法进行。

4.3.3 沙门氏菌检验

按 GB 4789.4 规定的方法进行。

4.3.4 金黄色葡萄球菌检验

按 GB 4789.10 规定的方法进行。

4.3.5 霉菌和酵母

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 原料入库要求

原料入库前，必须索取供货方出具的合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

5.2 组批

一次投料、同一班次，同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

5.3 抽样

一般情况下按 3% 随机抽样进行检验，最少不得低于 12 箱（袋）。

5.4 出厂检验

每批产品出厂前均由公司检验员按本标准进行检验合格，发给合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官指标、净含量及允许短缺量、水分、食盐、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群的检验。

5.5 型式检验

型式检验项目为本标准中规定的全部技术指标，一般情况下每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 主要原料产地、供应商有变动时；

c) 停产三个月以上,重新生产时;

d) 质量监督机构提出要求时。

5.6 判定

当检验项目全部符合标准所规定时,则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时,可自保留样品中或同批产品再次随机抽取样品进行复检,若结果均符合标准要求时,则判定该产品为合格产品,若仍有一项不合格时,则判定为不合格。微生物指标不得复检。

6 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标志、标签

产品标志及标签应符合 GB 191 和 GB 7718 有关规定。应标明:产品名称、配料表、净含量、生产厂家名称及地址、产品的生产日期批号、保质期、贮存方法、产品标准代号、商标、生产许可证号,并有防潮、防雨等标志。

6.2 包装

产品的包装应采用符合国家食品卫生要求的复合食品包装袋包装,其卫生标准应符合 GB 9683 的有关规定,其质量标准应符合 GB/T 10004 的有关规定。外用纸箱包装,应符合 GB6543 的有关规定。

6.3 运输

运输产品的工具应清洁卫生,避免雨淋、日晒,搬运时应小心轻放,不得与有毒、有害、有异味等能对产品产生不良影响的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好、清洁卫生的仓库内,必须有防鼠台,与地面距离 $\geq 10\text{cm}$,高墙 $\geq 20\text{cm}$,不得与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

6.5 保质期

在上述规定条件下,产品自生产之日起,保质期为 12 个月。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加食用盐、碳酸钠、魔芋精粉、黄原胶、褐藻酸钠其中的一种或几种，经配料、加入生活饮用水和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量制成的挂面，搭配酱包【半固体(酱)状调味料(棕榈油、豆瓣酱、牛肉、葱、酱油、食用盐、味精、香辛料(葱粉、孜然粉、小茴香粉)、白砂糖、芝麻、特丁基对苯二酚、羊油、辣椒酱、牛骨油、红葱头、生姜、辣椒油树脂、牛肉抽提物、食用香精(八角茴香油、大蒜油、生姜油、洋葱油)、精炼牛油、食用植物油(大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油)、洋葱、鸡粉调味料、酵母抽提物、山梨酸钾、菜籽油、生抽酱油、大蒜、芝麻酱、辣椒、蚝油、番茄酱、辣椒红、芽菜、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、牛肉精膏、虾肉、紫菜、海鲜膏、香油、酸菜、姜、乳酸中的几种)】、粉包【(固态香辛调味料(食用盐、味精、白砂糖、羊肉粉、玉米淀粉、香辛料(葱粉、孜然粉、小茴香粉)、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、瓜尔胶、牛肉粉、辣椒粉、酱油粉、酵母粉、辣椒、柠檬酸、乳酸、焦糖色、番茄粉、水解植物蛋白粉中的几种)】、调味油包【复合调味料(食用油)(精炼植物油(大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油)、大豆油、辣椒、花椒、香辛料(葱粉、孜然粉、小茴香粉)、辣椒红的几种)】、脱水蔬菜包【脱水高丽菜、脱水裙带菜、枸杞、脱水香菜、脱水胡萝卜粒、脱水葱叶、虾皮、FD鸡蛋粒的几种】、调味酱油包【液态复合调味料(酱油、白砂糖、香辛料(葱粉、孜然粉、小茴香粉)、山梨酸钾、苯甲酸钠、酿造酱油(含焦糖色)、食用盐、味精、5'-呈味核苷酸二钠的几种)】、老坛酸豆角【即食蔬菜制品(豆角、辣椒、白砂糖、食用盐、香辛料(花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然)、食用植物油(大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油)、酵母抽提物、谷氨酸钠、乳酸、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠)】中的一种或几种，组合包装成的非即食调味挂面。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》有关规定，参照 LS/T 3212《挂面》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了调味挂面的分类、要求，试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准中铅的指标严于国家标准 GB 2762。

想念股份有限公司