



410452S-2018



河南链多多食品有限公司企业标准

Q/HLS 0002S-2018

---

# 卤面

2018-02-05 发布

2018-02-05 实施

---

河南链多多食品有限公司 发布

## 前 言

本标准严格按照 GB/T 1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

附录 A、B 为本标准规范性文件。

本标准由河南链多多食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吕杰、张会会、戚宪强、李广要、赵闯、李永恒、刘晓梅。

H N

Q B

# 卤面

## 1 范围

本标准规定了卤面的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以小麦粉为原料，添加适量的水、食用盐、酱油、大豆油、碳酸钠、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、卡拉胶、黄原胶、鸡蛋蛋白粉、硬脂酰乳酸钠、葡糖氧化酶（来源为：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、谷氨酰胺转氨酶（来源为：茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）*Streptomyces mobaraensis*）经调和、辗轧成型、一次蒸制成型后，浸以卤汤（由水、猪脂油、大豆油、酱油、豆瓣酱、白砂糖、鸡精、味精、葱、姜、蒜、八角、白胡椒粉、小茴香、花椒、桂皮、浓缩鸡汤、增香膏（原料为：鸡肉、水、食用盐、酸水解植物蛋白调味液、谷氨酸钠、白砂糖、玉米淀粉、酵母提取物）经熬制而成）后进行二次蒸制，添加或不添加配菜〔（豆芽、甘蓝、芹菜、豆角、胡萝卜、白菜、辣椒、平菇、香菇经清洗、分切、漂烫、冷却、脱水、调味而成）、畜禽肉（鸡肉、猪肉、羊肉、牛肉经调味、蒸煮或炒制而成）、动物性水产品（鱿鱼须经调味、蒸煮或炒制而成）〕一种或几种，经包装、速冻等工艺加工而成的非即食速冻面制品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.3 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.4 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.5 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.6 葡糖氧化酶、谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.8 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.10 鱿鱼须应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.11 鸡蛋蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.12 生活用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.13 白胡椒粉应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.14 味精应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.15 鲜、冻片猪肉应符合 GB 9959.1 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.16 鲜、冻胴体羊肉应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.17 八角、小茴香、桂皮应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.18 鲜、冻禽产品应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.19 鲜、冻分割牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.20 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.21 豆芽应符合 GB 22556 的规定。
- 2.1.22 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.23 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.24 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.25 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.26 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.27 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.28 增香膏应符合 GB 30616 的规定，其中 3-氯-1,2-丙二醇应 $\leq 0.4\text{mg/kg}$ ，按 GB 5009.191 规定的方法测定。
- 2.1.29 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.30 小麦粉应符合 LS/T 3202 的规定。
- 2.1.31 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.32 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.33 甘蓝应符合 NY/T 583 的规定。
- 2.1.34 葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.35 豆角应符合 NY/T 748 的规定。
- 2.1.36 平菇应符合 NY/T 2715 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.37 白菜应符合 SB/T 10332 的规定。
- 2.1.38 蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.39 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.40 浓缩鸡汤应符合 Q/HPS 0001S 的规定，见附录 A。
- 2.1.41 猪脂油应符合 Q/HPS 0004S 的规定，见附录 B。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

| 项 目 | 指 标               | 试验方法  |
|-----|-------------------|---|
| 性 状 | 细条状、无霉点、表面不结霜     | 将样品开袋后倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽 | 面条为棕黄色，配菜为应有的正常色泽 |   |
| 气 味 | 香味浓郁，无异味          |   |
| 滋 味 | 咸淡适口，无异味          |   |
| 杂 质 | 无肉眼可见的外来杂质        |   |

## 2.3 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        |
|--------------------|--------|-------------|
| 水分, g/100g         | ≤ 70.0 | GB 5009.3   |
| 过氧化值, g/100g       | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| 总砷 (以 As 计), mg/kg | ≤ 0.5  | GB 5009.11  |
| 铅* (以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.4  | GB 5009.12  |
| 镉 (以 Cd 计), mg/kg  | ≤ 0.1  | GB 5009.15  |
| 总汞 (以 Hg 计), mg/kg | ≤ 0.02 | GB 5009.17  |
| *该指标严于食品安全国家标准     |        |             |

## 2.4 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 <sup>a</sup> 及限量 (以 CFU/g 表示) |   |       |        | 检验方法       |
|---------------------------|------------------------------------|---|-------|--------|------------|
|                           | n                                  | c | m     | M      |            |
| 菌落总数                      | 5                                  | 1 | 10000 | 100000 | GB 4789.2  |
| 大肠菌群                      | 5                                  | 1 | 10    | 100    | GB 4789.3  |
| 沙门氏菌                      | 5                                  | 0 | 0/25g | -      | GB 4789.4  |
| 金黄色葡萄球菌                   | 5                                  | 1 | 100   | 1000   | GB 4789.10 |
| a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 |                                    |   |       |        |            |

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 SB/T 10699 和 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留应符合国家相关规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A

H N

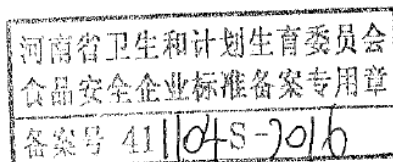
Q B

# Q/HPS

## 河南普乐泰生物科技股份有限公司企业标准

Q/HPS0001S—2016

### 畜禽骨（肉）清汤



2016-06-13 发布

2016-06-23 实施

河南普乐泰生物科技股份有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南普乐泰生物科技股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：许雄。

本标准于 2016 年 06 月 13 日首次发布。

## 畜禽骨（肉）清汤

### 1 范围

本标准规定了畜禽骨（肉）清汤的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽（猪、牛、羊、驴、鸡、鸭、鹅）骨（肉）为原料，经粉碎，抽提，分离，浓缩，加入食用盐调和、高温灭菌、包装而成的非即食半固态畜禽骨（肉）清汤。

### 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      | 包装储运图示标志                    |
| GB 2707       | 鲜（冻）畜肉卫生标准                  |
| 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 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. 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. 5    | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验    |
| 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. 5    | 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定          |
| GB/T 5009. 6  | 食品中脂肪的测定                    |
| 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. 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 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 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 10004      | 包装用塑料复合膜、袋、干法复合、挤出复合        |
| GB/T 12457    | 食品中氯化钠的测定                   |
| GB/T 13508    | 聚乙烯吹塑容器                     |
| GB/T 14187    | 包装容器 纸桶                     |

|  |                     |
|--|---------------------|
| GB 14881                                 | 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范 |
| GB 16869                                 | 鲜、冻禽产品              |
| GB/T 17343                               | 包装容器 方桶             |
| GB/T 28118                               | 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋     |
| GB 29921                                 | 食品安全国家标准 食品中致病菌限量   |
| 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令 第75号(2005)《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 第123号(2009)《食品标识管理规定》      |                     |

### 3 分类

产品按原料可分为：猪骨（肉）清汤、牛骨（肉）清汤、羊骨（肉）清汤、驴骨（肉）清汤、鸡骨（肉）清汤、鸭骨（肉）清汤、鹅骨（肉）清汤。

#### 3.1 猪骨（肉）清汤

以鲜(冻)猪骨（肉）为原料，经粉碎，抽提，分离，浓缩，加入食用盐调和、高温灭菌、包装而成的非即食半固态猪骨（肉）清汤调味料。

#### 3.2 牛骨（肉）清汤：

以鲜(冻)牛骨（肉）为原料，经粉碎，抽提，分离，浓缩，加入食用盐，均质，高温灭菌，包装而成的非即食半固态牛骨（肉）清汤调味料。

#### 3.3 羊骨（肉）清汤：

以鲜(冻)羊骨（肉）为原料，经粉碎，抽提，分离，浓缩，加入食用盐，高温灭菌，包装而成的非即食半固态羊骨（肉）清汤调味料。

#### 3.4 驴骨（肉）清汤：

以鲜(冻)驴骨（肉）为原料，经粉碎，抽提，分离，浓缩，加入食用盐，均质，高温灭菌，包装而成的非即食半固态驴骨（肉）清汤调味料。

#### 3.5 鸡骨（肉）清汤：

以鲜(冻)鸡骨（肉）为原料，经粉碎，抽提，分离，浓缩，加入食用盐，均质，高温灭菌，包装而成的非即食半固态鸡骨（肉）清汤调味料。

#### 3.6 鸭骨（肉）清汤：

以鲜(冻)鸭骨（肉）为原料，经粉碎，抽提，分离，浓缩，加入食用盐，均质，高温灭菌，包装而成的非即食半固态鸭骨（肉）清汤调味料。

#### 3.7 鹅骨（肉）清汤：

以鲜(冻)鹅骨（肉）为原料，经粉碎，抽提，分离，浓缩，加入食用盐，均质，高温灭菌，包装而成的非即食半固态鹅骨（肉）清汤调味料。要求

## 4 原料

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜（冻）牛骨（肉）、猪骨（肉）、羊骨（肉）、驴骨（肉）应符合 GB 2707 的规定。

4.1.2 鲜（冻）鸡骨、鸭骨、鹅骨应符合 GB 16869 的规定。

4.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

4.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 4.2 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       | 呈粘稠状流动液体或粘稠状半固态 |             |
| 色 泽      | 猪骨(肉)清汤         | 浅黄色或黄褐色或深褐色 |
|          | 牛骨(肉)清汤         | 浅黄色或黄褐色或深褐色 |
|          | 羊骨(肉)清汤         | 浅黄色或黄褐色或深褐色 |
|          | 驴骨(肉)清汤         | 浅黄色或黄褐色或深褐色 |
|          | 鸡骨(肉)清汤         | 浅黄色或黄褐色或深褐色 |
|          | 鸭骨(肉)清汤         | 浅黄色或黄褐色或深褐色 |
|          | 鹅骨(肉)清汤         | 浅黄色或黄褐色或深褐色 |
| 气 味、 滋 味 | 猪骨(肉)清汤         | 具有猪肉香气, 无异味 |
|          | 牛骨(肉)清汤         | 具有牛肉香气, 无异味 |
|          | 羊骨(肉)清汤         | 具有羊肉香气, 无异味 |
|          | 驴骨(肉)清汤         | 具有驴肉香气, 无异味 |
|          | 鸡骨(肉)清汤         | 具有鸡肉香气, 无异味 |
|          | 鸭骨(肉)清汤         | 具有鸭肉香气, 无异味 |
|          | 鹅骨(肉)清汤         | 具有鹅肉香气, 无异味 |
| 杂质       | 无肉眼可见的外来杂质      |             |

## 4.3 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    |
|-----------------------|--------|
| 蛋白质, %                | ≥ 10.0 |
| 脂肪, g/100g            | ≤ 5.0  |
| 食用盐(以 NaCl 计), g/100g | ≤ 20.0 |
| 水分, g/100g            | ≤ 70.0 |
| 氨基酸态氮(以 N 计), g/100g  | ≥ 0.1  |
| 总砷*(以 As 计), mg/kg    | ≤ 0.30 |
| 铅*(以 Pb 计), mg/kg     | ≤ 0.90 |
| *该指标严于食品安全国家标准        |        |

## 4.4 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         | 指 标      |
|-------------|----------|
| 菌落总数, CFU/g | ≤ 10 000 |
| 大肠菌群, MPN/g | ≤ 0.3    |
| 沙门氏菌        | 不得检出     |
| 志贺氏菌        | 不得检出     |
| 金黄色葡萄球菌     | 不得检出     |

## 4.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合表 4 的规定。

表 4 净含量及允许短缺量

| 净含量<br>(Qn) g | 允许短缺量 (T) *g |     |
|---------------|--------------|-----|
|               | Qn 的百分比      | g   |
| 10            | 9            | —   |
| 25            | 9            | —   |
| 100           | —            | 4.5 |
| 500           | 3            | —   |
| 1000          | —            | 15  |
| 1800          | 1            | —   |
| 2000          | —            | 200 |

## 4.6 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

## 4.7 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

## 4.8 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

## 4.9 兽药残留量

应符合国家相关标准规定。

## 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定

## 6 试验方法

## 6.1 感官检验

取样品适量，搅拌均匀后倒入 150ml 的玻璃烧瓶中，置于自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其香味，然后以温开水漱口，品其风味，应符合表 1 的规定。

## 6.2 理化指标检验

## 6.2.1 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法进行测定。

## 6.2.2 脂肪

按 GB/T 5009.6 规定的方法进行测定。

## 6.2.3 食用盐

按 GB/T 12457 规定的方法进行测定。

## 6.2.4 水分

按 GB 5009.3 规定的方法进行测定。

## 6.2.5 氨基酸态氮

按 GB/T 5009.39 规定的方法进行测定。

#### 6.2.6 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法进行测定。

#### 6.2.7 铅

按 GB 5009.12 规定的方法进行测定。

### 6.3 微生物指标的检验

#### 6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法进行测定。

#### 6.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法进行测定。

#### 6.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法进行检验。

#### 6.3.4 志贺氏菌

按 GB 4789.5 规定的方法进行检验。

#### 6.3.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法进行检验。

### 6.4 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。

## 7 检验规则

### 7.1 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。

### 7.2 组批

一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装良好的产品为一批。

### 7.3 抽样

一般情况下按 3% 随机抽样进行检验，最少不低于 1500g。

### 7.4 出厂检验

出厂检验为批批检验，检验合格后发合格证允许出厂，出厂检验项目为：感官、净含量、水分、食用盐、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群。

### 7.5 型式检验

型式检验项目包括：本标准中规定的全部要求。型式检验每半年进行一次，有下列情况之一，亦应进行：

- 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。

### 7.6 判定规则

当检验项目全部符合标准规定时，则判定为合格产品，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。

## 8 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

### 8.1 标志、标签

产品标志标签应符合 GB/T 191、GB 7718 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、储存方法、食用方法、产品标准代号、商标、产品产地、生产许可证号等标志。

### 8.2 包装

本产品内包装可采用复合膜（袋）包装，其卫生指标应符合 GB 9683 的规定，质量应符合 GB/T 10004 的规定；聚乙烯塑料桶质量应符合 GB13508 的规定；采用铝箔袋进行包装，其质量应符合 GB/T 28118 之规定；采用聚乙烯袋进行包装，其卫生指标应符合 GB 9687 之规定；采用聚丙烯袋进行包装，其卫生指标应符合 GB 9688 之规定。外包装采用瓦楞纸箱进行包装，其质量应符合 GB/T 6543 之规定；采用纸桶进行包装，其质量应符合 GB/T 14187 之规定；采用马口铁桶包装，其质量应符合 GB/T 17343 的规定。包装应牢固，运输中不宜破碎。

### 8.3 运输

运输工具应清洁卫生，产品在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。

### 8.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、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。

### 8.5 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。

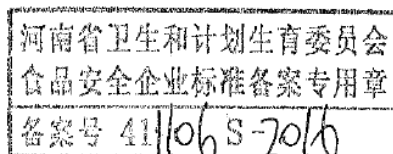
附录 B

# Q/HPS

## 河南普乐泰生物科技股份有限公司企业标准

Q/HPS0004S—2016

### 畜禽骨动物油



2016-06-13 发布

2016-06-23 实施

河南普乐泰生物科技股份有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南普乐泰生物科技股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：许雄。

本标准于 2016 年 06 月 13 日首次发布。

## 畜禽骨动物油

### 1 范围

本标准规定了畜禽骨动物油的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽（猪、牛、羊、驴、鸡、鸭、鹅）骨为原料，经粉碎、高温抽提、分离、包装而成的畜禽骨动物油。

### 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                                 | 包装储运图示标志              |
| GB 2707                                  | 鲜（冻）畜肉卫生标准            |
| 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 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 5009.37                             | 食用植物油卫生标准的分析方法        |
| GB/T 5009.181                            | 猪油中丙二醛的测定             |
| 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 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 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/T 13508                               | 聚乙烯吹塑容器               |
| GB/T 14187                               | 包装容器 纸桶               |
| GB 14881                                 | 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范   |
| GB 16869                                 | 鲜、冻禽产品                |
| GB/T 17343                               | 包装容器 方桶               |
| GB/T 28118                               | 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋       |
| 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令 第75号（2005）《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 第 123 号 (2009)《食品标识管理规定》

### 3 分类

产品按原料可分为：猪骨动物油、牛骨动物油、羊骨动物油、驴骨动物油、鸡骨动物油、鸭骨动物油、鹅骨动物油。

- 3.1 猪骨动物油：以鲜（冻）畜禽猪骨为原料，经粉碎、高温抽提、分离、包装而成的。
- 3.2 牛骨动物油：以鲜（冻）畜禽牛骨为原料，经粉碎、高温抽提、分离、包装而成的。
- 3.3 羊骨动物油：以鲜（冻）畜禽羊骨为原料，经粉碎、高温抽提、分离、包装而成的。
- 3.4 驴骨动物油：以鲜（冻）畜禽驴骨为原料，经粉碎、高温抽提、分离、包装而成的。
- 3.5 鸡骨动物油：以鲜（冻）畜禽鸡骨为原料，经粉碎、高温抽提、分离、包装而成的。
- 3.6 鸭骨动物油：以鲜（冻）畜禽鸭骨为原料，经粉碎、高温抽提、分离、包装而成的。
- 3.7 鹅骨动物油：以鲜（冻）畜禽鹅骨为原料，经粉碎、高温抽提、分离、包装而成的。

### 4 要求

#### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鲜（冻）牛骨、猪骨、羊骨、驴骨应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.2 鲜（冻）鸡骨、鸭骨、鹅骨应符合 GB 16869 的规定。
- 4.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.2 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        |             |                |
|-------|------------|-------------|----------------|
|       |            | 凝固态         | 融化态            |
| 性状    |            | 细滑、呈软膏状     | 透明，少许絮状油花，无沉淀物 |
| 色泽    | 猪骨动物油      | 淡黄色或乳白色或灰白色 | 无色或淡黄色         |
|       | 牛骨动物油      | 淡黄色或乳白色或灰白色 | 无色或淡黄色         |
|       | 羊骨动物油      | 淡黄色或乳白色或灰白色 | 无色或淡黄色         |
|       | 驴骨动物油      | 淡黄色或乳白色或灰白色 | 无色或淡黄色         |
|       | 鸡骨动物油      | 淡黄色或乳白色或灰白色 | 无色或淡黄色         |
|       | 鸭骨动物油      | 淡黄色或乳白色或灰白色 | 无色或淡黄色         |
|       | 鹅骨动物油      | 淡黄色或乳白色或灰白色 | 无色或淡黄色         |
| 气味、滋味 | 猪骨动物油      | 具有猪肉脂香味、无异味 |                |
|       | 牛骨动物油      | 具有牛肉脂香味、无异味 |                |
|       | 羊骨动物油      | 具有羊肉脂香味、无异味 |                |
|       | 驴骨动物油      | 具有驴肉脂香味、无异味 |                |
|       | 鸡骨动物油      | 具有鸡肉脂香味、无异味 |                |
|       | 鸭骨动物油      | 具有鸭肉脂香味、无异味 |                |
|       | 鹅骨动物油      | 具有鹅肉脂香味、无异味 |                |
| 杂质    | 无肉眼可见的外来杂质 |             |                |

#### 4.3 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    |
|---------------------|--------|
| 水分, %               | ≤ 2.5  |
| 酸价 (KOH), mg/g      | ≤ 2.5  |
| 过氧化值 (以脂肪计), g/100g | ≤ 0.2  |
| 总砷 (以 As 计), mg/kg  | ≤ 0.1  |
| 铅* (Pb), mg/kg      | ≤ 0.05 |
| 丙二醛, mg/100g        | ≤ 0.25 |
| *该指标严于食品安全国家标准      |        |

#### 4.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合表 4 的规定。

表 4 净含量及允许短缺量

| 净含量<br>(Qn) g | 允许短缺量 (T) *g |     |
|---------------|--------------|-----|
|               | Qn 的百分比      | g   |
| 10            | 9            | —   |
| 25            | 9            | —   |
| 100           | —            | 4.5 |
| 500           | 3            | —   |
| 1000          | —            | 15  |
| 1800          | 1            | —   |
| 2000          | —            | 200 |

#### 4.5 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定；

#### 4.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定；

#### 4.8 兽药残留量

应符合国家相关标准规定。

#### 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定

#### 6 试验方法

##### 6.1 感官检验

取样品适量，搅拌均匀后倒入 150ml 的玻璃烧瓶中，置于自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其香味，然后以温开水漱口，品其风味，应符合表 1 的规定。

- 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。

#### 7.6 判定规则

当检验项目全部符合标准规定时, 则判定为合格产品, 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。

### 8 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

#### 8.1 标志、标签

产品标志标签应符合 GB/T 191、GB 7718 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、储存方法、食用方法、产品标准代号、商标、生产许可证号等标志。

#### 8.2 包装

本产品内包装可采用复合膜(袋)包装, 其卫生指标应符合 GB 9683 的规定, 质量应符合 GB/T 10004 的规定; 聚乙烯塑料桶质量应符合 GB13508 的规定; 采用铝箔袋进行包装, 其质量应符合 GB/T 28118 之规定; 采用聚乙烯袋进行包装, 其卫生指标应符合 GB 9687 之规定; 采用聚丙烯袋进行包装, 其卫生指标应符合 GB 9688 之规定。外包装采用瓦楞纸箱进行包装, 其质量应符合 GB/T 6543 之规定; 采用纸桶进行包装, 其质量应符合 GB/T 14187 之规定; 采用马口铁桶包装, 其质量应符合 GB/T 17343 的规定。包装应牢固, 运输中不宜破碎。

#### 8.3 运输

运输工具应清洁卫生, 产品在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。

#### 8.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、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。

#### 8.5 保质期

在上述规定条件下, 产品自生产之日起保质期为 8 个月。

## 编制说明

卤面是以小麦粉为原料，添加适量的水、食用盐、酱油、大豆油、碳酸钠、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、卡拉胶、黄原胶、鸡蛋蛋白粉、硬脂酰乳酸钠、葡糖氧化酶<来源为：黑曲霉 *Aspergillus niger*>、谷氨酰胺转氨酶<来源为：茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌） *Streptomyces mobaraensis*>经调和、辗轧成型、一次蒸制成型后，浸以卤汤（由水、猪脂油、大豆油、酱油、豆瓣酱、白砂糖、鸡精、味精、葱、姜、蒜、八角、白胡椒粉、小茴香、花椒、桂皮、浓缩鸡汤、增香膏<原料为：鸡肉、水、食用盐、酸水解植物蛋白调味液、谷氨酸钠、白砂糖、玉米淀粉、酵母提取物>经熬制而成）后进行二次蒸制，添加或不添加配菜〔豆芽、甘蓝、芹菜、豆角、胡萝卜、白菜、辣椒、平菇、香菇经清洗、分切、漂烫、冷却、脱水、调味而成〕、畜禽肉（鸡肉、猪肉、羊肉、牛肉经调味、蒸煮或炒制而成）、动物性水产品（鱿鱼须经调味、蒸煮或炒制而成）〕一种或几种，经包装、速冻等工艺加工而成的非即食速冻面制品。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》的有关规定，参照SB/T 10699《速冻食品生产管理规范》等有关标准的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南链多多食品有限公司

QB