



410789S-2018



河南粮中冠食品科技有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2018

方便面皮（其他方便食品）

2018-03-19 发布

2018-03-19 实施

河南粮中冠食品科技有限公司 发布

前 言

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

附录 A、附录 B、附录 C 为本标准规范性文件。

本标准由河南粮中冠食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘欧亚。

本标准自发布之日起替代 Q/HLS 0001S-2018，备案号：410291S-2018，备案日期：2018-1-19。

H N

Q B

方便面皮（其他方便食品）

1 范围

本标准规定了方便面皮（其他方便食品）的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以小麦粉、食用盐为原料，加入生产用水调粉和面、熟化成型、烘干、内包（加入酱包、蔬菜包、粉包），外包装加工而成的方便面皮（其他方便食品）。

酱包：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）。

蔬菜包：以脱水蔬菜叶菜类（脱水青葱、脱水卷心菜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水海带）、脱水蔬菜根菜类（脱水洋葱、脱水胡萝卜）、脱水蔬菜茄果类（脱水辣椒片、脱水番茄片）、脱水虾皮、调味植物蛋白片（粒）、脱水含蛋调味品为原料经混合搅拌、包装加工而成的复合调味料（实物包）。

粉包：以食用盐、味精为原料，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 要求

2.1 原辅料

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 酱包应符合 Q/HPS 0003S, 附录 A 的规定。

2.1.4 蔬菜包应符合 Q/HPS 0006S, 附录 B 的规定。

2.1.5 粉包应符合 Q/HPS 0002S, 附录 C 的规定。

2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 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		检验方法
	面皮	配料包	
形 状	条状、均匀疏松、外形整齐基本一致， 厚薄、宽度基本均匀 表面平滑	具有各配料包应有的性状	取样品 1 份，置于白色瓷 盘中，自然光下观察色泽、

色 泽	乳白色至淡黄色	具有各配料包应有的色泽	性状、杂质， 样品经煮制后，温开水漱口，嗅 其气味，品其滋味。
气、滋味	具有面香味，经冲泡复水后筋道、无异 味	具有各配料包应有的气、滋味， 无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质		

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				检测方法
	面块	酱包	蔬菜包	粉包	
水分, g/100g \leq	14	50	8	10	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g \leq	5	25	/	80	GB 5009.44
复水性, % \geq	200	/	/	/	QB/T 2652
酸价(以脂肪计)/(KOH), mg/g \leq	/	5.0	/	/	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g \leq	/	0.25	/	/	GB 5009.227
*铅 ^a (以 Pb 计), mg/kg \leq	0.4				GB 5009.12
总砷 ^a (以 As 计), mg/kg \leq	0.5				GB 5009.11
a 适用于面皮和配料包的混合检验。					
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。					

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 ^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 平板计数法
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
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行，面皮和配料包混合检测。					

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官、净含量、水分、复水性、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录A

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

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。

- 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/100g	≤ 5.0

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 ^a 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	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 试样平摊于玻璃器皿内或白瓷盘上, 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/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。

附录 B

1 蔬菜包以脱水蔬菜叶菜类（脱水青葱、脱水卷心菜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水海带）、脱水蔬菜根菜类（脱水洋葱、脱水胡萝卜）、脱水蔬菜茄果类（脱水辣椒片、脱水番茄片）、脱水虾皮、调味植物蛋白片（粒）、脱水含蛋调味品为原料经混合搅拌、包装加工而成的复合调味料（实物包）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 脱水蔬菜叶菜类应符合 NY/T 960 的规定。

2.1.2 脱水蔬菜根菜类应符合 NY/T 959 的规定。

2.1.3 脱水蔬菜茄果类应符合 NY/T 1393 的规定。

2.1.4 脱水虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。

2.1.5 调味植物蛋白片（粒）应符合 Q/HPS 0006S 的规定见附录 A。

2.1.6 脱水调味含蛋品应符合 Q/HPS 0006S 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 感官要求

项 目	要求	检验方法
性 状	原料特有的性状	取适量样品于洁净的白瓷盘内，观察其外观、色泽，检查其有无杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味，应符合表1的规定。
色 泽	原料特有的颜色	
气、滋味	具有原料应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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	要求	检验方法
水分, %	≤ 8	GB 5009.3
灰分, %	≤ 5.0	GB 5009.4
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.01	GB 5009.17
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15
六六六, mg/kg	≤ 0.02	GB/T 5009.218
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.02	GB/T 5009.218
氯菊酯, mg/kg	≤ 1.0	GB/T 5009.218
敌敌畏, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.218
杀螟硫磷, mg/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.218

注：铅指标严于食品安全国家标准规定。

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	指标	检验方法
菌落总数, CFU/g \leq	10000	GB 4789. 2
大肠菌群, MPN/g \leq	0. 3	GB 4789. 3
沙门氏菌	不得检出	GB 4789. 4
志贺氏菌	不得检出	GB 4789. 5
金黄色葡萄球菌	不得检出	GB 4789. 10

2.5 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 GB 2761 的规定、污染物限量应符合 GB 2762 的规定、农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

附录C

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

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

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。

指 标	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵
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/T5009.39 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 总砷

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 $\geq 10\text{cm}$, 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。

编制说明

复合调味料（酱）是以食用棕榈油、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）。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DBS 41/001《复合调味料》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。

其内容规定了复合调味料（酱）的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762。

河南品正食品科技有限公司

2016年08月10日

编制说明

本标准适用于以小麦粉、食用盐为原料，加入生产用水调粉和面、熟化成型、烘干、内包（加入酱包、蔬菜包、粉包），外包装加工而成的方便面皮（其他方便食品）。

酱包：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）。

蔬菜包：以脱水蔬菜叶菜类（脱水青葱、脱水卷心菜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水海带）、脱水蔬菜根菜类（脱水洋葱、脱水胡萝卜）、脱水蔬菜茄果类（脱水辣椒片、脱水番茄片）、脱水虾皮、调味植物蛋白片（粒）、脱水含蛋调味品为原料经混合搅拌、包装加工而成的复合调味料（实物包）。

粉包：以食用盐、味精为原料，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）。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 GB 17400《食品安全国家标准 方便面》和 QB/T 2652《方便米粉（米线）》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 的规定

河南粮中冠食品科技有限公司