



411410S-2018



河南众品食业股份有限公司企业标准

Q/HNZP 0012S-2018

肉丸

2018-05-22 发布

2018-05-22 实施

河南众品食业股份有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。
附录 A、B 为本标准规范性文件。

本标准由河南众品食业股份有限公司提出并起草。

本标准适用于河南众品食业股份有限公司；地址：河南省长葛市众品路众品食业园；

本标准适用于长春众品食业有限公司；地址：吉林省长春市农安县农安工业集中区甲三路。

本标准主要起草人：陆学君、王锐、王会玲、张永帅、李斐斐。

H N

Q B

肉丸

1 范围

本标准规定了肉丸的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜、冻猪肉、鲜、冻牛肉、鲜、冻鸡肉、冻鸡肉泥、鲜、冻鸭肉中的一种或多种为主要原料，经挑拣、绞制（或刨片）、添加生活饮用水、鱼糜绞制（或刨片）、冻鸭软骨、牛脂肪、食用玉米淀粉、醋酸酯淀粉、食用马铃薯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、大豆蛋白、卡拉胶、黄原胶、复配增稠剂（瓜尔胶、黄原胶、魔芋粉）、复配增稠剂（醋酸酯淀粉、葡萄糖、蛋清粉、抗坏血酸、刺槐豆胶）、复配肉制品水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）、复配肉制品水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、葡萄糖、食用盐）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钾）、食品用香精（猪肉风味香精、牛肉风味香精、鱼肉风味香精、虾味香精、鸡肉风味香精、鲜味香精、煎烤肠风味香精、油炸风味香精、海鲜风味香精、姜味香精、红葱油风味香精）、三聚磷酸钠、辣椒红、红曲红、高粱红、复配着色剂（ β -胡萝卜素、D-异抗坏血酸、三聚磷酸钠、柠檬酸）、谷氨酰胺转氨酶、D-异抗坏血酸钠、食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、木糖醇、白胡椒粉、辣椒粉、五香粉（八角、茴香、桂皮、干姜、花椒）、蒜粉、新奥尔良腌料（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、红曲红）、洋葱、芝麻、酵母抽提物、酿造酱油、配制酱油、香菇、葱、大豆油、5'-呈味核苷酸二钠、红葱酥（红葱、淀粉、大豆油、食用盐）、液体大豆蛋白（水、大豆蛋白、酪氨酸钠）中的部分，经搅拌（或斩拌、打浆）、腌制或不腌制、热烫成型、油炸或不油炸、煮制或不煮制、冷却、速冻或不速冻、包装制成的肉丸。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜、冻猪肉应符合 GB 9959.1 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 鲜、冻牛肉、牛脂肪应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 鲜、冻鸡肉、冻鸡肉泥、冻鸭软骨、鲜、冻鸭肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 鱼糜应符合 SC/T 3702 的规定。
- 2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.8 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.10 大豆蛋白应符合 GB/T 20371 或 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.11 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.12 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.13 复配增稠剂（瓜尔胶、黄原胶、魔芋粉）、复配增稠剂（醋酸酯淀粉、葡萄糖、蛋清粉、抗坏血酸、刺槐豆胶）、复配肉制品水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）、复配肉制品水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、葡萄糖、食用盐）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钾）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.14 食品用香精（猪肉风味香精、牛肉风味香精、鱼肉风味香精、虾味香精、鸡肉风味香精、鲜味香精、煎烤肠风味香精、油炸风味香精、海鲜风味香精、姜味香精、红葱油风味香精）

应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.15 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.16 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.17 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.18 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.19 复配着色剂（ β -胡萝卜素、D-异抗坏血酸、三聚磷酸钠、柠檬酸）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.20 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.21 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.22 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.23 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.25 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.27 白胡椒粉应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.28 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.29 五香粉（八角、茴香、桂皮、干姜、花椒）、蒜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.30 新奥尔良腌料（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、红曲红）应符合 DB 31/2002 的规定。
- 2.1.31 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.32 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.33 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.34 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.35 配制酱油应符合 SB/T 10336 的规定。
- 2.1.36 香菇应符合 GH/T 1013 的规定。
- 2.1.37 葱应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.38 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.39 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.40 红葱酥应符合 Q/JQY 0004S 附录 A 的规定。
- 2.1.41 液体大豆蛋白应符合 Q/HZS0028S 附录 B 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	试验方法
性状	具有产品固有的性状	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、状态和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味（冷冻产品及生制品需加热）。
色泽	具有产品固有的色泽	
气味	具有产品固有的气味	
滋味	具有产品固有的滋味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	检验方法	
水分, g/100g	≤	75	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	6	GB 5009.5

脂肪, g/100g	≤	20	GB 5009.6
淀粉, g/100g	≤	15	GB 5009.9
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	0.02	GB 5009.83
铅(以Pb计) ^b , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总汞(以Hg计) ^c , mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
备注: a:该指标仅限于添加β-胡萝卜素的产品。			
b:该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3、表4的规定。

表3 生制品的微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌	5	1	1000	10000	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

表4 熟制品的微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.30
大肠埃希氏菌 0157:H7(仅适用于牛肉制品), /25g	5	0	0	-	GB 4789.36
副溶血性弧菌(仅限熟制含鱼糜产品), MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7

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

按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》执行,净含量及允许短缺量应按JJF 1070规定的方法检验。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7 其它卫生要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760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;兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量、过氧化值,熟制品还应检测菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

Q/JQY

江苏全盈生物科技有限公司企业标准

Q/JQY 0004S-2017

油炸葱、蒜酥



江苏省卫生和计划生育委员会食品安全企业标准备案章
备案号: 32 2135 S- 2017
有效期至: 2020年08月17日

2017-07-06 发布

2017-08-30 实施

江苏全盈生物科技有限公司 发布

Q/JQY 0004S-2017

前 言

本标准编写格式按 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行。

本标准由江苏全盈生物科技有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：张静、徐华根、陶颖、张润杰。

本标准于2017年7月首次发布。



Q/JQY 0004S-2017

油炸葱、蒜酥

1 范围

本标准规定了油炸葱、蒜酥的要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以葱或蒜为主要原料，选择性添加食品用玉米淀粉、食用植物油、香辛料（罂粟除外），经原料预处理、混合调配、油炸、脱油、冷却、包装加工而成的非即食的油炸葱、蒜酥（以下简称产品）。

2 规范性引用文件

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

GB/T 191	包装储运图示标志
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 5009.3	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 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 12729.1	香辛料和调味品 名称
GB/T 15691-2008	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 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
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号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原辅料

3.1.1 蒜应符合GB/T 15691-2008中5.1的规定，同时符合GB 2762和GB 2763的规定。

3.1.2 葱应新鲜、卫生同时符合GB 2762和GB 2763的规定。

3.1.3 食品用玉米淀粉应符合GB 31637的规定。

Q/JQY 0004S-2017

3.1.4 食用植物油应符合GB 2716中食用植物油的规定。

3.1.5 香辛料(罂粟除外)应选取GB/T 12729.1《香辛料和调味品 名称》中所定义的品种,并符合GB/T 15691-2008中5.1的规定,同时符合GB 2762和GB 2763的规定。

3.2 感官指标

产品的感官指标与试验方法应符合表1的规定。

表1 感官指标与试验方法

项 目	指 标	试验方法
色 泽	呈淡黄色至金黄色	目测、鼻嗅、口尝
组织形态	呈块状或小片状,干燥酥	
滋味与气味	具有该产品应有的滋味、浓郁香味、无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

产品的理化指标与试验方法应符合表2的规定。

表2 理化指标与试验方法

项 目	指 标	试验方法
水分/(g/100g)	≤ 14	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
总灰分, g/100g	≤ 10	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g	≤ 3	
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12
其他污染物	应符合 GB 2762 的规定	

3.4 净含量允差

国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》,试验方法按JJF 1070的规定进行。

4 检验规则

4.1 出厂检验

4.1.1 产品应经生产厂按本标准检验合格,并出具合格证明后方可出厂。

4.1.2 出厂检验项目为感官指标、水分、酸价、过氧化值、总灰分、酸不溶性灰分、净含量。

4.2 型式检验

4.2.1 型式检验项目为本标准所规定的全部项目,一般情况下每年进行一次,有下列情况之一时进行:

- 原料来源有较大改变,可能影响产品质量时;
- 正常生产每半年或停产3个月以上恢复生产时;
- 产品质量出现明显波动时;
- 食品安全监管部门提出要求时。

4.2.2 型式检验的项目为本标准规定的除3.1以外的全部项目。

Q/JQY 0004S-2017

4.3 组批与抽样

- 4.3.1 以同一次投料、同一条生产线包装完好的同一规格、同一品种的产品为一批号，并顺序编号。
- 4.3.2 从同一批的合格产品中随机抽取样品，抽样基数不得少于 200 袋，抽样数量为 12 袋，样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份备查。

4.4 判定

产品经检验，指标如有不合格，可用备检样本对不合格项目进行复检。若复检结果仍有不合格项，则判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

- 5.1.1 产品的销售包装标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 5.1.2 运输包装标志应符合 GB/T 191 规定的有关要求。

5.2 包装

产品包装材料和容器应符合国家相关标准和有关规定。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥，运输过程中应防晒，防潮，严禁与有毒、有害及有异味的物品混运。搬运时应轻拿、轻装、轻卸。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、通风、卫生的仓库内。在贮存过程中严禁与有毒、有害、有腐蚀性物质及有异味的物品混放。

6 保质期

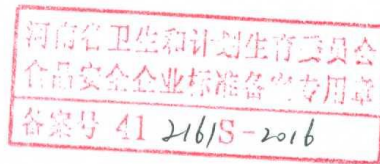
自产品生产之日起，在本标准规定的贮运条件下，未经启封，产品保质期 9 个月。

Q/HZS

河南众品食业股份有限公司企业标准

Q/HZS 0025S-2016

液体大豆蛋白



2016-09-28 发布

2016-10-15 实施

河南众品食业股份有限公司 发布

Q/HZS 0025S-2016

前 言

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

本标准由河南众品食业股份有限公司提出并起草。

本标准适用于河南众品食业股份有限公司；地址：河南省长葛市长兴路南侧；河南省长葛市长兴路北侧。

本标准适用于长春众品食业有限公司；地址：吉林省长春市农安县农安工业集中区甲三路。

本标准适用于天津众品食业有限公司；地址：天津市静海县静海经济开发区（北区）众品路 2 号。

本标准主要起草人：陆学君、王锐、董智雷。

本标准于 2016 年 09 月 28 日首次发布。

液体大豆蛋白

1 范围

本标准规定了液体大豆蛋白的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以大豆分离蛋白为原料，添加生活饮用水、酪蛋白酸钠（又名酪氨酸钠），经斩拌、包装等工艺加工而成的非即食的液体大豆蛋白产品，用于肉制品加工配料。

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 1886.212	食品安全国家标准 食品添加剂 酪蛋白酸钠（又名酪氨酸钠）
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 4789.2	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 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
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 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB 5413.31	食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中脲酶的测定
GB/T 5737	食品塑料周转箱
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9684	食品安全国家标准 不锈钢制品
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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 20371	食品工业用大豆蛋白

Q/HZS 0025S-2016

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[2005]第75号令
 国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号 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 生活饮用水：应符合GB 5749的规定。
 3.1.2 大豆分离蛋白：应符合GB/T 20371的规定。
 3.1.3 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）：应符合GB 1886.212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
色 泽	乳黄色或乳白色
气 味	具有大豆蛋白固有的气味，无异味
性 状	粘稠状液体
杂 质	无可见外来杂质

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
蛋白质, g/100g	≥ 8.8
总砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.5
铅*（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.4
六六六, mg/kg	≤ 0.05
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05
尿素酶（脲酶）活性	阴性

注：铅指标严于国家标准。

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3规定。

Q/HZS 0025S-2016

表3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数, CFU/g	≤ 30 000
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.3
沙门氏菌	不得检出
金黄色葡萄球菌	不得检出

3.5 净含量及允许短缺量

单件包装净含量及允许短缺量指标应符合表4的规定。

表4 净含量及允许短缺量指标

净含量 Q(g)	允许短缺量	
	Q的百分比	g
25000g	1.0	-
50000g	1.0	-

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7 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。

3.8 其他要求

食品中污染物限量应符合 GB 2762 的规定；食品中农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。食品中真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4 试验方法

4.1 感官要求

取样品置于玻璃烧杯中，在自然光线下，观察其色泽、状态、杂质，嗅其气味，结果应符合表1的规定。

4.2 理化指标

4.2.1 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

4.2.2 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

4.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.2.4 六六六、滴滴涕

按 GB/T 5009.19 规定的方法测定。

4.2.5 尿素酶（脲酶）活性

按 GB 5413.31 规定的方法测定。

4.3 微生物指标

4.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

4.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法测定。

4.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法测定。

4.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法测定。

4.4 净含量及允许短缺量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 原辅料入库要求

原辅料入库前，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，同一生产线生产的产品为一批。

5.3 抽样

一般情况下按 3% 随机抽取样品。

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、菌落总数。

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。有下列情况之一的，亦需进行型式检验。

a) 产品定型投产时；

Q/HZS 0025S-2016

- b) 主要原料产地、供应商有变动,可能会影响产品质量时;
- c) 停产三个月以上,恢复生产时;
- d) 国家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

6.1 标志、标签

运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。标签应符合 GB 7718 的规定。应标明:产品名称、配料表、净含量、生产厂名称及地址、生产日期、保质期、贮存方法、产品标准代号等。

6.2 包装

产品包装应采用符合食品卫生要求的包装材料包装。不锈钢容器应符合 GB 9684 的规定。塑料薄膜卫生标准应符合 GB 9687 的规定。周转箱质量标准应符合 GB/T 5737 的规定,其卫生标准应符合 GB 9688 的规定。

6.3 运输

本产品按标志要求(0℃~4℃)应用符合卫生要求的车辆运输,不得雨淋日晒,严禁与有毒、有害、有异味的物质混装、混运。

6.4 贮存

本产品按标志要求置于0℃~4℃符合卫生要求的库房中贮存,与地面距离 $\geq 10\text{cm}$,离墙 $\geq 20\text{cm}$ 。贮存时应注意包装完整、不破不漏,避免被有毒物质的污染。

6.5 保质期

在符合本标准上述包装、贮存运输条件下,产品自生产之日起,保质期为10天。

Q/HZS 0025S-2016

编 制 说 明

本标准适用于以大豆分离蛋白为原料，添加生活饮用水、酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠），经斩拌工艺加工而成的非即食的液体大豆蛋白产品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《食品安全企业标准备案办法》的有关规定，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的规定。

河南众品食业股份有限公司

2016年09月28日

编制说明

本标准适用于以鲜、冻猪肉、鲜、冻牛肉、鲜、冻鸡肉、冻鸡肉泥、鲜、冻鸭肉中的一种或多种为主要原料，经挑拣、绞制（或刨片）、添加生活饮用水、鱼糜绞制（或刨片）、冻鸭软骨、牛脂肪、食用玉米淀粉、醋酸酯淀粉、食用马铃薯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、大豆蛋白、卡拉胶、黄原胶、复配增稠剂（瓜尔胶、黄原胶、魔芋粉）、复配增稠剂（醋酸酯淀粉、葡萄糖、蛋清粉、抗坏血酸、刺槐豆胶）、复配肉制品水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）、复配肉制品水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、葡萄糖、食用盐）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钾）、食品用香精（猪肉风味香精、牛肉风味香精、鱼肉风味香精、虾味香精、鸡肉风味香精、鲜味香精、煎烤肠风味香精、油炸风味香精、海鲜风味香精、姜味香精、红葱油风味香精）、三聚磷酸钠、辣椒红、红曲红、高粱红、复配着色剂（ β -胡萝卜素、D-异抗坏血酸、三聚磷酸钠、柠檬酸）、谷氨酰胺转氨酶、D-异抗坏血酸钠、食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、木糖醇、白胡椒粉、辣椒粉、五香粉（八角、茴香、桂皮、干姜、花椒）、蒜粉、新奥尔良腌料（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、红曲红）、洋葱、芝麻、酵母抽提物、酿造酱油、配制酱油、香菇、葱、大豆油、5'-呈味核苷酸二钠、红葱酥（红葱、淀粉、大豆油、食用盐）、液体大豆蛋白（水、大豆蛋白、酪氨酸钠）中的部分，经搅拌（或斩拌、打浆）、腌制或不腌制、热烫成型、油炸或不油炸、煮制或不煮制、冷却、速冻或不速冻、包装制成的肉丸。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，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。

河南众品食业股份有限公司

QB