



412576S-2017



漯河味佳生物科技有限公司企业标准

Q/LWJ 0001S-2017

半固态调味料

2017-10-31 发布

2017-10-31 实施

漯河味佳生物科技有限公司 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。

本标准由漯河味佳生物科技有限公司提出并起草。

附录 A 和附录 B 为本标准内容。

本标准起草人：宋彦浩。

H N

Q B

半固态调味料

1 范围

本标准规定了半固态调味料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大豆油、辣椒、孜然（粉碎）、花椒（粉碎）、香叶、八角（粉碎）、丁香（粉碎）、桂皮（粉碎）、葱、姜、蒜、芝麻、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、骨素粉（牛骨素粉、鸡骨素粉、羊骨素粉、猪骨素粉）、虾粉、玉米淀粉、麦芽糊精、食用葡萄糖、芝麻油、食用油脂（牛油、鸡油、羊油、猪油）、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、焦糖色、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、羊肉香精、猪肉香精、虾肉香精）中的几种或多种为原料，经熬制、冷却、包装而成的非即食半固态调味料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.3 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.4 花椒、香叶、八角、丁香、桂皮应符合《中华人民共和国药典》2015 版第一部的规定。
- 2.1.5 葱应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.6 姜应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.7 蒜应符合 SB/T 10348 的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.12 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 鸡油、羊油、牛油、猪油应符合 GB 10146 的规定。

- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.19 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.20 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.21 牛肉香精、鸡肉香精、羊肉香精、猪肉香精、虾肉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 虾粉应符合 Q/ZLB 0001S 的规定；见附录 A。
- 2.1.23 骨素粉应符合 Q/LQS 0012S 的规定；见附录 B。
- 2.1.24 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	指 标	检验方法
性 状	半固体状	取样品一袋,置于洁净的白色瓷盘中,在自然光下,观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品特有气味、香辣滋味,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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 20.0	GB 5009.3
食用盐(以氯化钠计), g/100g	≤ 40	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), 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	≤ 0.8	GB 5009.12
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

注: *指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合GB 2760、GB 2762、GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量、水分、酸价、过氧化值、食用盐的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N
Q B

附录 A

Q/ZLB

滨州市沾化区鲁滨海产有限公司企业标准

Q/ZLB 0001S-2017
代替：Q/ZLB 0001S-2014

虾粉

山东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 **3716 00056 S-2017**

有效期 **2017年6月1日** 至 **2020年5月31日**

2017-08-21 发布2017-08-24 实施

滨州市沾化区鲁滨海产有限公司 发布

Q/ZLB 0001S-2017

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。

本标准代替 Q/ZLB 0001S-2014《虾粉》。

本标准与 Q/ZLB 0001S-2014《虾粉》相比主要变化如下：

——增加了苯并芘指标及检验方法

——修改了部分引用文件

——调整了食盐的检验方法

——删除了酸价指标及检验方法

本标准由滨州市沾化区鲁滨海产有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：鲁保申。

本标准自发布之日起有效期限3年，到期复审。

虾粉

1 范围

本标准规定了虾粉的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以对虾科、长臂虾科、褐虾科、樱虾科及长额虾科等虾为原料，经原料预处理、烘干、分选、粉碎、包装等主要工艺加工制成的非即食性虾粉。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
 - GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
 - 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 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
 - 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 5009.5 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
 - GB/T 5009.26 食品中N-亚硝胺类的测定
 - GB/T 5009.27 食品中苯并(a)花的测定
 - GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
 - GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
 - GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
 - GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
 - GB 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 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
 - QB 2357 聚酯(PET)无汽饮料瓶
 - 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《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料虾

应符合GB 2733 的规定。

Q/ZLB 0001S-2017

3.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.2 生产工艺

原料预处理→烘干→分选→粉碎→包装→入库

3.3 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标		
	一级品	二级品	三级品
色 泽	具有虾粉固有色泽, 光泽较好	具有虾粉固有色泽, 稍有光泽	具有虾粉固有色泽
气味、滋味	有鲜香味, 无异味	较鲜, 无氨味等异味	无氨味等异味
组织、形态	粉末状		
其他	无外来杂质, 不霉变, 无霉变, 无色变现象		

3.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标		
		一级品	二级品	三级品
水分/(g/100g)	≤	17	20	
盐分(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤	19.0	20.0	21.5
蛋白质/(g/100g)	≥	35	30	25
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.6		
铅(以 Pb 计)/(ng/kg)	≤	1.0		
无机砷(以 As 计)/(ng/kg)	≤	0.5		
甲基汞(以 Hg 计)/(ng/kg)	≤	0.5		
铬(以 Cr 计)/(ng/kg)	≤	2.0		
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	≤	4.0		
苯并(a)芘/(μg/kg)	≤	5.0		
多氯联苯/(ng/kg)	≤	0.5		

注: *多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB38、PCB153 和 PCB180 总和计。

3.5 微生物指标

3.5.1 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)	≤	30000
大肠菌群 (MPN/g)	≤	0.3

3.5.2 致病菌限量指标

应符合表4的规定。

表4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量指标			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g

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 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

取适量虾粉倒入洁净白色瓷盘或洁净无色透明的玻璃盘中，于自然光或相当于自然光的室内，用触觉鉴别其组织状态，视其色泽、杂质，嗅其气味，品其滋味。

5.2 理化检验

5.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

5.2.2 盐分

按GB 5009.44规定的方法测定。

5.2.3 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

5.2.4 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

5.2.5 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

5.2.6 无机砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

5.2.7 甲基汞

按GB 5009.17规定的方法测定。

5.2.8 铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

5.2.9 N-二甲基亚硝酸盐

按GB/T 5009.26规定的方法测定。

5.2.10 苯并(a)芘

按GB/T 5009.27规定的方法测定。

5.2.11 多氯联苯

按GB 5009.190规定的方法测定。

5.3 微生物检验

Q/ZLB 0001S-2017

5.3.1 菌落总数

按照 GB 4789.2 规定方法检验。

5.3.2 大肠菌群

按照 GB 4789.3 规定方法检验。

5.3.3 致病菌

按照 GB 4789.4、GB 4789.7、GB 4789.10（第二法）规定方法检验。

5.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 组批

同一原料、同一工艺，同一条生产线生产的包装完好的同一种规格的产品为一组批。

6.2 抽样

自同一组批产品中，按检验项目的要求随机抽取20个包装样品（最低不少于2kg），分成两份，一份用于检验；另一份留样备查。

6.3 检验

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 成品出厂前须经本公司质量检验部门按本标准规定逐批检验，并签发合格证，方可出厂。

6.3.1.2 出厂检验项目包括：感官、净含量、盐分、水分、标签。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

6.3.2.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新产品投产或老产品转产时；
- b) 原料变化或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年后，恢复生产时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- e) 质量监督机构提出进行型式检验的要求时。

6.4 判定规则

6.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

6.4.2 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。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.2 包装

7.2.1 产品内包装采用复合食品包装袋、PET 瓶，应分别符合 GB 9683、QB/T 2357 的规定。

7.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，外包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

7.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

7.3 运输

7.3.1 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。

Q/ZLB 0001S-2017

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.4 贮存

7.4.1 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。

7.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为12个月。

附录 B

Q/LJL

临沂新程金锣肉制品集团有限公司企业标准

Q/LJL 0012S-2016

代替 Q/LJL0012S-2013

骨素（粉）

山东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	3713 119	S-2016
有效期	2016年5月10日至2019年5月9日	



2016-05-05 发布

2016-05-15 实施

临沂新程金锣肉制品集团有限公司 发布

Q/LJL 0012S-2016

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/T 1.1《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。

本标准代替 Q/LJL0012S-2013《骨素（粉）》。

本标准与 Q/LJL0012S-2013 相比主要变化如下：

- 修订了 1 范围中标准的适用范围；
- 修订了 3 产品分类；
- 修订了 4.4 理化指标要求。
- 修订了 4.5 微生物指标要求。

本标准由临沂新程金锣肉制品集团有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：绳庆业、刘学生、何绪晓、姚现琦、孟凡场、杜东旭。

本标准自发布之日起有效期限 3 年，到期复审。

本标准适用于下列生产单位：

名称：临沂新程金锣肉制品集团有限公司；

地址：山东省临沂市兰山区金锣科技园；

名称：大庆金锣肉制品有限公司；

地址：黑龙江省大庆市萨尔图区西宾路 47 号；

名称：通辽金锣食品有限责任公司；

地址：内蒙古通辽市新工三路 28 号-1；

名称：长春金锣肉制品有限公司；

地址：吉林省九台市营城镇；

名称：眉山市金锣食品有限公司；

地址：眉山市鲜滩火车站；

名称：德州金锣肉制品有限公司；

地址：山东省临邑县邢侗街道办事处。

骨素（粉）

1 范围

本标准规定了骨素（粉）的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以检验合格的畜禽骨（含带肉骨）为原料，添加或不添加食用盐、味精、白砂糖、酶制剂，经提取、分离、酶解（或不酶解）、浓缩、调配（或不调配）、混合、杀菌、冷却、灌装（或干燥）、包装而制成的骨素（粉）。

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 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 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 5009.3 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 5009.39 酱油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 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/T 12457 食品中氯化钠的测定
- GB 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/T 17590 铝易开盖三片罐
- GB 25594 食品安全国家标准 食品工业用酶制剂
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

Q/LJL 0012S-2016

QB 2357 聚酯 (PET) 无汽饮料瓶

QB/T 4594 玻璃容器 食品罐头瓶

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 产品分类

根据产品加工工艺不同,分为骨素(含酶解骨素)、骨素粉(含酶解骨素粉)。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.2 畜禽骨或肉

原料骨(肉)应保持干净,无杂质、无霉变,并应符合 GB 2762、GB 2763 及相应标准的规定。

4.1.3 食用盐

应符合 GB 5461、GB 2721 的规定。

4.1.4 白砂糖

应符合 GB 317 的规定。

4.1.5 味精

应符合 GB/T 8967、GB 2720 的规定。

4.1.6 酶制剂

应符合 GB 25594 的规定。

4.1.7 其他辅料应符合国家相关标准的规定。

4.2 生产工艺

原料骨→选料→破碎→提取→分离→酶解(或不酶解)→浓缩→调配(或不调配)→混合→杀菌→冷却→灌装(或干燥)→包装→成品→检验→入库。

4.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标	
	骨素	骨素粉
色泽	具有产品固有的色泽	浅黄色
滋味与气味	具有产品固有的气味及滋味、无异味	具有该产品固有的香味及滋味,无异味
性状	具有产品应有的状态	粉状
杂质	无肉眼可见的外来杂质	无肉眼可见的外来杂质

4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标		
	骨素、酶解骨素	骨素粉	酶解骨素粉

Q/LJL 0012S-2016

水分/(g/100g)	≤	85	7	7
蛋白质/(g/100g)	≥	20	38	15
脂肪/(g/100g)	≤	10	20	45
食盐/(g/100g)	≤	20	35	35
氨基酸态氮/(g/100g)	≥	0.2	0.8	0.2
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	1.0		
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5		

4.5 微生物指标

4.5.1 一般微生物指标(菌落总数、大肠菌群)

应符合表3的规定。

表3 一般微生物指标

项目		指标	
		骨素	骨素粉
菌落总数/(CFU/g)	≤	10 000	30 000
大肠菌群/(MPN/g)	≤	30	30

4.5.2 致病菌指标

应符合表4的规定。

表4 致病菌指标

项目	采样方案及限量(若非指定,均以25g表示)				检验方法	
	n	c	m	M		
致病菌	沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
	金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	10000 CFU/g	GB 4789.10第二法

4.6 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》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

室温正常光线下目测其色泽、形态,品尝其味道。

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 食盐

按GB/T 12457 规定的方法测定。

6.2.3 蛋白质

按GB 5009.5 规定的方法测定。

6.2.4 脂肪

按GB/T 5009.6 中第二法酸水解法规定的方法测定。

6.2.5 氨基酸态氮

Q/LJL 0012S-2016

按GB/T 5009.39 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 总砷

按GB 5009.11 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规定的方法检验。

6.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验。

6.3.3 致病菌

按表4规定的方法检验。

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 取样

随机抽样，最低不少于8个包装单位（不含净含量抽样），样品量不少于400g，等量分成检验试样和各检样。

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 检验项目

包括感官、净含量、水分、食盐、蛋白质、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明方可出厂。

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；
- 国家质量技术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

8.1.1 产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，清真产品按国家有关规定标志。

8.1.2 标签应符合GB 7718、GB 28050及《食品标识管理规定》的规定。

Q/LJL 0012S-2016

8.2 包装

8.2.1 产品内包装采用复合食品包装袋、食品包装用聚乙烯或聚丙烯成型品、PET 材料或玻璃瓶材料材料，应符合 GB 9683、GB 9687 或 GB 9688、QB 2357 或 QB/T 4594 的规定。

8.2.2 外包装采用瓦楞纸箱、马口铁桶、塑料桶或纸桶，应符合 GB/T 6543、GB/T 17590、GB 9687、GB 9688、GB14187 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，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.4 贮存

8.4.1 根据产品特性，产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库或-18℃冷冻库中，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，保质期具体以产品标签明示内容为准。

编制说明

半固态调味料以大豆油、辣椒、孜然（粉碎）、花椒（粉碎）、香叶、八角（粉碎）、丁香（粉碎）、桂皮（粉碎）、葱、姜、蒜、芝麻、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、骨素粉（牛骨素粉、鸡骨素粉、羊骨素粉、猪骨素粉）、虾粉、玉米淀粉、麦芽糊精、食用葡萄糖、芝麻油、食用油脂（牛油、鸡油、羊油、猪油）、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、焦糖色、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、羊肉香精、猪肉香精、虾肉香精）中的几种或多种为原料，经熬制、冷却、包装而成。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 DBS41/ 001 《食品安全地方标准 复合调味料》要求，制订了本企业标准，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国家标准 GB 2762 的规定。

漯河味佳生物科技有限公司

2017 年 09 月 28 日

QB