



412588S-2017



商丘市东仓食品有限公司企业标准

Q/SDS 0002S-2017

米粉、面食专用调味料

2017-10-31 发布

2017-10-31 实施

商丘市东仓食品有限公司 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》编写

附录 A 为本标准规范性文件

本标准由商丘市东仓食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：许新同、蒋建华、张婷婷、李杜娟。

H N

Q B

米粉、面食专用调味料

1 范围

本标准规定了米粉、面食专用调味料的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以香辛料（八角、小茴、白胡椒、豆蔻、花椒、大葱、生姜、大蒜）、大豆油为主要原料，香辛料经预处理、炒制后加入猪骨抽提物、鸡骨肉抽提物、纯净水、乳粉、葡萄糖浆、麦芽糊精、玉米淀粉、芝麻、白砂糖、食用盐、添加食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、大豆磷脂、磷酸氢二钠、卡拉胶、乙基麦芽酚），经混合、灌装、杀菌而制成的非即食米粉、面食专用调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.2 味精应符合GB 2720和GB/T 8967的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.4 花椒应符合GB/T 30391和GH/T 1142的规定。
- 2.1.5 八角应符合GB/T 7652的规定。
- 2.1.6 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885的规定。
- 2.1.7 小茴香应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 2.1.8 纯净水应符合GB 19298的规定。
- 2.1.9 大豆油应符合GB/T 1535的规定。
- 2.1.10 大葱应符合NY/T 744的要求。
- 2.1.11 大蒜应符合GH/T 1194的规定。
- 2.1.12 生姜应符合GB/T 30383和GH/T 1172 的规定。
- 2.1.13 乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.14 麦芽糊精应符合GB/T 20884的规定。
- 2.1.15 葡萄糖浆应符合GB/T 20885的规定。
- 2.1.16 芝麻应符合GB/T 11761的规定。
- 2.1.17 豆蔻应符合GB/T 22305.1的规定。
- 2.1.18 琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定。
- 2.1.19 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB1886.171的规定。
- 2.1.20 大豆磷脂应符合GB1886.235的规定。

- 2.1.21 磷酸氢二钠应符合GB 25568的规定。
- 2.1.22 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.23 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.24 白胡椒应符合GB/T 7900的规定。
- 2.1.25 猪骨抽提物、鸡骨肉抽提物应符合Q/LJL 0011S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
形 态	半固态	取适量样品置于洁净的白瓷盘或白色滤纸上中，自然光下，观察色泽、形态及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	呈淡黄色，色泽基本一致	
滋味、气味	具有原料经加工后特有的香气、咸香滋味，香气浓郁、味道纯正、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	检验方法
水分, g/100g	≤ 75.0	GB 5009.3
食盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
氨基酸态氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
酸价 (KOH) (以脂肪计) / (mg/g)	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070 规定

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂应符合GB2760的规定；污染物限量应符合GB2762的规定；农药残留限量应符合GB2763的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官、净含量及允许短缺量、水分、食盐、酸价、过氧化值；型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

附录 A:

Q/LJL

临沂新程金锣肉制品集团有限公司企业标准

Q/LJL 0011S-2016

代替 Q/LJL 0011S-2013

高汤（畜禽骨、肉汤）

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	3713118	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/LJL0011S-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/LJL0011S-2013《高汤（畜禽骨、肉汤）》。

本标准与 Q/LJL0011S-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 3.4 理化指标要求；

——修订了 3.5 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：湘潭金锣肉食制品有限公司；

地址：湖南省湘潭市雨湖区羊牯塘；

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。

高汤（畜禽骨、肉汤）

1 范围

本标准规定了高汤（畜禽骨、肉汤）的技术要求、食品添加剂、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单一或多种畜禽骨（肉）提取物为主要原料，添加或不添加食用盐、味精、香辛料等辅料和食品添加剂食品用香精，经调配、杀菌、均质（或不均质）、冷却、包装等主要工艺加工制成的液体调味料类高汤（畜禽骨、肉汤）。

2 规范性引用文件

下列文件对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（包括所有修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- 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 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 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 6388 运输包装收发货标志
- 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 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 17590 铝易开盖三片罐
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- QB 2357 聚酯（PET）无汽饮料瓶

Q/LJL0011S-2016

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

Q/LJL 0012S 临沂新程金锣肉制品集团有限公司企业标准 骨素(粉)

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 技术要求

3.1 原辅料

3.1.1 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 畜禽骨(肉)提取物

应符合 Q/LJL 0012S 的规定。

3.1.3 食用盐

应符合 GB 5461、GB 2721 的规定。

3.1.4 味精

应符合 GB/T 8967、GB 2720 的规定。

3.1.5 香辛料

应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.6 食品用香精

应符合 GB 30616 的规定。

3.1.7 其他辅料应符合国家相关标准的规定。

3.2 生产工艺

原料→调配混合→杀菌→均质(或不均质)→冷却→灌装(或包装)→成品→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	指 标
滋味、气味	具有产品固有的气味及滋味、无异味
色泽、状态	具有产品固有的色泽，常温条件下为液态，低温冷藏时为固态
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
水分/(g/100g) ≤	85
食盐(以NaCl计)/(g/100g) ≤	40
蛋白质/(g/100g) ≥	4
脂肪/(g/100g) ≤	40
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	1.0
总砷(以As计)/(mg/kg) ≤	0.5

3.5 微生物指标

3.5.1 一般微生物指标(菌落总数、大肠菌群)

Q/LJL0011S-2016

应符合表3的规定。

表3 一般微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/ (CFU/g)	≤ 3 0000
大肠菌群/ (MPN/g)	< 3.0

3.5.2 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/25 g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

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(2005)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 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及国家卫生计生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

自然光或相当于自然光的室内目测其色泽、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 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.2.6 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

Q/LJL0011S-2016

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

同一批原料，同一生产周期生产的产品为一个批次。

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备检样。

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、脂肪、菌落总数、大肠菌群。

7.3.1.2 产品出厂

每批产品须经企业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。

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，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、GB 14187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/LJL0011S-2016

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

米粉、面食专用调味料是以香辛料（八角、小茴、白胡椒、豆蔻、花椒、大葱、生姜、大蒜）、大豆油为主要原料，香辛料经预处理、炒制后加入猪骨抽提物、鸡骨肉抽提物、纯净水、乳粉、葡萄糖浆、麦芽糊精、玉米淀粉、芝麻、白砂糖、食用盐、添加食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、大豆磷脂、磷酸氢二钠、卡拉胶、乙基麦芽酚），经混合、灌装、杀菌而制成的非即食米粉、面食专用调味料。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/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》DBS41/ 001《食品安全地方标准 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。

铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

商丘市东仓食品有限公司
2017年09月30日