



412113S-2017



信阳惠农农业开发有限公司企业标准

Q/XYHN 0001S-2017

---

# 水产花生豌豆混合制品

2017-09-04 发布

2017-09-04 实施

---

信阳惠农农业开发有限公司 发布

## 前 言

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

本标准由信阳惠农农业开发有限公司提出并起草。

本标准起草人：谷春节。

H N

Q B

# 水产花生豌豆混合制品

## 1 范围

本标准规定了水产花生豌豆混合制品的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以花生仁、豌豆为主要原料，将花生仁经汤渍脱皮、拣选、腌渍、晾干、油炸（大豆油或棕榈油）、脱油，豌豆经清洗浸泡、油炸（大豆油或棕榈油）、浸油（添加乙基麦芽酚）、脱油后，分别加入原味调味粉（食盐、白砂糖、谷氨酸钠、玉米淀粉、麦芽糊精、酵母提取物、大蒜粉、洋葱粉、香辛料、5-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、二氧化硅）、香辣味调味粉（食盐、白砂糖、谷氨酸钠、辣椒粉、麦芽糊精、酵母提取物、洋葱粉、大蒜粉、香辛料、辣椒精、辣椒红色素、5-呈味核苷酸二钠、二氧化硅）、食用盐、白砂糖、辣椒、花椒、麻椒、味精、碳酸氢钠、特级麻辣油（花椒提取物、辣椒油树脂、转基因大豆油）拌料，经冷却后与鱼骨、小鱼干混合而成的水产花生豌豆混合制品。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 花生仁应符合 GB/T 1532 的有关规定。
- 2.1.2 豌豆应符合 GB/T 10460 的有关规定。
- 2.1.3 花椒应符合 GB/T 30391 和 GB/T 15691 的有关规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的有关规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的有关规定。
- 2.1.6 辣椒应符合 DB36/T 465 的有关规定。
- 2.1.7 花椒应符合 GB/T 30391 的有关规定。
- 2.1.8 麻椒：干净、清洁、无污染、无霉变应符合 GB 2762 和 GB 2763 的有关规定。
- 2.1.9 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的有关规定。
- 2.1.10 特级麻辣油（花椒提取物、辣椒油树脂、转基因大豆油）应符合 GB 30616 的有关规定。
- 2.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535、GB 2716 和 NY/T 286 的有关规定。
- 2.1.12 棕榈油应符合 GB 2716 和 GB/T 15680 的有关规定。
- 2.1.13 小鱼干、鱼骨应符合 GB 10136 的有关规定。
- 2.1.14 生产用水应符合 GB 5749 的有关规定。
- 2.1.15 味精应符合 GB 2720 的有关规定。
- 2.1.16 原味调味粉应符合 Q/HPJ0001S 的有关规定。（见附录 A）
- 2.1.17 香辣味调味粉应符合 Q/HPJ0001S 的有关规定。（见附录 A）
- 2.1.18 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的有关规定。

## 2.2 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	试验方法
性 状	具有各原料特有的外形	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有各原料特有的色泽	
气、滋味	具有各产品特有的气味和滋味，口感酥脆，无霉变，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
酸价, mgKOH/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.50	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg (花生及其制品)	≤ 20	GB 5009.22
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg (豆类及其制品)	≤ 5.0	GB 5009.22
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
甲基汞, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
* 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 (CFU/ g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌, / 25g	5	0	0	0	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/ g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注: 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

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 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。

## 2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的有关规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的有关规定，污染物限量应符合 GB 2762 的有关规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量、酸价、过氧化值、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

- 8.2.1 同一规格的包装容器要求大小一致，干燥、清洁、牢固并符合相关的卫生要求。
- 8.2.2 内包装材料应是符合食品要求的包装用塑料复合膜袋或瓶的相应国家标准规定和要求，应洁净、透明、无毒、无异味，不与产品起任何反应，密封性能良好。
- 8.2.3 外包装采用运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定和要求，捆扎应牢固，正常运输中不得松散。
- 8.3 运输
- 运输设备和工具应清洁卫生，无其他强烈刺激味。在整个运输过程中要保持干燥、清洁，不得与有毒、有害、有腐蚀物品混装混运，避免日晒和雨淋、渗漏和标签脱落。装卸时应轻拿轻放，严禁直接钩、扎、摔、撞包装容器。
- 8.4 贮存
- 8.4.1 贮存环境应在阴凉、干燥、通风、清洁、卫生、有防鼠、防潮设施，不应和对产品有污染及有毒有害的货物在一起贮存，不得与有异味物品一起堆放，不应露天堆放并离墙离地。

备案号: Q 33000022565-2014 有效期至: 2017.9.8

## 宁波好品佳食品有限公司企业标准

# Q/HPJ

Q/HPJ0001S-2014

代替Q/HPJ 0001S-2011

### 固体调味料

2014-09-10 发布

2014-10-10 实施

宁波好品佳食品有限公司 发布

Q/HPJ0001S-2014

## 前 言

本标准所指的产品是以食用盐为原料，添加味精、白砂糖、酸水解植物蛋白调味液、辣椒红、红曲红、乙酰磺胺酸钾(AK糖)、呈味核苷酸二钠，经混合、筛分、干燥等工序制成的固体调味料。

鉴于本产品目前尚无国家标准、行业标准和地方标准，为了保证和稳定蔬菜干制品的质量，维护本产品信誉，保护消费者的利益，现按照《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》和《调味料生产许可证审查细则（2008版）》的有关规定，根据SB/T 10371《鸡精调味料》的规定，结合本产品的工艺特点，特制定本标准，作为组织生产、销售和经营的质量控制依据。

本标准的编写格式按GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》，

说明标准代替或废除情况：如：本标准自实施之日起代替Q/HPJ 0001S-2011。

说明标准与前一版本相比的重大技术变化：如：本标准与Q/HPJ 0001S-2011相比，主要变化如下：

- 铅、砷项目：应符合GB 2762的规定；
- 增加了农药残留限量；
- 删除了总灰分、酸不溶性灰分、香辛料含量；
- 致病霉项目：应符合GB 29921的规定；
- 删除了附录A为规范性附录。

本标准由宁波好品佳食品有限公司提出。

本标准起草单位：宁波好品佳食品有限公司。

本标准主要起草人：李志毅、张浩。

本标准替代的历次标准版本发布情况：

- Q/HPJ 0001S-2011。

Q/HPJ0001S-2014

## 固体调味料

### 1 范围

本标准规定了固体调味料的分类、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为原料，添加味精、白砂糖、酸水解植物蛋白调味液、辣椒红、红曲红、乙酰磺胺酸钾(AK糖)、呈味核苷酸二钠，经混合、筛分、干燥等工序制成的固体调味料。

### 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 317 白砂糖
- 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/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数
- 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 10783 食品添加剂 辣椒红
- GB/T 12457 食品中氯化钠的测定
- GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法
- GB/T 12729.6 香辛料和调味品 水分含量的测定(蒸馏法)
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15961 食品添加剂 红曲红
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病微生物限量
- QB 2393 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾(AK糖)
- QB/T 2845 食品添加剂 呈味核苷酸二钠
- SB 10338 酸水解植物蛋白调味液
- SB/T 10371 鸡精调味料
- 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102号(2007) 《食品标识管理规定》
- 国家质量监督检验检疫总局令 第123号(2009) 《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

Q/HPJ0001S-2014

### 3 分类

根据产品用途不同，分为调味粉和腌渍粉。

### 4 要求

#### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。  
 4.1.2 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。  
 4.1.3 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。  
 4.1.4 酸水解植物蛋白调味液：应符合 SB 10338 的规定。  
 4.1.5 辣椒红：应符合 GB 10783 的规定。  
 4.1.6 红曲红：应符合 GB 15961 的规定。  
 4.1.7 乙酰胺酸钾(AK糖)：应符合 QB 2393 的规定。  
 4.1.8 呈味核苷酸二钠：应符合 QB/T 2845 的规定。  
 4.1.9 加工用水：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	指标要求
色泽	具有原、辅料混合加工后特有的色泽
组织形态	呈粉状
滋、气味	具有相应产品特有滋味和香气
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/(g/100g)	≤ 14.0
氯化钠(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 85.0
总氮(以N计)/(g/100g)	≥ 0.02
氨基酸态氮/(g/100g)	≥ 0.01
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

#### 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	指标要求
菌落总数/(CFU/g)	≤ 10 000
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 90
致病菌	应符合 GB 29921 的规定

#### 4.5 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.6 净含量

- 4.6.1 按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》执行。  
 4.6.2 定量包装规格由企业自定。单件定量包装的净含量允许短缺量见表 4 的规定。

Q/HPJ0001S-2014

表4 净含量允许短缺量

净含量, g	负偏差	
	净含量百分比, %	g
0~50	9	—
50~100	—	4.5
100~200	4.5	—
200~300	—	9
300~500	3	—
500~1 000	—	15
1 000~10 000	1.5	—
10 000~15 000	—	150
15 000~50 000	1	—

## 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 感官指标

随机抽取100g样品,平铺于洁净的白瓷盘中,在自然光线下,用肉眼观察其色泽,闻其香味,并取少许放于舌尖,仔细品尝其滋味应符合4.2条款的要求。

### 6.2 理化指标

#### 6.2.1 水分的测定

按GB/T 12729.6规定的方法测定。

#### 6.2.2 氯化钠的测定

按GB/T 12457规定的方法测定。

#### 6.2.3 总氮的测定

按SB/T 10371中5.2.5规定的方法测定。

#### 6.2.4 氨基酸态氮的测定

按GB/T 5009.39规定的方法测定。

#### 6.2.5 污染物限量

按GB 2762有关规定的测定。

#### 6.2.6 农药残留限量

按GB 2763有关规定的测定。

### 6.3 微生物指标

#### 6.3.1 菌落总数的测定

按GB 4789.2规定的方法测定。

#### 6.3.2 大肠菌群的测定

按GB/T 4789.3规定的方法测定。

#### 6.3.3 致病菌的测定

按GB 29921有关规定的测定。

### 6.4 净含量

按JJF 1070中规定的方法检验。

## 7 检验规则

### 7.1 出厂检验

Q/HPJ0001S-2014

- 7.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。  
7.1.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、氯化钠、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群、净含量、标签。

## 7.2 型式检验

- 7.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 停产三个月后重新恢复生产时；
- c) 正式生产时，如原料、配方、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出要求时。

- 7.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

## 7.3 组批

在成品入库时，在原料及生产条件基本相等的条件下，同一生产线、同一品种、同一班次、同一生产日期产品为一批。

## 7.4 抽样方法和抽样数量

按 GB/T 12729.2 的规定执行。

## 7.5 判定规则

- 7.5.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准要求是，判该批产品为合格品。  
7.5.2 微生物指标中有一项或一项以上的检验结果不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品。  
7.5.3 除微生物指标外，其他项目检验结果不符合本标准要求时，可在原批次产品中加倍抽样复检一次；判定以复检结果为准，若仍有一项或一项以上项目不符合本标准的要求时，则判该批产品为不合格品；  
7.5.4 供需双方对产品质量有异议时，除合同约定外，以本标准为依据，由法定检验机构检验后，依法仲裁。

## 8 标志、标签、包装、运输和贮存

### 8.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局第 102 号令和 123 号令《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 8.2 包装

- 8.2.1 同一规格的包装容器要求大小一致，干燥、清洁、牢固并符合相关的卫生要求。  
8.2.2 内包装材料应是符合食品要求的包装用塑料复合膜袋或瓶的相应国家标准规定和要求，应洁净、透明、无毒、无异味，不与产品起任何反应，密封性能良好。  
8.2.3 外包装采用运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定和要求，捆扎应牢固，正常运输中不得松散。

### 8.3 运输

运输设备和工具应清洁卫生，无其他强烈刺激味。在整个运输过程中要保持干燥、清洁，不得与有毒、有害、有腐蚀物品混装混运，避免日晒和雨淋、渗漏和标签脱落。装卸时应轻拿轻放，严禁直接钩、扎、摔、撞包装容器。

### 8.4 贮存

8.4.1 贮存环境应在阴凉、干燥、通风、清洁、卫生、有防鼠、防潮设施，不应和对产品有污染及有毒有害的货物在一起贮存，不得与有异味物品一起堆放，不应露天堆放并离墙离地。

8.4.2 贮存产品应分类存放，标识清楚，货堆不宜过高，防止损坏产品包装。

### 8.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 12 个月。

## 编制说明

本标准适用于以花生仁、豌豆为主要原料，将花生仁经汤渍脱皮、拣选、腌渍、晾干、油炸（大豆油或棕榈油）、脱油，豌豆经清洗浸泡、油炸（大豆油或棕榈油）、浸油（添加乙基麦芽酚）、脱油后，分别加入原味调味粉（食盐、白砂糖、谷氨酸钠、玉米淀粉、麦芽糊精、酵母提取物、大蒜粉、洋葱粉、香辛料、5-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、二氧化硅）、香辣味调味粉（食盐、白砂糖、谷氨酸钠、辣椒粉、麦芽糊精、酵母提取物、洋葱粉、大蒜粉、香辛料、辣椒精、辣椒红色素、5-呈味核苷酸二钠、二氧化硅）、食用盐、白砂糖、辣椒、花椒、麻椒、味精、碳酸氢钠、特级麻辣油（花椒提取物、辣椒油树脂、转基因大豆油）拌料，经冷却后与鱼骨、小鱼干混合而成的水产花生豌豆混合制品。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》参照 GB 19300 《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、《中华人民共和国药典》2015 年版一部制订本标准的规定，为规范生产，加强管理，确保产品质量，监督检查提供依据，制定本企业标准。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

信阳惠农农业开发有限公司

2017 年 08 月 03 日

QB