



413265S-2018



长葛市厚民食品有限公司企业标准

Q/CHS 0001S-2018

---

# 畜禽肉及副产品罐头

2018-10-22 发布

2018-10-22 实施

---

长葛市厚民食品有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准的附录 A、附录 B、附录 C 为规范性附录。

本标准由长葛市厚民食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王建峰。

H N

Q B

# 畜禽肉及副产品罐头

## 1 范围

本标准规定了畜禽肉及副产品罐头的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜、冻畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、猪排骨、羊排骨）、畜禽可食用副产品（猪、牛、羊、鸡、鸭的头、耳、舌、蹄、尾、骨、皮、肝、肾、胃、肠、脾、膀胱、肺、心、肚及各部位附属产品）、撒尿牛肉丸中的一种或几种为主要原料，经过修整（或不修整）、分切（或不分切）、水煮（或不水煮）、（添加白砂糖与水熬制或酱油）上色（或不上色）、挂浆（或不挂浆）（添加生活饮用水、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用甘薯淀粉中的一种或几种混合搅拌均匀）、（大豆油、食用调和油中的一种）油炸（或不油炸），添加生活饮用水、梅菜（浸泡、炒制）、花生（油炸）、莲藕、蒜苔、黄花菜、黑木耳、香菇、海鲜菇、青椒、红椒、竹笋、板栗、黄豆、面筋、大豆蛋白、粉条、食用盐、白砂糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、味精、酿造酱油、配制酱油、蚝油、调味料酒、豆瓣酱、甜面酱、柱候酱（酿造酱）、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用甘薯淀粉、大豆油、食用调和油、猪油、牛油、鸡油、羊油、辣椒（或粉）、八角（或粉）、花椒（或粉）、白胡椒（或粉）、黑胡椒（或粉）、白芷（或粉）、草果、肉豆蔻、月桂叶、桂皮（或粉）、丁香（或粉）、孜然（或粉）、高良姜（或粉）、山奈、小茴香（或粉）、牛至、百里香、砂仁（或粉）、香茅、荜拨、调料九里香、甘草（或粉）、香椿、芝麻、豆蔻、圆叶当归、木姜子、芫荽、香橼、茯苓、枸杞、姜粉、五香粉（花椒、八角、小茴香、姜、桂皮）、十三香（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷）、葱（切段）、姜（切片或切丝）、蒜、洋葱（切碎）、亚硝酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、 $\epsilon$ -聚赖氨酸中的部分，经配料、腌制（或不腌制）、挂浆（或不挂浆）（添加生活饮用水、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用甘薯淀粉中的一种或几种混合搅拌均匀）、添加蒸肉米粉（优质大米、香辛料）（或不添加）、油炸（或不油炸）、炒制（或不炒制）、添加或不添加食用盐、味精、酿造酱油、配制酱油、辣椒、八角、花椒、白芷、草果、肉豆蔻、月桂叶、桂皮、丁香、高良姜、山奈、小茴香、牛至、百里香、砂仁、香茅、荜拨、调料九里香、甘草、香椿、芝麻、豆蔻、圆叶当归、木姜子、芫荽、香橼、茯苓、枸杞、姜粉、葱（切段）、姜（切片或切丝）、蒜、洋葱（切碎）中的部分蒸煮（或不蒸煮）、分装封口、杀菌、贴标、包装等加工而成的畜禽肉及副产品罐头。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 猪肉、猪排骨应符合 GB 9959.1 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 牛肉应符合 GB/T 17238 或 GB/T 9960 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 羊肉、羊排骨应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 鸡肉、鸭肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.5 畜禽副产品（猪、牛、羊、鸡、鸭的头、耳、舌、蹄、尾、骨、皮、肝、肾、胃、肠、脾、膀胱、肺、心、肚可食用的部位及各部位附属产品）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.6 撒尿牛肉丸应符合 SB/T 10379 的规定。
- 2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

- 2.1.9 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 或 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 食用甘薯淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 梅菜应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.12 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 莲藕应符合 NY/T 1583 的要求。
- 2.1.14 蒜苔应符合 GH/T 1192 的规定。
- 2.1.15 黄花菜应符合 GB 7949 的规定。
- 2.1.16 黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.17 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.18 黄花菜、海鲜菇、青椒、红椒、竹笋、板栗应清洁、卫生、无污染，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.19 竹笋应符合 QB/T 1406 的规定。
- 2.1.20 板栗应符合 GH/T 1029 或 SB/T 10557 的规定。
- 2.1.21 面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.22 大豆蛋白应符合 GB 20371 或 SB/T 10453 的规定。
- 2.1.23 粉条应符合 GB/T 23587 和 GB 2713 的规定。
- 2.1.24 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.25 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.26 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.27 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.28 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.29 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.30 蒸肉米粉（优质大米、香辛料）应符合 Q/WJT 0002S 的规定，见附录 A。
- 2.1.31 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.32 食用调和油应符合 SB/T 10292 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.33 猪油、牛油、鸡油、羊油应符合 GB 10146 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 蚝油应符合 GB/T 21999 或 SB/T 10005 的规定。
- 2.1.36 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.37 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.38 甜面酱应符合 SB/T 10296 或 DB51/T 397 的规定。
- 2.1.39 柱侯酱应符合 Q/HT 0018S 的规定，见附录 B。
- 2.1.40 辣椒（或粉）应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.41 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.42 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.43 白胡椒（或粉）应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.44 黑胡椒（或粉）应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.45 白芷、草果、小茴香、高良姜、山奈、茯苓应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.46 八角粉、花椒粉、白芷粉、草果粉、桂皮粉、丁香粉、孜然粉、高良姜粉、小茴香粉、牛至、百里香、砂仁（或粉）、香茅、荜拨、调料九里香、甘草粉、香椿、豆蔻、圆叶当归、木姜子、芫荽、香橼、姜粉、五香粉（花椒、八角、小茴香、姜、桂皮）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.47 十三香应符合 Q/ZWST0001S 的规定，见附录 C。

- 2.1.48 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.49 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.50 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.51 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.52 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.53 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.54 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.55 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.56 葱、姜、蒜、洋葱应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 规定。
- 2.1.57 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.58 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.59 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.60 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.61  $\epsilon$ -聚赖氨酸应符合国家卫生计生委关于批准  $\epsilon$ -聚赖氨酸等 4 种食品添加剂新品种等的公告（2014 年第 5 号）的规定。
- 2.1.62 配制酱油应符合 SB/T 10336 和 GB 2717 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
性 状	具有产品应有的性状	从样品中取出 1 份，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有气、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	检验方法
固形物/g/(100g)	$\geq$ 65	QB 1007
食用盐（以 NaCl 计）/(g/100g)	$\leq$ 4.0	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）(KOH)/(mg/g)	$\leq$ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	$\leq$ 0.25	GB 5009.227
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	$\leq$ 0.4	GB 5009.12
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	$\leq$ 0.1	GB 5009.15
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	$\leq$ 0.5	GB 5009.11
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	$\leq$ 1.0	GB 5009.123
亚硝酸盐（以 $\text{NaNO}_2$ 计） <sup>a</sup> , mg/kg	$\leq$ 50	GB 5009.33
山梨酸钾（以山梨酸计） <sup>b</sup> , g/kg	$\leq$ 0.03	GB 5009.28

双乙酸钠 <sup>c</sup> , g/kg	≤	0.3	GB 5009.277
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计） <sup>d</sup> , g/kg	≤	0.05	GB 5009.121

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a：该指标仅适用于添加亚硝酸盐的产品检测。

b：该指标仅适用于添加山梨酸钾的产品检测。

c：该指标仅适用于添加双乙酸钠的产品检测。

d：该指标仅适用于添加脱氢乙酸钠的产品检测。

同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

#### 2.4 微生物限量

微生物限量应符合商业无菌要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

#### 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按 JJF 1070 规定的方法检验。

#### 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

#### 2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 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；兽药残留限量应符合相关国家规定及公告。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、固形物含量、食用盐、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

# Q/HJH

## 湖北江花农产品深加工有限公司企业标准

Q/HJH0002S—2016

### 全料蒸肉米粉



湖北省卫生和计划生育委员会  
食品安全企业标准备案专用章  
编号 42 2456 S-2016  
有效期至 2019 年 12 月 16 日止

湖北  
食品  
编号  
有效

2016—12—08 发布

2016—12—20 实施

湖北江花农产品深加工有限公司

发布

Q/HJH0002S—2016

## 前 言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的机构和编写》。

本标准代替Q/HJH0002S-2013，并与被比较如下：

—对规范性引用文件进行了查新及调整。

本标准由湖北江花农产品深加工有限公司提出。

本标准起草单位：湖北江花农产品深加工有限公司。

本标准起草人：谈应刚、毛汉琴、吕金堂。

本标准第一次发布时间2013年12月08日，第二次发布时间2016年12月08日。



省安  
期

Q/HJH0002S—2016

## 全料蒸肉米粉

### 1 范围

本标准规定了全料蒸肉米粉的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以大米为主要原料，配以食用盐、味精、香辛料（八角、桂皮、陈皮、生姜、小茴、花椒、辣椒）、食品添加剂（红曲米、焦糖色）。经蒸煮、烘干、磨碎、计量、配制、包装等工序加工而成的“全料蒸肉米粉”。

### 2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对本标准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。

GB1354 大米

GB1886.19 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲米

GB2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验

GB4789.10 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

GB5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB5009.22 食品中黄曲霉毒素B1的测定方法

GB5461 食用盐

GB/T5508 粮油检验，粉类粮食含砂量的测定

GB7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB8817 食品安全国家标准 焦糖色

GB8967 谷氨酸钠（味精）

GB/T12457—2008 食品中氯化钠的测定

GB14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T15691 香辛料调味品通用技术条件

JJF1070 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》管理办法国家质检总局[2005]第75号令



Q/HJH0002S—2016

## 3 产品分类

产品按加工配料及其风味不同分为五香型、腐乳香型、麻辣香型、烘培香型、白米粉型。

## 4 技术要求

## 4.1 基本要求

不得使用非食品原料，不得超范围、超限量使用食品添加剂。使用的食品原料应符合GB2762、GB2763的要求。

## 4.2 原材料要求

## 4.2.1 大米

应符合GB1354的规定

## 4.2.2 食用盐

应符合GB5461的规定

## 4.2.3 香辛料

应符合GB/T15691的规定。

## 4.2.4 味精

应符合GB8967的规定

## 4.2.5 红曲米

应符合GB1886.19的规定

## 4.2.6 焦糖色

应符合GB8817的规定

## 4.2.7 其他辅料

应符合相应的标准和有关规定。

## 4.3 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
色泽	具有本品特有的色泽。
滋、气味	具有本品特有的气味、五香味，无不良气味。
组织形态	本品呈颗粒度、粉粒状均匀。
杂质	无肉眼可见的外来杂质。

生禾  
企业

20

Q/HJH0002S—2016

## 4.4 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
水份/(g/100g)	≤	14.0
食盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤	17.0
灰份(以干物质计算,不含NaCl)/(g/100g)	≤	1.0
含砂量(不含NaCl)/(g/100g)	≤	0.03
黄曲霉毒素B1(ug/kg)	≤	5.0
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	1.0

## 4.5 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
大肠菌群/(MPN/g)	≤	0.3
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)		不得检出

## 4.6 污染物限量

应符合 GB2762 的规定。

## 4.7 农药残留限量

农药残留量应符合 GB2763、GB25193 及国家有关规定和公告。

## 4.8 食品添加剂

食品添加剂使用范围和使用量应符合 GB2760 的规定。

## 4.9 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行,依照 JJF1070 中规定的方法检验。

## 4.10 生产过程卫生要求

应符合 GB14881 食品企业通用卫生规范要求。

## 5 试验方法

## 5.1 感官检验

以目测、鼻嗅和品尝方法,检验本品的色泽、气味、滋味和组织形态。

## 5.2 理化检验

## 5.2.1 水分

按 GB5009.3 的规定检验。

—  
计  
标  
—  
—  
年

Q/HJH0002S—2016

5. 2. 2 食用盐  
按 GB/T12457 的规定检验。
5. 2. 3 灰分  
按 GB5009.4 的规定检验。
5. 2. 4 含砂量  
按 GB/T5508 的规定检验。
5. 2. 5 黄曲霉毒素 B1  
按 GB5009.22 的规定检验。
5. 2. 6 总砷  
按 GB5009.11 的规定检验。
5. 2. 7 铅  
按 GB5009.12 的规定检验。
5. 3 微生物检验
5. 3. 1 大肠菌群  
按 GB4789.3 的规定检验。
5. 3. 2 沙门氏菌  
按 GB4789.4 的规定检验。
5. 3. 3 志贺氏菌  
按 GB4789.10 的规定检验。
5. 3. 4 金黄色葡萄球菌  
按 GB4789.10 的规定检验。
- 6 检验规则
6. 1 组批  
以同原料、同配方、同工艺、同一生产班次生产同一规格的产品为一批。
6. 2 抽样  
从同批产品的不同部位随机抽取样品 6 袋（瓶），其中 3 袋（瓶）分别做感官要求、理化指标、卫生指标检验。另 3 袋（瓶）为留样备查用。
6. 3 出厂检验  
每批产品必须经生产企业质量检验部门按本标准检验，检验合格并签发质量合格证书后，方可出厂。  
出厂检验的项目包括：净含量、感官要求、水分、食盐、灰分、含砂量、大肠菌群。其他项目为不定期抽检项目。
6. 4 型式检验  
型式检验为全项目检验。在下列情况之一时，必须进行型式检验。
- a. 正常生产情况下，每半年进行一次。

划生育  
生备案  
S-20  
月



Q/HJH0002S—2016

- b. 停产三个月和配方、工艺改变足以影响产品质量时。
- c. 前后两次抽样检验结果差异较大时。
- d. 质量技术监督部门抽检时。

#### 6.5 判定规则

- 6.5.1 大肠菌群、致病菌如有一项不符合要求时，判整批产品不合格。
- 6.5.2 净含量、感官要求、理化指标，如有不符合要求时，可以在同批产品中抽取两倍量的样品复检，以复检结果为准。

#### 7 标签、包装、运输、贮存

##### 7.1 标签

- 7.1.1 标签的标准内容应符合 GB7718、GB28050 的规定。应明确标明食品名称、产品标准号、净含量、配料表（食品添加剂：甜味剂、防腐剂、着色剂的具体名称）、厂名、厂址、生产日期、贮存条件、保质期、产地等。
- 7.1.2 外包装箱上应标明产品名称、厂名、厂址、净重、毛重、规格数量、生产日期、保质期、产品标准号及储运标识。

##### 7.2 包装

内包装材料应符合 GB9683 的规定，容器应符合相应的卫生标准和有关规定。产品包装为无毒的复合塑料或玻璃瓶封装，包装封口严密。运输包装采用瓦楞纸箱包装。

##### 7.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

##### 7.4 贮存

产品应在阴凉、干燥的仓库内贮存，库内应保持清洁卫生、通风良好，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处储存。

#### 8 保质期

在上述条件下，产品自生产之日起保质期为 18 个月



备案号：44060018S-2018  
备案日期：2018年05月02日

# 广东省食品安全企业标准

# Q/HT

Q/HT 0018S-2018  
代替 Q/HT 0018S-2015

## 柱侯酱

2018-01-23 发布

2018-06-30 实施

佛山市海天调味食品股份有限公司 发布

## 前 言

本标准是按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编制。

本标准与Q/HT 0018S—2015《柱侯酱》的主要技术差异为：

——调整了铅（以Pb计）指标要求。

本标准由佛山市海天调味食品股份有限公司提出并归口。

本标准起草单位：佛山市海天调味食品股份有限公司。

本标准使用单位：佛山市海天调味食品股份有限公司、佛山市海天（高明）调味食品有限公司。

本标准主要起草人：宋方虎、黄小青。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HT 0018S—2015、Q/HT 0018S—2013、Q/HT 0018S—2011。

## 柱侯酱

### 1 范围

本标准规定了柱侯酱的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以水、黄豆、小麦粉、食用盐为原料，经过微生物发酵，添加白砂糖、芝麻油、谷氨酸钠、芝麻酱、脱水大蒜、黄原胶、苯甲酸钠为辅料，经煮制而成的酿造调味酱。

### 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（包括所有的修订单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
  - GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
  - GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
  - GB 2715 食品安全国家标准 粮食
  - GB 2716 食用植物油卫生标准
  - 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
  - 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/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
  - GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
  - 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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
  - GB/T 5009.40 酱卫生标准的分析方法
  - GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
  - 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 8861 脱水大蒜
  - GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
  - GB 13104 食品安全国家标准 食糖
  - GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
  - 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
  - LS/T 3220 芝麻酱
  - 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[2005]第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 水：应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.2 黄豆：应符合 GB 2715 要求。
- 3.1.3 小麦粉：应符合 GB 2715 要求。
- 3.1.4 白砂糖：应符合 GB 13104 要求。
- 3.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 要求。
- 3.1.6 芝麻油：应符合 GB 2716 要求。
- 3.1.7 谷氨酸钠：应符合 GB/T 8967 要求。
- 3.1.8 芝麻酱：应符合 LS/T 3220 要求。
- 3.1.9 脱水大蒜：应符合 GB 8861 要求。
- 3.1.10 黄原胶：应符合 GB 1886.41 要求。
- 3.1.11 苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 要求。
- 3.1.12 所有原辅料还应符合国家标准和相关规定。

#### 3.2 感官要求

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	黄褐色或棕褐色，有光泽	按GB/T 5009.40规定执行。
滋味、气味	鲜咸适口，有独特酱香，麻香浓郁	
状态	体态较稠，无肉眼可见的外来杂质	

#### 3.3 理化指标

表2 理化指标

项目	要求
氨基酸态氮，g/100g	≥ 0.3
食盐（以氯化钠计），g/100g	7.0-14.0
水分，g/100g	≤ 60.0
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5.0

#### 3.4 微生物指标

表3 微生物指标

项目	要求			
	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
大肠菌群	5	2	10 CFU/g	100 CFU/g
沙门氏菌	5	0	0	—

Q/HT 0018S-2018

金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	10000 CFU/g
注：a.样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。 n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。				

### 3.5 食品添加剂/营养强化剂要求

3.5.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.5.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

### 3.6 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号的规定。

## 4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合 GB 14881 的规定。

## 5 检验方法

### 5.1 理化指标检验

#### 5.1.1 氨基酸态氮

按 GB 5009.235 规定执行。

#### 5.1.2 食盐

按GB/T 5009.40规定执行。

#### 5.1.3 水分

按GB 5009.3规定执行。

#### 5.1.4 总砷

按GB 5009.11规定执行。

#### 5.1.5 铅

按GB 5009.12规定执行。

#### 5.1.6 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按GB 5009.22规定执行。

### 5.2 微生物检验

#### 5.2.1 大肠菌群

按GB 4789.3规定进行。

#### 5.2.2 沙门氏菌

按GB 4789.4规定进行。

#### 5.2.3 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10第二法规定进行。

### 5.3 净含量

按JJF 1070规定执行。

## 6 检验规则

### 6.1 原辅料入库检验

索取供应商的合格报告或按照相应的原辅料标准开展验收，合格后方可入库。

### 6.2 出厂检验

6.2.1 出厂前，需每一组批进行出厂检验，检验合格后，出具合格证书或报告，方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目：感官要求、氨基酸态氮、食盐、水分、大肠菌群、净含量偏差。

### 6.3 型式检验

6.3.1 型式检验每半年至少进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 1) 产品定型投产时；
- 2) 更换主要设备，可能影响产品质量时；
- 3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 4) 原料产地或供货商发生变化，可能影响产品质量时；
- 5) 停产三个月以上恢复生产时；
- 6) 食品安全监督机构提出要求时。

6.3.2 检验项目按本标准中规定的第3.2条~3.6条核查。

### 6.4 组批

同一天生产的、同一品种的产品为一批。

### 6.5 抽样方法

净含量偏差按JJF 1070中的规定抽样，其它项目从每批产品的不同部位随机抽取样品，分别做相关检验。

### 6.6 判定规则

6.6.1 检验结果全部符合本标准规定时，则判定该批产品为合格品。

6.6.2 检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

## 7 标签、标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标签、标志

7.1.1 包装储运标志按GB/T 191的规定执行。

7.1.2 销售包装标签应符合GB 7718、GB 28050的规定，标明产品名称、配料表、净含量、产品标准号、生产日期、保质期、贮存条件、生产许可证、厂家名称、地址、联系方式等。

### 7.2 包装

产品包装用玻璃瓶、塑料袋、塑料瓶、塑料盖、金属盖应符合GB 4806.1要求。可根据市场发展需要，开发新的包装材料，包装材料必须符合国家相应的质量标准和卫生要求。

Q/HT 0018S-2018

### 7.3 运输

运输工具要清洁、卫生，运输过程中应防止日晒雨淋及挤压碰撞。产品装卸要小心轻放，运输过程中不能与有毒、有害物质混载。

### 7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在清洁、干燥及避光的库房中，与地面、墙壁间隔 10cm 以上，不得与有毒、有害的物品共存。

7.4.2 产品使用时应置于阴凉干燥处，使用后盖好盖并冷藏贮存。符合上述运输、贮存条件下，未开封的袋装产品保质期为 6 个月、塑料瓶/罐装产品保质期为 12 个月、玻璃瓶产品保质期为 18 个月。可根据市场发展需要，开发新的包装材料，产品保质期根据新的包装材料设定。

附录 C



412905S-2017



驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司企业标准

Q/ZWST 0001S-2017

---

# 十三香调味品

2017-12-06 发布

2017-12-06 实施

---

驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司 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。

本标准由驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司提出并起草。

本标准起草人：韩明军、张慧、胡俊昌、王艳改、李丽丹、贾亚峰

H N

Q B

## 十三香调味品

### 1 范围

本标准规定了十三香调味品的分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷中的几种为原料经清理、粉碎、配料、混合、筛理、包装而成的非即食调味料。

### 2 要求

#### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 八角茴香应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.3 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.4 肉豆蔻符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.5 甘草符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.6 丁香符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.7 小茴香、高良姜、橘皮、肉桂、干姜、砂仁和白芷符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部和 GB/T 15691 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	粉末状	从样品中取出10g，倒入一洁净白瓷盘内或白纸上，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有原料混合加工后特有的色泽	
气味	具有本产品应有之香气，无异味	
滋味	具有本产品特有的滋味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

#### 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
磨碎细度（筛孔径 0.63mm 筛上物残留量），g/100g	≤ 2.5	GB/T 15691
水分，g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
总灰分，g/100g	≤ 10.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分，g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 2.9	GB 5009.12

注：\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定

**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 的规定。

**2.5 生产加工过程的卫生要求**

应符合 GB 14881 的有关规定。

**2.6 其它要求**

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

**3 检验**

出厂检验项目包括感官、磨碎细度、净含量、水分、总灰分、酸不溶性灰分。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

\_\_\_\_\_

## 编制说明

本标准适用于以鲜、冻畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、猪排骨、羊排骨）、畜禽可食用副产品（猪、牛、羊、鸡、鸭的头、耳、舌、蹄、尾、骨、皮、肝、肾、胃、肠、脾、膀胱、肺、心、肚及各部位附属产品）、撒尿牛肉丸中的一种或几种为主要原料，经过修整（或不修整）、分切（或不分切）、水煮（或不水煮）、（添加白砂糖与水熬制或酱油）上色（或不上色）、挂浆（或不挂浆）（添加生活饮用水、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用甘薯淀粉中的一种或几种混合搅拌均匀）、（大豆油、食用调和油中的一种）油炸（或不油炸），添加生活饮用水、梅菜（浸泡、炒制）、花生（油炸）、莲藕、蒜苔、黄花菜、黑木耳、香菇、海鲜菇、青椒、红椒、竹笋、板栗、黄豆、面筋、大豆蛋白、粉条、食用盐、白砂糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、味精、酱油、蚝油、调味料酒、豆瓣酱、甜面酱、柱候酱（酿造酱）、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用甘薯淀粉、大豆油、食用调和油、猪油、牛油、鸡油、羊油、辣椒（或粉）、八角（或粉）、花椒（或粉）、白胡椒（或粉）、黑胡椒（或粉）、白芷（或粉）、草果、肉豆蔻、月桂叶、桂皮（或粉）、丁香（或粉）、孜然（或粉）、高良姜（或粉）、山奈、小茴香（或粉）、牛至、百里香、砂仁（或粉）、香茅、荜拨、调料九里香、甘草（或粉）、香椿、芝麻、豆蔻、圆叶当归、木姜子、芫荽、香橼、茯苓、枸杞、姜粉、五香粉（花椒、八角、小茴香、姜、桂皮）、十三香（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷）、葱（切段）、姜（切片或切丝）、蒜、洋葱（切碎）、亚硝酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、 $\epsilon$ -聚赖氨酸中的部分，经配料、腌制（或不腌制）、挂浆（或不挂浆）（添加生活饮用水、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用甘薯淀粉中的一种或几种混合搅拌均匀）、添加蒸肉米粉（优质大米、香辛料）（或不添加）、油炸（或不油炸）、炒制（或不炒制）、添加或不添加食用盐、味精、酱油、辣椒、八角、花椒、白芷、草果、肉豆蔻、月桂叶、桂皮、丁香、高良姜、山奈、小茴香、牛至、百里香、砂仁、香茅、荜拨、调料九里香、甘草、香椿、芝麻、豆蔻、圆叶当归、木姜子、芫荽、香橼、茯苓、枸杞、姜粉、葱（切段）、姜（切片或切丝）、蒜、洋葱（切碎）中的部分蒸煮（或不蒸煮）、分装封口、杀菌、贴标、包装等加工而成的畜禽肉及副产品罐头。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 7098《食品安全国家标准 罐头食品》的要求制订本企业标准，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《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

长葛市厚民食品有限公司