



413294S-2018



长葛市厚民食品有限公司企业标准

Q/CHS 0002S-2018

方便菜肴罐头

2018-10-23 发布

2018-10-23 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 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

方便菜肴罐头

1 范围

本标准规定了方便菜肴罐头的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以杏鲍菇（预煮）、香菇（预煮）、茶树菇、平菇（预煮）、豆腐（油炸或不油炸）、笋片、清水笋、竹笋、莲菜、粉条、花生、黄花菜、黑木耳、胡萝卜、芹菜、青椒、红椒、板栗、土豆（油炸）、面筋、鲜（冻）猪肉、牛肉、大豆蛋白、大米（蒸制）、糯米（蒸制）、黑米（蒸制）、红枣、蜜枣、玉米粒、豌豆、青豆、果脯（太平果脯、苹果脯、桃脯、枣脯、杏脯、梨脯、胡萝卜脯、海棠脯、冬瓜脯、山楂脯）、青梅果干、红豆、枸杞、葡萄干、莲子中的一种或部分为主要原料，经过清洗（或不清洗）、添加或不添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、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、酿造酱油、配制酱油、蚝油、调味料酒、豆瓣酱、甜面酱、辣椒粉、八角粉、花椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、白芷粉、桂皮粉、孜然粉、姜粉、小茴香粉、砂仁粉、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）、味精、蚝油、柱候酱中的部分，经成型（或不成型），添加食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用甘薯淀粉中的一种或几种挂浆（或不挂浆）、油炸（或不油炸），添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、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、酿造酱油、配制酱油、蚝油、调味料酒、豆瓣酱、甜面酱、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、荜拔、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、橘皮、姜（或粉）、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）、青椒（分切）、红椒（分切）、葱（切段）、姜（切片或切丝）、蒜、洋葱（切碎）、鸡精调味料、鸡粉调味料、味精（谷氨酸钠）、蚝油、柱候酱（酿造酱）中的部分，经配料、蒸煮（或不蒸煮）、炒制（或不炒制）、分装封口、杀菌、贴标、装箱等加工而成的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 杏鲍菇、茶树菇、平菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.3 豆腐应符合 GB/T 22106 的规定。
- 2.1.4 笋片应符合 DBS50/ 005 的规定。
- 2.1.5 清水笋应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.6 竹笋应符合 QB/T 1406 的规定。
- 2.1.7 板栗应符合 GH/T 1029 或 SB/T 10557 的规定。
- 2.1.8 莲菜应符合 NY/T 1583 的要求。
- 2.1.9 粉条应符合 GB/T 23587 和 GB 2713 的规定。
- 2.1.10 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 青椒、红椒、竹笋、板栗、土豆、黄花菜应清洁、卫生、无污染，应符合 GB 2762、GB 2763

的规定。

- 2.1.12 黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.13 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.14 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.15 面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.16 鲜（冻）猪肉应符合 GB 9959.1 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.17 大豆蛋白应符合 GB 20371 或 SB/T 10453 的规定。
- 2.1.18 大米、糯米、黑米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 2.1.19 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.20 蜜枣、果脯、青梅果干应符合 GB/T 10782 和 GB 14884 的规定。
- 2.1.21 玉米粒应符合 GB/T 22369 的规定。
- 2.1.22 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 青豆应符合 GB 1352 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 红豆应符合 GB/T 10461 或 NY/T 599 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.26 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。
- 2.1.27 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.28 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.29 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 或 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.30 食用甘薯淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.31 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.32 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.33 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.34 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.35 食用调和油应符合 SB/T 10292 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.36 猪油、牛油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.37 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.38 蚝油应符合 GB/T 21999 或 SB/T 10005 的规定。
- 2.1.39 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.40 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.41 甜面酱应符合 SB/T 10296 或 DB51/T 397 的规定。
- 2.1.42 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.43 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.44 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.45 白胡椒（或粉）应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.46 黑胡椒（或粉）应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.47 白芷、草果、小茴香、高良姜、山奈、橘皮、茯苓应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.48 八角粉、花椒粉、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、荜拔、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。
- 2.1.49 十三香应符合 Q/ZWST0001S 的规定，见附录 A。
- 2.1.50 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.51 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。

- 2.1.52 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.53 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.54 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.55 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.56 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.57 葱、姜、蒜、洋葱应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 规定。
- 2.1.58 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.59 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.60 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.61 柱侯酱（酿造酱）应符合 Q/HT 0018S 的规定，见附录 B。
- 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	取出适量样品，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 ^a /g/(100g)	≥	65	QB 1007
食用盐（以 NaCl 计） ^a /(g/100g)	≤	4.0	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）（KOH） ^a /(mg/g)	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计） ^a /(g/100g)	≤	0.25	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.22
六六六 ^b /(mg/kg)	≤	0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕 ^b /(mg/kg)	≤	0.1	GB/T 5009.19

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a：该指标不适用于八宝米饭罐头产品检测。

b：该指标仅适用于食用菌罐头产品检测。

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通告。

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（八宝罐头除外）、食用盐（八宝罐头除外）、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B



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 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.5 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.6 丁香应符合 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

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 ₁ ，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 ^a 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 B₁

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。

编制说明

本标准适用于以杏鲍菇（预煮）、香菇（预煮）、茶树菇、平菇（预煮）、豆腐（油炸或不油炸）、笋片、清水笋、竹笋、莲菜、粉条、花生、黄花菜、黑木耳、胡萝卜、芹菜、青椒、红椒、板栗、土豆（油炸）、面筋、鲜（冻）猪肉、牛肉、大豆蛋白、大米（蒸制）、糯米（蒸制）、黑米（蒸制）、红枣、蜜枣、玉米粒、豌豆、青豆、果脯（太平果脯、苹果脯、桃脯、枣脯、杏脯、梨脯、胡萝卜脯、海棠脯、冬瓜脯、山楂脯）、青梅果干、红豆、枸杞、葡萄干、莲子中的一种或部分为主要原料，经过清洗（或不清洗）、添加或不添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、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、酿造酱油、配制酱油、蚝油、调味料酒、豆瓣酱、甜面酱、辣椒粉、八角粉、花椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、白芷粉、桂皮粉、孜然粉、姜粉、小茴香粉、砂仁粉、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）、味精、蚝油、柱候酱中的部分，经成型（或不成型），添加食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用甘薯淀粉中的一种或几种挂浆（或不挂浆）、油炸（或不油炸），添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、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、酿造酱油、配制酱油、蚝油、调味料酒、豆瓣酱、甜面酱、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、荜拔、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、橘皮、姜（或粉）、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）、青椒（分切）、红椒（分切）、葱（切段）、姜（切片或切丝）、蒜、洋葱（切碎）、鸡精调味料、鸡粉调味料、味精（谷氨酸钠）、蚝油、柱候酱（酿造酱）中的部分，经配料、蒸煮（或不蒸煮）、炒制（或不炒制）、分装封口、杀菌、贴标、装箱等加工而成的产品。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