



411283S-2018



河南美速食品有限公司企业标准

Q/HMS 0001S-2018

复合型薯类坯片

2018-05-11 发布

2018-05-11 实施

河南美速食品有限公司 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》的规则编写。

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由河南美速食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：梁红建、高健、宋叶潇、杨华涛、朱青峰、程伟。

本标准自发布之日起替代 Q/HMS 0001S-2017，备案号：411679S-2017，备案时间：2017-7-24。

H N

Q B

复合型薯类坯片

1 范围

本标准规定了复合型薯类坯片的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以马铃薯全粉、木薯淀粉、小麦粉、玉米淀粉中的几种为主要原料，添加或不添加虾粉、白砂糖、味精、食用盐、碳酸钠、碳酸氢铵、日落黄、柠檬黄，经配粉、煮料、挤压成型或压片成型、冷却、切片或切条、烘干、称量、包装加工而成的复合型薯类坯片。本品作为膨化食品原料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.8 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.9 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.10 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.12 马铃薯全粉应符合 SB/T 10752 的规定。
- 2.1.13 虾粉应符合 Q/ZWH 0004S，附录 A 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

性 状	要 求	试验方法
性状	片状、条状	从样品中取出适量，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质
色泽	具有本产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的滋味及气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	试验方法
水分, %	≤ 14	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
日落黄, g/kg	≤ 0.05	SN/T 1743
柠檬黄, g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注: 1、相同色泽的着色剂在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和应不超过 1。 2、*指该指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		

2.4 微生物指标

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌 (/25 g)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌 (CFU/g)	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: 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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

2.5 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。

2.6 生产过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 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、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

备案号: Q330000 2485-2015



Q/ZWH

浙江味海食品配料有限公司企业标准



Q/ZWH 0004S-2015
代替Q/ZWH 0004S-2012

虾粉调味品



2015-07-28 发布

2015-08-27 实施

浙江味海食品配料有限公司 发布

Q/ZWH 0004S-2015

前 言

本标准编写格式依据GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。

本标准是按GB 10133《食品安全国家标准 水产调味品》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》的规定，并结合实际情况制定，作为企业组织生产和产品质量控制的依据。

本标准自实施之日起代替Q/ZWH 0004S-2012。

本标准与Q/ZWH 0004S-2012相比，主要变化如下：

——致病菌限量按GB 29921的规定执行。

本标准由浙江味海食品配料有限公司提出。

本标准起草单位：浙江味海食品配料有限公司。

本标准主要起草人：陈文和、倪国权、潘可斌。

本标准的历次发布版本为：

——Q/ZWH 0004S-2012。



Q/ZWH 0004S-2015

虾粉调味品

1 范围

本标准规定了虾粉调味品的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以海水虾类为原料，以食用盐、味精为辅料，经预处理、干燥、粉碎、包装工序制成的虾粉调味品。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准
- 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 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 肠溶血性弧菌检验
- 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/T 4789.32 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.39 酱油卫生标准的分析方法
- 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 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 10133 食品安全国家标准 水产调味品
- GB 10144 动物性水产干制品卫生标准
- GB/T 12457 食品中氯化钠的测定
- 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
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病微生物限量
- 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/ZWH 0004S-2015

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 海水虾类：应符合 GB 2733 或 GB 10144 的要求。
- 3.1.2 食用盐：应符合 GB 5461 的要求。
- 3.1.3 味精：应符合 GB/T 8967 的要求。
- 3.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.2 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
形态	呈该品种产品应有的形态
色泽	具有本产品应有的色泽，且色泽均匀
气味	具有该制品特有的气味，无异味
杂质	无外来杂质

3.3 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
氯化钠/(g/100g)	≤ 30
氨基酸态氮/(g/100g)	≥ 0.25
无机砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
多氯联苯 [*] /(mg/kg)	≤ 0.5

^{*}以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 之和计。

3.4 微生物限量

3.4.1 微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100

^a样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。

3.4.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.5 污染物限量

符合 GB 2762 的规定。

3.6 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。

3.7 净含量

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。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

Q/ZWH 0004S-2015

Q/ZWH 0004S-2015

7.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局《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。

7.2 包装

内包装用材料应符合 GB 9683 标准规定或其他包装容器应符合相应的国家或行业标准要求；外包装用瓦楞纸箱符合 GB/T 6543 要求。

7.3 运输

产品运输工具应清洁卫生，不得与有毒的化学药品和有害物质一起运输，装卸时应小心轻放，严禁重压。

7.4 贮存

产品应贮存于常温食品仓库内，库内应保持清洁卫生、并有防尘、防蝇、防鼠设施；并贮存于通风、阴凉、干燥处；不得与有毒的化学药品和有害物质一起混存。

7.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，产品保质期为 12 个月。



编制说明

本标准适用于以马铃薯全粉、木薯淀粉、小麦粉、玉米淀粉中的几种为主要原料，添加或不添加虾粉、白砂糖、味精、食用盐、碳酸钠、碳酸氢铵、日落黄、柠檬黄，经配粉、煮料、挤压成型或压片成型、冷却、切片或切条、烘干、称量、包装加工而成的复合型薯类坯片。本品作为膨化食品原料。

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》，参照 GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》的有关规定，制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南美速食品有限公司

