



411582S-2018



洛阳市大成食品有限公司企业标准

Q/LDS 0002S-2018

方便粉丝（条）

2018-05-31 发布

2018-05-31 实施

洛阳市大成食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

附录 A、B、C、D、E 为本标准规范性文件

本标准由洛阳大成食品有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳大成食品有限公司。

本标准主要起草人：周培营 李 辉。

H N

Q B

方便粉丝（条）

1 范围

本标准规定了方便粉丝的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以不同品种的粉丝（条），配以不同口味的调味酱包、调味粉包、蔬菜包、醋味包组合包装而成的方便粉丝（条）。

粉丝（条）的原料和工艺符合 Q/LDS 0001S-2018 的规定，品种有红薯粉丝（条）、水晶粉丝（皮）、土豆粉丝（条）、复合蕨根粉丝（条）、复合百合粉丝（条）、复合豌豆粉丝（条）、复合绿豆粉丝（条）、复合葛根粉丝（条）、复合香芋粉丝（条）、复合蔬菜粉丝（条）、蛋蛋粉丝（条）、乌冬粉丝（条）。

调味酱包由棕榈油、菜籽油、牛油、食用盐、黄豆酱、辣椒酱、蕃茄酱、芝麻酱、酱油、牛肉、鸡肉、鸭肉、虾肉、蟹肉、鱼肉、香菇、姬松茸、茶树菇、美味牛肝菌、泡萝卜、酵母抽提物、西红柿、姜黄、辣椒红、牛肉香精、泡菜香精、鸭肉香精、葱、辣椒粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、花椒粉、桂皮粉、姜粉、蒜粉、小茴香粉、孜然粉、洋葱粉、芝麻中的二种或多种组成。

调味粉包由食用盐、大豆、脱水葱、酵母抽提物、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、味精、辣椒粉、花椒粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、八角粉、姜粉、牛肉鸡肉粉、鸭肉粉、鸡精调味料、柠檬酸、白砂糖、L-苹果酸、水解植物蛋白、二氧化硅、牛肉粉末香精、鸡肉粉末香精、猪肉粉末香精中的二种或多种组成。

蔬菜包由脱水胡萝卜、脱水高丽菜、脱水青梗菜、脱水香葱、脱水香菜、脱水辣椒片、脱水洋葱、脱水番茄、脱水香菇中的二种或多种组成。

醋味包由酿造食醋、酿造酱油、山梨酸钾、冰乙酸、柠檬酸、食用香精香料中的二种或多种组成。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 粉丝（条）应符合 Q/LDS 0001S-2018 的规定（见附录 C）。

2.1.2 调味酱包应符合 Q/CBJ 0002S 的规定（见附录 D）。

2.1.3 调味粉包应符合 Q/CBJ 0005S 的规定（见附录 E）。

2.1.4 蔬菜包应符合 Q/CBJ 0005S 的规定（见附录 E）。

2.1.5 醋味包应符合 DBS 41/001 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
	粉丝	调味料包				
		调味酱包	调味粉包	调味醋包	蔬菜包	
性状	条状或丝状	均匀半固态，无霉变	具有所配原料应有的性状	液体状	均匀粒状、条状、片状、块状	取两袋（碗）以上样品，将粉丝和调味包分别倒入清洁的白色瓷盘中，在光线充足柔和的环境中观察其性状和色泽、杂质；调味
色泽	具有该品应有的色泽	棕红色	具有所配原料应有的色泽	褐色	具有所配原料应有的色泽	
气味	具有该品应有的气味，无异味	具有本品应有的酱香味	具有所配原料应有的气味	微酸或酸味	具有所配原料应有的气味	

滋味	具有该产品应有的滋味，不夹生、不粘牙、无砂齿感。	具有本品应有的酱香味。	具有所配原料应有的滋味	微酸或酸味，有醋类应有的香味	具有所配原料应有的滋味	包嗅其气味，尝其滋味；按产品包装上的冲泡时间冲泡粉丝，嗅其气味，品尝其滋味。
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							检测方法	
	粉丝			调味酱包	调味粉包	调味醋包	蔬菜包		
	干粉丝	半干粉丝	湿粉丝						
水分, %	≤	17.0	50.0	75.0	-	14	-	14	GB 5009.3
淀粉, %	≥	70.0	45.0	20.0					GB 5009.6
灰分, %	≤	0.9			-	-	-	-	GB 5009.4
复水时间, min	≤	6			-	-	-	-	见附录 A
复水率, %	≥	250			-	-	-	-	见附录 B
酸价(KOH) (以脂肪酸计), mg/g	≤	-			5.0	-	-	-	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	-			0.25	-	-	-	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0			-	-	-	-	GB 5009.22
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤	1.0			-	-	-	-	GB 5009.121
山梨酸钾, g/kg	≤	-			-	-	1.0	-	GB 5009.28
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤	-			-	1.0	-	-	GB 5009.191
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5							GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4							GB 5009.12
铝残留量(干样品以 Al 计), mg/kg	≤	200			-	-	-	-	GB 5009.182

*注：铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。
总砷、铅指标适用于粉丝和调料混合后的检验。

2.4 微生物指标

将粉丝与调料混合后检验，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 ^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 平板计数法
沙门氏菌 (/25g)	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

注：a 样品的采集和处理按 GB4789.1 执行

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 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB2761 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；食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官、净含量、粉丝水分、粉丝复水时间、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录 A

复水时间的检测方法

A1 复水时间的检测方法：取粉丝饼一块置于带盖保温容器(约 1000mL 左右)中，加入约 5 倍于粉丝饼质量的沸水，立即将容器加盖，同时用秒表计时。当用玻璃片(20cm×20cm)夹紧软化粉丝，观察其状态，无硬心且口感不夹生时，记录所用时间，即为复水时间。

H N

Q B

附录 B

复水率的检测方法

B1 复水率的检测方法：取一块粉丝饼置于带盖保温容器中，加入约 5 倍于粉丝饼质量的沸水，立即将容器加盖，6min 后，将试样和汤汁倒入标准筛上滤干 2min，称量。将粉丝饼的复水率按下式进行计算：

$$F = (m_2 - m_1) * 100 / m_1$$

式中：F-----复水率，%

m_1 -----粉丝饼复水前的质量，单位为克（g）

m_2 -----粉丝饼复水后的质量，单位为克（g）

H N
Q B

附录 C

Q/LDS

洛阳大成食品有限公司企业标准

Q/LDS 0001S-2018

粉条（丝）

2018-04-23 发布

2017-04-30 实施

洛阳大成食品有限公司 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》的规则要求编写。
附录A为本标准规范性文件。
本标准由沁阳大成食品有限公司提出。
本标准起草单位：沁阳大成食品有限公司
本标准主要起草人：周培军 李 博

沁 阳 大 成 食 品 有 限 公 司

Q B

粉条（丝）

1 范围

本标准规定了粉条（丝）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以红薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉的一种或几种为主要原料，加入或不加入小麦淀粉、原糖淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、葛根粉、鲜鸡蛋液、鲜蔬菜汁（韭菜、南瓜、番茄、芹菜）、百合粉、魔芋粉、香芋粉、谷朊粉的一种或几种，添加或不添加脱氢乙酸钠、羧甲基淀粉、磷酸铝钾、磷酸铝钠、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、瓜尔胶、黄原胶、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、乳酸钠、羧甲基淀粉的一种或几种，加入经饮用水、食用盐、碱和糖、成型、冷却、老化、干燥或不干燥，包装加工制成的非即食性粉条（丝）。

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。凡是注明日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是未注明日期的引用文件，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 1886.41	食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
GB 1886.88	食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸
GB 1886.173	食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
GB 1886.229	食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸铝钾
GB 1886.232	食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基淀粉钠
GB 1886.236	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 1886.243	食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2749	食品安全国家标准 食品添加剂
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 26687	食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钠
GB 28400	食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
GB 29948	食品安全国家标准 羧甲基淀粉
GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
GB 8008.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 8008.4	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 8008.9	食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
GB 8008.12	食品安全国家标准 食品中砷的测定
GB 8008.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B ₁ 和 G ₁ 的测定
GB/T 5461	国家标准 食用盐
GB 8749	国家标准 经饮用水卫生标准
GB/T 8643	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 10004	包装用塑料复合膜、袋、干燥复合、挤出复合
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范



粉条（丝）

1 范围

本标准规定了粉条（丝）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以红薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉的一种或几种为主要原料，加入或不加入小麦淀粉、蕹根淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、葛根粉、鲜鸡蛋液、鲜蔬菜汁（菠菜、南瓜、香菇、芹菜）、百合粉、魔芋粉、香芋粉、谷朊粉的一种或几种，添加或不添加脱氢乙酸钠、磷酸酯淀粉、硫酸钙等、硫酸钙等、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、瓜尔胶、黄原胶、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、乳酸钠、聚丙烯酸钠的一种或几种，加入生活饮用水，食用盐，经和浆、成型、冷却、老化、干燥或不干燥、包装加工制成的非即食性粉条（丝）。

2 规范性引用文件

下列文件中对于本文件的应用是必不可少的，凡是注明日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件，凡是未注明日期的引用文件，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 1886.41	食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
GB 1886.85	食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸
GB 1886.173	食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
GB 1886.229	食品安全国家标准 食品添加剂 硫酸钙等
GB 1886.232	食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 1886.243	食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2749	食品安全国家标准 酱与酱制品
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 25537	食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钠
GB 28403	食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
GB 29948	食品安全国家标准 聚丙烯酸钠
GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
GB 5009.3	食品安全国家标准 食物中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食物中灰分的测定
GB 5009.9	食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
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 5461	国家标准 食用盐
GB 5749	国家标准 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 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 21924	国家标准	谷朊粉
GB 25547	食品安全国家标准	食品添加剂 脱氢乙酸钠
GB 28080	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 29925	食品安全国家标准	食品添加剂 磷酸酯淀粉
HG 2917	化工行业标准	食品添加剂 磷酸铝盐
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
NY/T 494	农业行业标准	魔芋粉
NY/T 1884	绿色食品	果蔗粉
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) 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》		

3. 分类

根据加工工艺不同分为3种：干粉条（丝）——成型后干燥至水分含量小于15%；湿粉条（丝）——成型后不干燥，冷藏（或冷冻），水分含量小于75%；半干粉条（丝）——成型后经干燥至水分含量小于50%。

根据粉条（丝）的形状分为2种：QQ粉——粉条形状为丝状，丝径小于4mm；宽粉——粉条形状为条状，宽度大于4mm。

根据原料不同分为12种。

3.1 红薯粉条（丝）：以红薯淀粉为主要原料，加入玉米淀粉、木薯淀粉，干粉条（丝）添加聚丙烯酸钠、海藻酸钠；湿粉条（丝）、半干粉条（丝）添加脱氢乙酸钠、磷酸酯淀粉、磷酸铝盐、磷酸铝盐、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、瓜尔胶、黄原胶、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、乳酸钠、聚丙烯酸钠，加入生活饮用水、食用盐、碱和浆、成型、冷却、老化、干燥或不干燥、包装加工制成的非即食性粉条（丝）。

3.2 水晶粉丝（皮）：以红薯淀粉或马铃薯淀粉为主要原料，加入玉米淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉，干粉丝（皮）添加聚丙烯酸钠、海藻酸钠；湿粉丝（皮）、半干粉丝（皮）添加脱氢乙酸钠、磷酸酯淀粉、磷酸铝盐、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、瓜尔胶、黄原胶、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、乳酸钠、聚丙烯酸钠的一种或几种，加入生活饮用水、食用盐、碱和浆、成型、冷却、老化、干燥或不干燥、包装加工制成的非即食性粉丝（皮）。

3.3 土豆粉条（丝）：以马铃薯淀粉为主要原料，加入木薯淀粉、玉米淀粉，干粉条（丝）添加聚丙烯酸钠、海藻酸钠；湿粉条（丝）、半干粉条（丝）添加脱氢乙酸钠、磷酸酯淀粉、磷酸铝盐、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、瓜尔胶、黄原胶、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、乳酸钠、聚丙烯酸钠，加入生活饮用水、食用盐、碱和浆、成型、冷却、老化、干燥或不干燥、包装加工制成的非即食性粉条（丝）。

3.4 复合魔根粉条（丝）：以马铃薯淀粉、魔根淀粉为主要原料，加入木薯淀粉，干粉条（丝）添加聚丙烯酸钠、海藻酸钠；湿粉条（丝）、半干粉条（丝）添加脱氢乙酸钠、磷酸酯淀粉、磷酸铝盐、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、瓜尔胶、黄原胶、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、乳酸钠、聚丙烯酸钠，加入生活饮用水、食用盐、碱和浆、成型、冷却、老化、干燥或不干燥、包装加工制成的非即食性粉条（丝）。

3.5 复合百合粉条（丝）：以马铃薯淀粉、百合粉为主要原料，加入木薯淀粉，干粉条（丝）添加聚丙烯酸钠、海藻酸钠；湿粉条（丝）、半干粉条（丝）添加脱氢乙酸钠、磷酸酯淀粉、磷酸铝盐、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、瓜尔胶、黄原胶、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、乳酸钠、聚丙烯酸钠，加入生活饮用水、食用盐、碱和浆、成型、冷却、老化、干燥或不干燥、包装加工制成的非即食性粉条（丝）。

3.6 复合豌豆粉条（丝）：以马铃薯淀粉、豌豆淀粉为主要原料，加入木薯淀粉，干粉条（丝）添加聚丙烯酸钠、海藻酸钠；湿粉条（丝）、半干粉条（丝）添加脱氢乙酸钠、磷酸酯淀粉、磷酸铝盐、

磷酸氢盐、羧甲基纤维素等、海藻酸钠、瓜尔胶、黄原胶、柠檬酸、冰乙酸、乳糖、乳糖醇、聚丙二醇等，加入生活饮用水、食用盐，经和浆、成型、冷却、老化、干燥或不干燥，包装加工制成的非即食性粉条（丝）。

3.7 复合绿豆粉条（丝）：以马铃薯淀粉、绿豆淀粉为主要原料，加入木薯淀粉、干粉条（丝）、添加聚丙烯酸钠、海藻酸钠、淀粉条（丝）、半干粉条（丝）添加脱氢乙酸钠、葡萄糖酸钙、磷酸氢盐、磷酸氢盐、羧甲基纤维素等、海藻酸钠、瓜尔胶、黄原胶、柠檬酸、冰乙酸、乳糖、乳糖醇、聚丙二醇等，加入生活饮用水、食用盐，经和浆、成型、冷却、老化、干燥或不干燥，包装加工制成的非即食性粉条（丝）。

3.8 复合薯根粉条（丝）：以马铃薯淀粉、薯根粉为主要原料，加入木薯淀粉、干粉条（丝）添加聚丙烯酸钠、海藻酸钠、淀粉条（丝）、半干粉条（丝）添加脱氢乙酸钠、葡萄糖酸钙、磷酸氢盐、磷酸氢盐、羧甲基纤维素等、海藻酸钠、瓜尔胶、黄原胶、柠檬酸、冰乙酸、乳糖、乳糖醇、聚丙二醇等，加入生活饮用水、食用盐，经和浆、成型、冷却、老化、干燥或不干燥，包装加工制成的非即食性粉条（丝）。

3.9 复合牵牛粉条（丝）：以马铃薯淀粉、牵牛粉为主要原料，加入木薯淀粉、干粉条（丝）添加聚丙烯酸钠、海藻酸钠、淀粉条（丝）、半干粉条（丝）添加脱氢乙酸钠、葡萄糖酸钙、磷酸氢盐、磷酸氢盐、羧甲基纤维素等、海藻酸钠、瓜尔胶、黄原胶、柠檬酸、冰乙酸、乳糖、乳糖醇、聚丙二醇等，加入生活饮用水、食用盐，经和浆、成型、冷却、老化、干燥或不干燥，包装加工制成的非即食性粉条（丝）。

3.10 复合蔬菜粉条（丝）：以马铃薯淀粉为主要原料，加入蔬菜汁（菠菜、南瓜、番茄、芹菜）、木薯淀粉、干粉条（丝）添加聚丙烯酸钠、海藻酸钠、淀粉条（丝）、半干粉条（丝）添加脱氢乙酸钠、葡萄糖酸钙、磷酸氢盐、磷酸氢盐、羧甲基纤维素等、海藻酸钠、瓜尔胶、黄原胶、柠檬酸、冰乙酸、乳糖、乳糖醇、聚丙二醇等，加入生活饮用水、食用盐，经和浆、成型、冷却、老化、干燥或不干燥，包装加工制成的非即食性粉条（丝）。

3.11 荠苎粉条（丝）：以马铃薯淀粉为主要原料，添加荠苎液、干粉条（丝）添加聚丙烯酸钠、海藻酸钠、淀粉条（丝）、半干粉条（丝）、添加脱氢乙酸钠、葡萄糖酸钙、磷酸氢盐、磷酸氢盐、羧甲基纤维素等、海藻酸钠、瓜尔胶、黄原胶、柠檬酸、冰乙酸、乳糖、乳糖醇、聚丙二醇等，加入生活饮用水、食用盐，经和浆、成型、冷却、干燥或不干燥，包装加工制成的非即食性粉条（丝）。

3.12 乌冬粉条（丝）：以马铃薯淀粉、小麦淀粉为主要原料，添加魔芋粉、谷朊粉、添加脱氢乙酸钠、葡萄糖酸钙、磷酸氢盐、磷酸氢盐、羧甲基纤维素等、海藻酸钠、瓜尔胶、黄原胶、柠檬酸、冰乙酸、乳糖、乳糖醇、聚丙二醇等，加入生活饮用水、食用盐，经和浆、成型、冷却、老化、干燥或不干燥，包装加工制成的非即食性粉条（丝）。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 红薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、薯根淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、薯根淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

4.1.2 荠苎液应符合 GB 2749 的规定。

4.1.3 百合粉、牵牛粉应符合 NY/T 1884 的规定。

4.1.4 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

4.1.5 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

4.1.6 葡萄糖酸钙应符合 GB 29925 的规定。

4.1.7 磷酸氢盐应符合 GB 1886.229 的规定。

4.1.8 磷酸氢盐应符合 GB 25592 的规定。

- 4.1.9 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定
 4.1.10 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定
 4.1.11 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定
 4.1.12 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定
 4.1.13 柠檬酸钠应符合 GB 1886.235 的规定
 4.1.14 冰乙酸应符合 GB 1886.85 的规定
 4.1.15 乳糖应符合 GB 1886.173 的规定
 4.1.16 乳糖应符合 GB 25537 的规定
 4.1.17 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定
 4.1.18 蔬菜汁应符合 Q/DFK 0002S 的规定（见附录 A）
 4.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定
 4.1.20 生产用水应符合 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	要求	试验方法	
性状	线条粗细均匀，呈圆形或条状，无杂质	从样品中取出 1 袋，置于干净的白色滤纸上，在自然光下用肉眼观察其色泽和性状，有无异味。干燥率按清水中煮 5 分钟用玻璃棒在沸水中搅拌 1~2 分钟后，嗅其气味，其色泽应符合表 1 的规定。	
色 泽	红薯粉丝（条）		土黄色，具有本品特有的色泽
	水晶粉丝（皮）		半透明，具有本品特有的色泽
	土豆粉（丝）		白色，具有本品特有的色泽
	混合原薯粉（丝）		土黄色，具有本品特有的色泽
	混合百合粉（丝）		白色，具有本品特有的色泽
	混合豌豆粉（丝）		淡黄色，具有本品特有的色泽
	混合绿豆粉（丝）		淡绿色，具有本品特有的色泽
	混合苕粉粉（丝）		白色，具有本品特有的色泽
	混合薯芋粉（丝）		具有本品特有的色泽
	混合豌豆粉（丝）		具有本品特有的色泽
	蚕豆粉条（丝）		浅黄色，具有本品特有的色泽
	马铃薯条（丝）		白色，具有本品特有的色泽
气 味	红薯粉丝（条）		具有本品特有的气味，无异味
	水晶粉丝（皮）		具有本品特有的气味，无异味
	土豆粉（丝）		具有本品特有的气味，无异味
	混合原薯粉（丝）		具有本品特有的气味，无异味
	混合百合粉（丝）		具有本品特有的气味，无异味
	混合豌豆粉（丝）		具有本品特有的气味，无异味
	混合绿豆粉（丝）		具有本品特有的气味，无异味
	混合苕粉粉（丝）	具有本品特有的气味，无异味	
混合薯芋粉（丝）	具有本品特有的气味，无异味		
混合豌豆粉（丝）	具有本品特有的气味，无异味		
蚕豆粉条（丝）	具有本品特有的气味，无异味		
马铃薯条（丝）	具有本品特有的气味，无异味		

滋味	红薯粉丝(条)	复水后柔软, 清爽, 有韧性, 口感无沙质, 具有红薯粉丝(条)固有的滋味, 无异味
	水晶粉丝(皮)	复水后柔软, 清爽, 有韧性, 口感无沙质, 具有水晶粉丝(条)固有的滋味, 无异味
	土豆粉(丝)	复水后柔软, 清爽, 有韧性, 口感无沙质, 具有土豆粉固有的滋味, 无异味
	复合原粮粉(丝)	复水后柔软, 清爽, 有韧性, 口感无沙质, 具有原粮粉固有的滋味, 无异味
	复合百合粉(丝)	复水后柔软, 清爽, 有韧性, 口感无沙质, 具有百合粉固有的滋味, 无异味
	复合豌豆粉(丝)	复水后柔软, 清爽, 有韧性, 口感无沙质, 具有豌豆粉固有的滋味, 无异味
	复合绿豆粉(丝)	复水后柔软, 清爽, 有韧性, 口感无沙质, 具有绿豆粉固有的滋味, 无异味
	复合葛根粉(丝)	复水后柔软, 清爽, 有韧性, 口感无沙质, 具有葛根粉固有的滋味, 无异味
	复合香芋粉(丝)	复水后柔软, 清爽, 有韧性, 口感无沙质, 具有香芋粉固有的滋味, 无异味
	复合豌豆粉(条)	复水后柔软, 清爽, 有韧性, 口感无沙质, 具有豌豆粉固有的滋味, 无异味
	土豆粉条(条)	复水后柔软, 清爽, 有韧性, 口感无沙质, 具有土豆粉固有的滋味, 无异味
	马铃薯粉条(条)	复水后柔软, 清爽, 有韧性, 口感无沙质, 具有马铃薯固有的滋味, 无异味
杂质	无肉眼可见杂质	

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						试验方法	
	粉丝	半干粉条	干粉条		湿粉条			
			红薯粉条	水晶粉皮	红薯粉条、复合豌豆粉、绿豆粉	土豆粉、复合原粮粉、复合百合粉、复合葛根粉、复合豌豆粉、复合香芋粉、土豆粉条、马铃薯粉条		
水分/(g/100g)	≤	16.0	60.0	16.0	17.0	60.0	76.0	GB 5009.5
淀粉/(g/100g)	≥	76.0	46.0	76.0	70.0	36.0	20.0	GB 5009.9
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸钠计)	≤	-			1.0			GB 5009.121
断条率/(%)	≤	10.0						GB/T 23687
灰分/(g/100g)	≤	3.0						GB 5009.4
*砷/(mg/kg)	≤	0.4						GB 5009.12
铅限量(干样品, 以AL计) mg/kg	≤	200						GB 5009.18

*注: 砷指标严于食品安全国家标准 GB2762的规定

4.4 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。

4.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4.6 其它要求

食品中真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定；污染物限量应符合 GB2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB2763 的规定；食品添加剂限量应符合 GB2760 的规定。

5 检验规则

5.1 原料入库要求

原料入库前，必须索取供货方出具的合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

5.2 组批

一次投料、同一批次、同一生产线生产的同一规格包装完好产品为一批。

5.3 抽样

随机抽取同一批次不少于 6 个独立包装的样品（不含净含量抽样），样品量总数不少于 2kg，检样一式两份，供检验和复验备用。

5.4 出厂检验

5.4.1 产品出厂前经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

5.4.2 出厂检验项目包括：感官、净含量及允许短缺量、水分的检验。

5.5 型式检验

型式检验项目为本标准中规定的全部技术指标，一般情况下每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 主要原料产地或原料供应商有变动时；
- c) 停产三个月以上，又恢复生产时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

5.6 判定

当检验项目全部符合标准所规定时，则判为合格产品，有一项或一项以上不符合要求时，可自保留样品中或对同批产品再次随机抽取样品进行复检，若结果对符合标准要求时，则判定该产品为合格产品，若仍有一项不合格时，则判定为不合格，微生物指标不得复检。

6 标志、标签、包装、运输和贮存

6.1 标志、标签

产品标志及标签应符合 GB/T191 和 GB 7718 和有关规定，营养标签应符合 GB 28050 的规定，标识应符合国家质量监督检验检疫总局令第 123 号令《食品标识管理规定》及有关规定，应标明：产品名称、配料表、净含量、生产厂名称及地址、产品的生产日期批号、保质期、贮存方法、食用方法、产品标准代号、商标，并有防潮、防雨等标志。

6.2 包装

产品的包装应选用符合食品卫生要求的复合食品包装材料，其质量标准应符合 GB/T 1004、GB 2357 的有关规定，卫生标准应符合 GB 9683 的有关规定，外包装采用瓦楞纸和包装，应符合 GB/T6543 的有关规定，包装牢固，不易破损。

6.3 运输

产品运输工具应当清洁卫生，产品运输过程中应防雨、防潮、防暴晒、防污染，搬运装卸应小心轻

Q/LDS 0001S-2018

放，避免破损污染，严禁与有毒、有害物质混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的仓库内，必须有防鼠害，与地面距离≥10cm，离墙≥20cm，不得与有毒、有害、有异味易挥发、易腐烂等物品同库贮存，根粉条用冷藏（0℃-4℃）或冷冻（-18℃以下）贮存，堆放高度应以提取方便为宜。

6.5 保质期

在符合上述标准规定条件下，产品自生产之日起，干粉丝（条）的保质期不超过24个月，根粉条保质期不超过6个月，半干粉条（丝）保质期不超过11个月。



附录 D

Q/CBJ		
四川白家食品产业有限公司企业标准		
Q/CBJ0002S-2017		
 半固态复合调味料 		
<table border="1"><tr><td>四川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: 51000172 S-2017 备案日期: 2017 年 03 月 23 日</td></tr></table>		四川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: 51000172 S-2017 备案日期: 2017 年 03 月 23 日
四川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: 51000172 S-2017 备案日期: 2017 年 03 月 23 日		
2017-02-13 发布	2017-03-15 实施	
四川白家食品产业有限公司 发布		

Q/08J0002S-2017

目 次

前言	ii
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 技术要求	5
4 检验规则	10
5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期	11

修正

前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》要求，本公司参照DBS 51/003《食品安全地方标准 半固态复合调味料》标准，并结合产品特性，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》要求，起草了《半固态复合调味料》标准。

本标准由四川白家食品产业有限公司提出。

本标准起草单位：四川白家食品产业有限公司。

本标准主要起草人：何连勇，秦天福，徐静，徐华孝。

半固态复合调味料

1 范围

本标准规定了半固态复合调味料的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以菜籽油、棕榈油、大豆油（色拉油）、食用猪油、食用牛油、食用鸡油、玉米油、芝麻油、葵花籽油、花生油、黄油、辣椒调味油、藤椒油、花椒油、蚝油、田螺、芥末膏、芥末籽、豌豆、花生仁、白芝麻、黑芝麻、瓜子仁、黑木耳、萝卜干、泡芥菜、猪肉、牛肉、羊肉、兔肉、猪肠、鸡肉、鸭肉、鸭肠、虾肉、蟹肉、鱼肉、泡笋干、根芥菜、榨菜、酿造酱油、白酱油、酿造食醋、白醋、芽菜、泡辣椒、泡姜、泡萝卜、泡豇豆、腌制叶芥菜、腌制根芥菜、西红柿、洋葱、土豆、黄瓜、藕、莴笋、胡萝卜、欧芹、芹菜、蒙古口蘑（口蘑）、香菇、巴西蘑菇（姬松茸）、糙皮侧耳（平菇）、双孢蘑菇、茶树菇、美味牛肝菌、白黄侧耳（姬菇）、金针菇、刺芹侧耳（杏鲍菇）、辣椒干、葱、姜、大蒜、鲜辣椒、糟辣椒、辣椒酱、白酸汤、醪糟汁、白砂糖、赤砂糖、食用盐、白酒、豆豉、郫县豆瓣、豆瓣酱、甜面酱、芝麻酱、花生酱、黄豆酱、番茄酱、蒜茸辣酱、炼乳、单晶体冰糖、多晶体冰糖、葡萄糖、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用木薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、小麦粉、食用小麦淀粉、椰浆、椰汁、椰浆粉、牛奶、羊奶、牛奶粉、羊奶粉、奶油、稀奶油、鱼露、芝士粉中的两种或多种为原料，辅以糯米、调味料酒、黄酒、猪肉粉调味料、鸡肉粉调味料、鸡粉调味料、水、花椒、藤椒、草果、山奈、小茴香、月桂（香叶）、八角、桂皮、丁香、甘草（人工种植）、香茅、黑胡椒、白胡椒、砂仁、薄荷、调料九里香、干甜罗勒、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、肉豆蔻、多香果、草拨、香椿芽、肉桂、木姜子、甘牛至、高良姜、芫荽、茴香、鱼腥草、橘皮、白芷、栀子、紫苏、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大肉桂、藏红花、枫茅叶、椒样薄荷、留兰香、石榴籽、迷迭香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香早芹、葫芦巴、香荚兰、干牛至、紫苏籽、甜椒粉、橘皮、金银花、菊花、玉竹、山楂、柠檬汁、咖喱粉、孜然、洋葱粉、复合调味料（意式酱汁调味料、冬阴功酱料、番茄沙司、蟹肉膏、辣酱油、咖喱调料、芝士粉）、虾膏、虾酱、虾油、虾粉、鸡精调味料、酵母抽提物、猪骨白汤膏、牛骨白汤膏、鸡骨白汤膏、大骨浓汤膏、麦芽糊精、辣椒调味料、底味调味酱、辣椒调味油、木姜子调味油、

白汤膏、鸡骨白汤膏、大骨浓汤膏、麦芽糊精、辣椒调味料、底味调味酱、辣椒调味油、木姜子调味油、乳清粉、乳清蛋白粉、芝士酱、巧克力、巧克力制品、腐乳、腐乳制品、辣鲜露、辣椒粉、植脂末中两种或多种，添加醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、瓜尔胶、谷氨酸钠、姜黄、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、冰乙酸、乳酸、辣椒红、焦糖色、山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、黄原胶、乳酸链球菌素、双乙酸钠、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、乙基麦芽酚、乳酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、维生素E、辣椒油树脂、磷酸二氢钙、乙酰磺胺酸钾、脱氢乙酸钠、磷酸、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、氯化钾、食用香精（鸡肉香精、牛肉香精、肥肠香精、猪肉香精、排骨香精、鸭肉香精、鱼肉香精、火锅增香膏香精、火锅味油状香精、葱油香精、蒜油香精、芝麻油香精、香菇香精、芝麻酱香精、山珍地鸡味膏状香精、菌味香精、泡菜香精、芫荽香精、椰子香精、柠檬香精、蟹肉香精、虾肉香精、咖喱香精、酸汤肥牛香精、肥牛香精、海鲜粉末香精、浓汤粉末香精、薄荷香精、芝士味香精、巧克力味香精、高乳香精、芥末味香精、花椒油香精、熟香辣椒精油、胡辣壳精油、孜然香精）中的两种或多种，经整理、粉碎或不粉碎、调配、炒制、冷却、包装而成的即食型或非即食型半固态复合调味料。

2 规范性引用文件

Q/CBJ0002S-2017

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 1354 大米
- GB 1355 小麦粉
- GB 1534 花生油
- GB 1535 大豆油
- GB 1536 菜籽油
- GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
- GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠
- GB 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）
- GB 1886.15 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸
- GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾，
- GB 1886.40 食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶的规定
- GB 1886.60 食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄
- GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
- GB 1886.100 食品安全国家标准 食品添加剂 乙二胺四乙酸二钠
- GB 1902 食品安全国家标准 苯甲酸钠
- GB 1987 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2023 食品添加剂 乳酸
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2717 酱油卫生标准
- GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 5009.11 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
 GB 5009.22 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
 GB 5009.26 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
 GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐
 GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
 GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
 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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
 GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
 GB 5749 生活饮用水卫生标准
 GB/T 6192 黑木耳
 GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
 GB/T 7652 八角
 GB 7657 食品添加剂 葡萄糖酸- δ -内酯
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB/T 7900 白胡椒
 GB/T 7901 黑胡椒
 GB 8233 芝麻油
 GB 8273 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
 GB/T 8883 食用小麦淀粉
 GB/T 8885 食用玉米淀粉
 GB/T 8937 食用猪油
 GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
 GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品
 GB/T 10460 豌豆
 GB 10464 葵花籽油
 GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
 GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
 GB/T 11761 芝麻
 GB 12487 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚
 GB 13102 食品安全国家标准 炼乳
 GB 13104 食品安全国家标准 食糖
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 13662 黄酒
 GB 15680 棕榈油
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆)
 GB 18186 酿造酱油
 GB 18187 酿造食醋
 GB 19111 玉米油
 GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
 GB 19301 食品安全国家标准 生乳
 GB/T 19343 巧克力及巧克力制品

GB/T 19618	甘草		
GB 19644	食品安全国家标准	乳粉	
GB 19646	食品安全国家标准	稀奶油、奶油和无水奶油	
GB/T 20560	地理标志产品	郫县豆瓣	
GB/T 20880		食用葡萄糖	
GB/T 20884		麦芽糊精	
GB/T 21999		蚝油	
GB/T 22266		咖喱粉	
GB/T 22267		整孜然	
GB/T 22300		丁香	
GB/T 22302		干牛至	
GB/T 22304		干甜罗勒	
GB/T 22305.1		小豆蔻 第1部分：整果荚	
GB/T 23189		平菇	
GB/T 23191		牛肝菌 美味牛肝菌	
GB/T 23530		酵母抽提物	
GB/T 24399		黄豆酱	
GB 25537	食品安全国家标准	食品添加剂	乳酸钠（溶液）
GB 25538	食品安全国家标准	食品添加剂	双乙酸钠
GB 25540	食品安全国家标准	食品添加剂	乙酰磺胺酸钾
GB 25544	食品安全国家标准	食品添加剂	DL-苹果酸
GB 25547	食品安全国家标准	食品添加剂	脱氢乙酸钠
GB 25557	食品安全国家标准	食品添加剂	焦磷酸钠
GB 25559	食品安全国家标准	食品添加剂	磷酸二氢钙
GB 25560	食品安全国家标准	食品添加剂	磷酸二氢钾
GB 25561	食品安全国家标准	食品添加剂	磷酸氢二钾
GB 25566	食品安全国家标准	食品添加剂	三聚磷酸钠
GB 25585	食品安全国家标准	食品添加剂	氯化钾
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品	营养标签通则
GB 28303	食品安全国家标准	食品添加剂	辛烯基琥珀酸淀粉钠
GB 28314	食品安全国家标准	食品添加剂	辣椒油树脂
GB 28403	食品安全国家标准	食品添加剂	瓜尔胶
GB 29925	食品安全国家标准	食品添加剂	醋酸酯淀粉
GB 29931	食品安全国家标准	食品添加剂	羟丙基二淀粉磷酸酯
GB 29942	食品安全国家标准	食品添加剂	维生素E(d1-生育酚)的规定
GB/T 30379		大豆蔻	
GB/T 30380		多香果	
GB/T 30381		桂皮	
GB/T 30382		辣椒（整的或粉状）	
GB/T 30383		生姜	
GB/T 30387		月桂叶	
GB/T 30391		花椒	
GB 30616	食品安全国家标准	食品用香精	

- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
 GB/T 32730 芥末籽
 DBS 51/003 食品安全地方标准 半固态复合调味料
 NY/T 445 口蘑
 NY/T 493 胡萝卜
 NY/ 872 芽菜
 NY/T 956 番茄酱
 NY/T 958 花生酱
 NY/T 959 脱水蔬菜 根菜类
 NY/T 1070 辣椒酱
 NY/T 1071 洋葱
 NY/T 1583 莲藕
 QB 2394 食品添加剂 乳酸链球菌素
 QB/T 2845 食品添加剂 呈味核苷酸二钠
 SB/T 10092 山楂
 SB/T 10260 芝麻酱
 SB/T 10296 甜面酱
 SB/T 10331 番茄
 SB/T 10337 配制食醋
 SB/T 10348 大蒜
 SB/T 10371 鸡精调味料
 SB/T 10415 鸡粉调味料
 SB/T 10416 调味料酒

 SB/T 10614 熟制花生(仁)
 SB/T 10755 芥末酱
 SB/T 10756 泡菜
 LS/T 3106 马铃薯(土豆、洋芋)
 LS/T 3217 人造奶油(人造黄油)
 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》
 国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》
 中华人民共和国农业部公告【2002】第235号《动物性食品兽药最高残留限量》
 中华人民共和国卫生部公告【2011】第8号《关于指定D-甘露糖醇等58个食品添加剂产品标准的公告》
 中华人民共和国卫生部公告【2011】第19号《关于亚硝酸钾等27个食品添加剂产品标准的公告》
 《中华人民共和国药典》2015年版 一部

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 大豆油应符合 GB 1535 的规定。
- 3.1.2 菜籽油应符合 GB 1536 的规定。
- 3.1.3 棕榈油应符合 GB 15680 的规定。
- 3.1.4 食用猪油应符合 GB/T 8937 的规定。

- 3.1.5 食用牛油、食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.6 花生油应符合 GB 1534 的规定。
- 3.1.7 芝麻油应符合 GB 8233 的规定。
- 3.1.8 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 3.1.9 酿造酱油应符合 GB 18186 的规定。
- 3.1.10 酿造食醋应符合 GB 18187 的规定。
- 3.1.11 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 3.1.12 腐乳、腐乳制品、豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 3.1.13 月桂应符合 GB/ 30387 的规定。
- 3.1.14 牛奶、羊奶应符合 GB 19301 的规定。
- 3.1.15 牛奶粉、羊奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.16 奶油、稀奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 3.1.17 虾粉、虾膏、虾酱、虾油、鱼露应符合 GB 10133 的规定。
- 3.1.18 豆蔻应符合 GB/T 30379 的规定。
- 3.1.19 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 3.1.20 干甜罗勒应符合 GB/T 22304 的规定。
- 3.1.21 椰浆、椰汁、柠檬汁应符合 GB 17325 的规定。
- 3.1.22 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 的规定。
- 3.1.23 小麦粉应符合 GB 1555 的规定。
- 3.1.24 葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.25 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 3.1.26 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。

- 3.1.27 白酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.28 白醋应符合 SB/T 10337 的规定。
- 3.1.29 美味牛肝菌应符合 GB/T 23191 的规定。
- 3.1.30 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 3.1.31 芥末籽应符合 GB/T 32730 的规定。
- 3.1.32 干牛至应符合 GB/T 22302 的规定。
- 3.1.33 山楂应符合 SB/T 10092 的规定。
- 3.1.34 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.35 腌制叶芥菜、腌制根芥菜、榨菜应符合 GB 2714 的规定。
- 3.1.36 平菇应符合 GB/T 23189 的规定。
- 3.1.37 花生仁应符合 SB/T 10614 的规定。
- 3.1.38 瓜子仁应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.39 黑木耳应符合 GB/T 6192 的规定。
- 3.1.40 香菇、姬菇、杏鲍菇、姬松茸、双孢蘑菇、茶树菇、金针菇应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.41 竹笋、根芥菜、黄瓜、莴笋、芹菜、鲜辣椒、藤椒应清洁、无腐败、无霉变，且应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 3.1.42 萝卜干应符合 NY/T 959 的规定。
- 3.1.43 泡芥菜、泡辣椒、泡豇豆、泡笋干、泡萝卜、泡姜应符合 SB/T 10756 的规定。
- 3.1.44 番茄应符合 SB/T 10331 规定。
- 3.1.45 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 3.1.46 猪肉、牛肉、羊肉、兔肉、猪肠、鸡肉、鸭肉、鸭肠应符合 GB 2707 的规定。

- 3.1.47 鱼肉、田螺、虾肉、蟹肉应符合 GB 2733 的规定。
- 3.1.48 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.49 白砂糖、赤砂糖、单晶体冰糖、多晶体冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.50 糯米应符合 GB 1354 的规定。
- 3.1.51 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 3.1.52 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 3.1.53 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 3.1.54 玉米油应符合 GB 19111 的规定。
- 3.1.55 葵花籽油应符合 GB 10464 的规定。
- 3.1.56 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 3.1.57 花椒油、藤椒油应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.58 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 3.1.59 芥末酱应符合 SB/T 10755 的规定。
- 3.1.60 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 3.1.61 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.62 芝麻酱应符合 SB/T 10260 的规定。
- 3.1.63 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 3.1.64 牙菜应符合 NY/T 872 的规定。
- 3.1.65 土豆应符合 LS/T 3106 的规定。
- 3.1.66 藕应符合 NY/T 1583 的规定。
- 3.1.67 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 3.1.68 蒙古口蘑应符合 NY/T 445 的规定。
- 3.1.69 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 3.1.70 花生酱应符合 NY/T 958 的规定。
- 3.1.71 小豆蔻应符合 GB/T 22305.1 的规定。
- 3.1.72 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.73 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.74 辣椒粉、辣椒干应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.75 大蒜应符合 SB/T 10348 的规定。
- 3.1.76 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.77 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 3.1.78 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.79 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 3.1.80 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 3.1.81 多香果应符合 GB/T 30380 的规定。
- 3.1.82 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 3.1.83 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 3.1.84 香葱、欧芹、草果、山奈、小茴香、香茅、砂仁、薄荷、调料九里香、肉豆蔻、香豆蔻、香椿芽、肉桂、木姜子、高良姜、芫荽、甘牛至、藿香、橘皮、杨桃、辣根、龙蒿、黑芥籽、蒙百里香、百里香、留兰香、香旱芹、华拨、石榴籽、葫芦巴、罗晃子、藏红花、香荚兰、迷迭香、刺山柑、葛缕子、阴香、大消桂、枫茅叶、椒样薄荷应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.85 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

- 3.1.86 白芷、栀子、紫苏籽、紫苏、玉竹、鱼腥草、金银花、菊花、橘皮应清洁、无腐败、无霉变，且应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 3.1.87 复合调味料（意式酱汁调味料、冬阴功酱料、番茄沙司、蟹肉膏、辣酱油、咖喱调料）、植酯末、芝士酱、木姜子调味料、辣鲜露、底味调味料、辣椒调味料、辣椒调味油、洋葱粉、椰浆粉、芝士粉、甜椒粉、糟辣椒、白酸汤、醪糟汁、蒜茸辣酱、猪骨白汤膏、牛骨白汤膏、大骨浓汤膏、鸡骨白汤膏、猪肉粉调味料、鸡肉粉调味料、辣椒粉调味料应符合经备案有效的企业标准或国家相关规定。
- 3.1.88 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 3.1.89 食用红薯淀粉、食用木薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.90 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.91 巧克力、巧克力制品应符合 GB/T 19343 的规定。
- 3.1.92 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.93 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 3.1.94 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.95 柠檬酸应符合 GB 1987 的规定。
- 3.1.96 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 3.1.97 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.98 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 3.1.99 5'-呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 的规定。
- 3.1.100 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 3.1.101 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 3.1.102 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 3.1.103 乳酸应符合 GB 2023 的规定。
- 3.1.104 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 3.1.105 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 3.1.106 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.107 苯甲酸钠应符合 GB 1902 的规定。
- 3.1.108 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 8273 的规定。
- 3.1.109 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 3.1.110 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.111 乳酸链球菌素应符合 QB 2394 的规定。
- 3.1.112 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 3.1.113 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 3.1.114 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 3.1.115 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 3.1.116 乙基麦芽酚应符合 GB 12487 的规定。
- 3.1.117 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 3.1.118 维生素 E 应符合 GB 29942 的规定。
- 3.1.119 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 3.1.120 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。
- 3.1.121 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 3.1.122 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 3.1.123 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合中华人民共和国卫生部公告【2011】第 8 号《关于指定 D-甘露糖醇等 58 个食品添加剂产品标准的公告》的规定。

- 3.1.124 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 3.1.125 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 3.1.126 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 3.1.127 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 3.1.128 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 3.1.129 磷酸二氢钾应符合 GB 25560 的规定。
- 3.1.130 磷酸氢二钾应符合 GB 25561 的规定。
- 3.1.131 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 3.1.132 食用香精（鸡肉香精、牛肉香精、肥肠香精、猪肉香精、排骨香精、鸭肉香精、鱼肉香精、火锅增香膏香精、火锅味油状香精、葱油香精、蒜油香精、芝麻油香精、香菇香精、芝麻酱香精、山珍炖鸡味膏状香精、菌味香精、泡菜香精、茺荻香精、椰子香精、柠檬香精、蟹肉香精、虾肉香精、咖喱香精、酸汤肥牛香精、肥牛香精、海鲜粉末香精、浓汤粉末香精、薄荷香精、芝士味香精、巧克力味香精、腐乳香精、芥末味香精、花椒油香精、熟香辣椒精油、胡辣壳精油、孜然香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.133 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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
色 泽	具有本产品固有的自然色泽	取适量样品置于白瓷盘内，在自然光下目测色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，尝其滋味
组织形态/性状	半固态，基本均匀一致，可见蔬菜或香辛料颗粒，无霉变	
滋、气味	具有该品种固有的香气、滋味，无异臭异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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)	≤ 58.0	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
无机砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.1	
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.95	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.123
亚硝酸盐 ^a (以NaNO ₂ 计)/(mg/kg)	≤ 10	GB 5009.33
N-二甲基亚硝酸盐(μg/kg)	≤ 3.0	GB 5009.26
多氯联苯 ^c (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.190
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^e /(μg/kg)	≤ 50	GB 5009.185

表2 (续)

注: ^a 仅限于含有鱼肉的产品。 ^b 仅限于含有泡菜的产品。 ^c 仅限于原辅料中有肉制品及水产品的调料包。 ^d 仅限于原辅料中有水产品的调料包。 ^e 仅限于以山楂为原料制成的产品。

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^a	5	2	10 ¹	10 ²	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌 ^c	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^d	5	2	100 CFU/g	10000CFU/g	GB 4789.10第二法

注: ^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。
^b 不适用于以发酵制品(酿造酱油、酿造食醋、豆瓣、豆豉)为主要原料, 且后序无杀菌工艺的产品。
^c 仅限于即食型产品。

3.5 污染物限量

应符合GB 2762 的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761 的规定。

3.7 农药残留限量

应符合GB 2763等国家标准和国家有关规定。

3.8 兽药残留限量

应符合农业部公告【2002】第235号《动物性食品兽药最高残留限量》和国家有关规定。

3.9 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合GB 2760的规定。

3.10 净含量及允许短缺量

按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》执行, 依照JJF 1070中规定的方法检验。

3.11 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则**4.1 原辅料检验**

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 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。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、食用盐、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 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) 产品定型时;
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换,可能影响产品质量时;
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 停产3个月以上恢复生产时;
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时

4.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于1kg(不低于6个最小销售包装)的成品进行检测,样品分为两份,一份作为检验样品,一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于2kg(不低于12个最小销售包装)的产品作为检测样品,样品分为两份,一份作为检验样品,一份作为备样样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现一项不合格时,可加倍抽样复验,复验合格则判为该批产品合格;如仍有不合格项目,则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《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。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定,封口严密,包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染;运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中,食品贮存时应留有一定间隙,隔墙离地,严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下,自生产之日起,即食型产品保质期为12个月,非即食型产品保质期为18个月。

Q/CBJ0005S-2017

目 次

前言	11
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 技术要求	4
4 检验规则	7
5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期	8

15mm

Q B

Q/CBJ0005S-2017

前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》要求，本公司参照GB/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》标准，并结合产品特性，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》要求，起草了《固态复合调味料》标准。

本标准由四川白家食品产业有限公司提出。

本标准起草单位：四川白家食品产业有限公司。

本标准主要起草人：徐静，秦天福，徐华孝，何连勇。

Q/LDS 0002S-2018

Q B

固态复合调味料

1 范围

本标准规定了固态复合调味料的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以食用盐、食用玉米淀粉、食用甘薯淀粉、绿豆淀粉、食用木薯淀粉、马铃薯淀粉、白砂糖、葡萄糖、菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油、花生仁、白芝麻、黑芝麻、姜、大蒜、辣椒、花椒、八角、丁香、甘草（人工种植）、香茅、黑胡椒、白胡椒、山奈、桂皮、草果、小茴香、月桂（香叶）、肉豆蔻、砂仁、辣椒、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大茴桂、藏红花、孜然、枫茅叶、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、干甜罗勒、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、多香果、荜拔、石榴、迷迭香、罗鬼子、蒙百里香、百里香、香椿芽、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、肉桂、木姜子、高良姜、甘牛至、干牛至、白芷、栀子、紫苏、紫苏籽、柠檬、茴香、枸杞、大枣、大豆、脱水蔬菜（青梗菜、瓢儿白（小白菜）、芝士粉、芥末籽、巧克力、巧克力制品、腐乳制品、姜粉、蒜粉、葱、洋葱粉、香菇、白黄侧耳（姬菇）、黑木耳、辣椒、西红柿、胡萝卜、土豆、山药、高丽菜（结球甘蓝）、大白菜、菠菜、芹菜、紫菜、茼蒿、洋葱、海带、豌豆、黄瓜、裙带菜、菜芯（菜薹）、瓢儿白菜蕻、烤海苔）、脱水豆制品（豆腐、腐竹、豆干）、脱水肉制品（鸡肉、猪肉、牛肉、羊肉、兔肉、鸭肉、鱼肉、蟹肉、虾仁（粉/肉））、脱水蛋制品、牛奶粉、羊奶粉、咖喱粉、椰浆粉、椰奶粉、陈醋粉、酱油粉、大豆组织蛋白、大豆蛋白制品中的两种或多种为原料，辅以酵母抽提物、鸡粉调味料、鸡精调味料、猪骨白汤粉、牛骨白汤粉、鸡骨白汤粉、牛骨味素精粉、大骨浓汤粉、海鲜粉调味料、植脂末、辣椒调味料、姜葱辣精、鸡精粉、鱼清蛋白粉中的两种或多种，添加谷氨酸钠、乙基麦芽酚、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、琥珀酸二钠、瓜尔胶、黄原胶、磷酸二氢钙、乙二胺四乙酸钾、食用香精（鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、排骨香精、肥肠香精、鸭肉香精、鱼肉香精、香菇香精、羊肉香精、蟹肉香精、兔肉香精、乌鸡粉香精、泡菜香精、虾味香精、椰子香精、咖喱香精、芝士味香精、薄荷味香精、巧克力味香精、腐乳香精、芥末味香精、海鲜粉末香精、浓汤粉末香精、薄荷香精、肉味精粉）、二氧化硅、碳酸钠、木瓜蛋白酶、红曲米、栀子黄、柠檬黄、辣椒红中的一种或多种，经挑选、烘干、切分或粉碎、灭菌或不灭菌、调配、冷却、包装而制成的即食或非即食型固态复合调味料。

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 317 白砂糖
- GB 1352 大豆
- GB 1534 花生油
- GB 1535 大豆油
- GB 1536 菜籽油
- GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- GB 1886.19 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲米
- GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
- GB 1886.40 食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸

- 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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
- 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 副溶血性弧菌检验
- 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.22 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.26 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
- GB 5009.42 食品安全国家标准 食盐指标的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- 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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5835 干制红枣
- GB/T 7652 八角
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 7912 食品安全国家标准 食品添加剂 栀子黄
- GB 8233 芝麻油
- GB 8269 柠檬酸
- GB 8817 食品添加剂 焦糖色
- GB 8859 脱水蘑菇
- GB 8860 脱水洋葱
- GB 8861 脱水大蒜
- GB/T 8884 马铃薯淀粉
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
- GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
- GB/T 11761 芝麻
- GB 12487 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚
- GB 13886 食品添加剂 黄原胶
- 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 18672 枸杞
 GB/T 19343 巧克力及巧克力制品
 GB/T 19618 甘草
 GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
 GB/T 20880 食用葡萄糖
 GB/T 20884 麦芽糊精
 GB/T 22266 咖喱粉
 GB/T 22267 整孜然
 GB/T 22300 丁香
 GB/T 22302 干牛至
 GB/T 23530 酵母抽提物
 GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
 GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
 GB 25559 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢钙
 GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
 GB/T 29370 柠檬
 GB 29925 食品安全国家标准 食品添加剂 酯酸酯淀粉
 GB 29926 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸酯双淀粉
 GB 29939 食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠

GB/T 30381 桂皮
 GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
 GB/T 30383 生姜
 GB/T 30387 月桂叶
 GB/T 30391 花椒
 GB 30616 食品安全国家标准 食用香精
 GB/T 32730 芥末籽
 NY/T 455 胡椒
 NY/T 875 食用木薯淀粉
 NY/T 959 脱水蔬菜 根菜类
 NY/T 960 脱水蔬菜 叶菜类
 NY/T 1073 脱水姜片 and 姜粉
 NY/T 1393 脱水蔬菜 茄果类
 QB/T 2845 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠
 QB/T 4791 植脂末
 SB/T 10348 大蒜
 SB/T 10371 鸡精调味料
 SB/T 10415 鸡粉调味料
 SB/T 10453 膨化豆制品
 SB/T 10614 熟制花生（仁）
 SB/T 10649 大豆蛋白制品
 SB/T 10485 海鲜粉调味料

SW/T 5 植物提取物 木瓜蛋白酶

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

中华人民共和国农业部公告 第235号 (2002) 《动物性食品兽药最高残留限量》

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》

国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》

《中华人民共和国药典》 2015年版 一部

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.3 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 的规定。
- 3.1.4 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定。
- 3.1.5 白砂糖应符合 GB 317 的规定。
- 3.1.6 葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.7 菜籽油应符合 GB 1536 的规定。
- 3.1.8 大豆油应符合 GB 1535 的规定。
- 3.1.9 花生油应符合 GB 1534 的规定。
- 3.1.10 芝麻油应符合 GB 8233 的规定。
- 3.1.11 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 3.1.12 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.13 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.14 花生仁应符合 SB/T 10614 的规定。
- 3.1.15 大蒜应符合 SB/T 10348 的规定。
- 3.1.16 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.17 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.18 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.19 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 3.1.20 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 3.1.21 黑胡椒、白胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 3.1.22 山奈、草果、小茴香、肉豆蔻、砂仁、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大清桂、藏红花、枫茅叶、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、干甜罗勒、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、多香果、荜拨、石榴、迷迭香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿芽、香茅、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、肉桂、木姜子、高良姜、甘牛至应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.23 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 3.1.24 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 3.1.25 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 3.1.26 干牛至应符合 GB/T 22302 的规定。
- 3.1.27 白芷、栀子、紫苏、紫苏籽、藿香应清洁、无腐败、无霉变，且应符合《中华人民共和国药典》2015年版 一部的规定。
- 3.1.28 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 3.1.29 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.30 大枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.31 大豆应符合 GB 1352 的规定。

- 3.1.32 脱水姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 3.1.33 脱水洋葱应符合 GB 8860 的规定。
- 3.1.34 脱水蒜粉应符合 GB 8861 的规定。
- 3.1.35 脱水香菇、脱水姬菇、脱水木耳应符合 GB 8859 的规定。
- 3.1.36 脱水辣椒、脱水西红柿应符合 NY/T 1393 的规定。
- 3.1.37 脱水胡萝卜、脱水山药、脱水土豆应符合 NY/T 959 的规定。
- 3.1.38 脱水高丽菜、脱水大白菜、脱水菠菜应符合 NY/T 960 的规定。
- 3.1.39 脱水蔬菜(青梗菜、瓢儿白(小白菜)、腐乳制品、芝士粉、葱、芫荽、芹菜、洋葱粉、豌豆、黄瓜、紫菜、海带、菜心(菜薹)、瓢儿白菜蕻、烤海苔、裙带菜)、脱水豆制品(豆腐、腐竹、豆干)、脱水肉制品(鸡肉、猪肉、牛肉、羊肉、兔肉、鸭肉、鱼肉、蟹肉、虾仁)、脱水蛋制品、食用甘薯淀粉、绿豆淀粉、椰浆粉、椰奶粉、陈醋粉、酱油粉、大豆组织蛋白、猪骨白汤粉、牛骨白汤粉、鸡骨白汤粉、牛骨味素精粉、大骨浓汤粉、辣椒调味料应符合经备案有效的企业标准或国家相关规定。
- 3.1.40 芥末籽应符合 GB/T 32730 的规定。
- 3.1.41 巧克力及巧克力制品应符合 GB/T 19343 的规定。
- 3.1.42 牛奶粉、羊奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.43 咖啡粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 3.1.44 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 的规定。
- 3.1.45 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 3.1.46 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 3.1.47 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.48 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 3.1.49 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 3.1.50 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.51 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.52 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.53 乙基麦芽酚应符合 GB 12487 的规定。
- 3.1.54 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 3.1.55 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 3.1.56 5'-呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 的规定。
- 3.1.57 柠檬酸应符合 GB 8269 的规定。
- 3.1.58 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 3.1.59 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 3.1.60 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 3.1.61 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 3.1.62 黄原胶应符合 GB 13886 的规定。
- 3.1.63 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。
- 3.1.64 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 3.1.65 食用香精(鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、排骨香精、肥肠香精、鸭肉香精、鱼肉香精、香菇香精、羊肉香精、蟹肉香精、兔肉香精、乌鸡粉香精、泡菜香精、虾味香精、椰子香精、咖喱香精、芝士味香精、薄荷味香精、巧克力味香精、腐乳香精、芥末味香精、海鲜粉末香精、浓汤粉末香精、薄荷香精、肉味精粉)应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.66 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 3.1.67 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 3.1.68 木瓜蛋白酶应符合 SW/T 5 的规定。

- 3.1.69 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
 3.1.70 焦糖色应符合 GB 8817 的规定。
 3.1.71 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
 3.1.72 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
 3.1.73 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
 3.1.74 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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
色泽	具有本产品固有的色泽	取适量样品置于洁净白色的容器中，在光线充足的条件下，采用目测、口尝、鼻嗅的方式进行测定。
组织形态/性状	具有本产品固有的组织形态/性状	
滋、气味	具有相应产品固有的滋、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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)	≤ 14	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 70	GB 5009.42
总灰分/(g/100g)	≤ 10	GB 5009.4
酸不溶性灰分/(g/100g)	≤ 5	GB 5009.4
酸价/(mg/g)	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.95	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.15
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.17
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺(μg/kg)	≤ 3.0	GB 5009.26
多氯联苯(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.190
黄曲霉毒素B ₁ (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

注1: 仅适用于配料中含有油脂类的产品。
 注2: N-二甲基亚硝胺仅限于原辅料中有肉制品及水产品的调料包。
 注3: 多氯联苯仅限于原辅料中有水产品的调料包。

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ¹ 及限量(若非指定,均以CFU/g或CFU/ml表示)				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁵	10 ⁷	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	1.5MPN/g	20MPN/g	GB 4789.3 MPN计数法

表3 (续)

霉菌	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.15
注: ^b 仅适用于即食型产品; 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为可接受水平的限量值; M为最高安全限量值。					

3.5 致病菌限量

应符合表4的规定。

表4 致病菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量 (以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g	10000CFU/g	GB 4789.10 第二法
副溶血性弧菌 ^c	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g	GB 4789.7
注: ^b 仅适用于即食型产品; ^c 仅适用于水产调味品。 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为可接受水平的限量值; M为最高安全限量值。					

3.6 污染物限量

应符合GB 2762 的规定。

3.7 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.8 农药残留限量

应符合GB 2763等国家标准和国家有关规定。

3.9 兽药残留限量

应符合农业部公告2002年235号《动物性食品兽药最高残留限量》和国家有关规定。

3.10 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合GB 2760的规定。

3.11 净含量与允许短缺量

按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》执行,依照 JJF 1070中规定的方法检验。

3.12 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经公司质检部门逐批检验合格,附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、食用盐、总灰分、酸价、过氧化值、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 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) 产品定型时;

b) 当原料来源发生变化或主要设备更换,可能影响产品质量时;

- e) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 停产 3 个月以上恢复生产时;
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时

4.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 1kg (不低于 8 个最小销售包装) 的成品进行检测, 样品分为两份, 一份作为检验样品, 一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 2kg (不低于 16 个最小销售包装) 作为检测样品, 样品分为两份, 一份作为检验样品, 一份作为备样样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时, 可加倍抽样复验, 复验合格则判为该批产品合格; 如仍有不合格项目, 则判定该批产品为不合格。微生物指标不得复检。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令【2009】第 123 号《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。



5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定, 封口严密, 包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染; 运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中, 食品贮存时应留有一定间隙, 隔墙离地, 严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下, 自生产之日起, 保质期为 18 个月。

编制说明

方便粉丝是以不同品种的粉丝（条），配以不同口味的调味酱包、调味粉包、蔬菜包、醋味包组合包装而成的方便粉丝（条）。

粉丝（条）的原料和工艺符合 Q/LDS 0001S-2018 的规定，品种有红薯粉丝（条）、水晶粉丝（皮）、土豆粉丝（条）、复合蕨根粉丝（条）、复合百合粉丝（条）、复合豌豆粉丝（条）、复合绿豆粉丝（条）、复合葛根粉丝（条）、复合香芋粉丝（条）、复合蔬菜粉丝（条）、蛋蛋粉丝（条）、乌冬粉丝（条）。

调味酱包由棕榈油、菜籽油、牛油、食用盐、黄豆酱、辣椒酱、蕃茄酱、芝麻酱、酱油、牛肉、鸡肉、鸭肉、虾肉、蟹肉、鱼肉、香菇、姬松茸、茶树菇、美味牛肝菌、泡萝卜、酵母抽提物、西红柿、姜黄、辣椒红、牛肉香精、泡菜香精、鸭肉香精、葱、辣椒粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、花椒粉、桂皮粉、姜粉、蒜粉、小茴香粉、孜然粉、洋葱粉、芝麻中的二种或多种组成。

调味粉包由食用盐、大豆、脱水葱、酵母抽提物、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、味精、辣椒粉、花椒粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、八角粉、姜粉、牛肉鸡肉粉、鸭肉粉、鸡精调味料、柠檬酸、白砂糖、L-苹果酸、水解植物蛋白、二氧化硅、牛肉粉末香精、鸡肉粉末香精、猪肉粉末香精中的二种或多种组成。

蔬菜包由脱水胡萝卜、脱水高丽菜、脱水青梗菜、脱水香葱、脱水香菜、脱水辣椒片、脱水洋葱、脱水番茄、脱水香菇中的二种或多种组成。

醋味包由酿造食醋、酿造酱油、山梨酸钾、冰乙酸、柠檬酸、食用香精香料中的二种或多种组成。

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 17400《食品安全国家标准 方便面》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。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

洛阳大成食品有限公司

QB