



412375S-2018



河南三明食品有限公司企业标准

Q/HSS 0012S-2018

---

# 半固态复合调味料

2018-08-03 发布

2018-08-03 实施

---

河南三明食品有限公司 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》的规则要求编写。

本标准的附录A为规范性附录。

本标准由河南三明食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨笑雨、刘江龙、魏亚丽。

本标准自发布实施即日起代替 Q/HSS 0012S-2017。

H N

Q B

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。

本标准适用于以大豆油、菜籽油、豆瓣酱、牛油、鸡油、猪油为主要原料，添加生活饮用水、辣椒粉、花椒、食用盐、白砂糖、大蒜、生姜、虾米、酵母提取物、水解植物蛋白、黄酒、米酒、料酒、蚝油、泡椒、浓缩骨汤、豆豉、酿造酱油、酿造食醋、番茄调味酱、芝麻酱、花生酱、芝麻油、鸡精、咖喱粉、椰子粉、大蒜粉、葱粉、鸡粉调味料、谷氨酸钠（味精）、香辛料（花椒、孜然、大茴、肉桂、草果、桂皮、胡椒、山奈、小茴、月桂叶、藿香、八角、肉豆蔻、多香果、荜拨）、食品添加剂【黄原胶、乙酰化双淀粉己二酸酯、食用香精（肉味香精、花椒香精、麻辣香精、大蒜香精、红葱油香精）、辣椒油树脂、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、山梨酸钾、双乙酸钠、乙基麦芽酚、单，双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯】，经投料、混合、搅拌、杀菌、灌装、杀菌（或不杀菌）制成的半固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.2 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.3 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。
- 2.1.7 豆豉应符合GB 2712的规定
- 2.1.8 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 虾米应符合SC/T 3204的规定。
- 2.1.10 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.11 大茴、肉桂、胡椒、山奈、小茴、藿香、肉豆蔻、草果应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.13 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.14 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.15 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.16 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.17 辣椒粉应符合GB/T 23183的规定。
- 2.1.18 荜拨应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.19 双乙酸钠应符合GB25538的规定。
- 2.1.20 呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.21 料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.22 黄酒应符合GB/T 13662的规定。
- 2.1.23 米酒应符合NY/T 1885和GB 2758的规定。
- 2.1.24 大蒜应符合NY/T 1791的规定。
- 2.1.25 泡椒应符合SB/T 10439和GB 2714的规定。
- 2.1.26 大蒜粉、葱粉应符合NY/T 1884的规定。

- 2.1.27 生姜应符合GB/T 30383的规定。
- 2.1.28 水解植物蛋白应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.29 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.30 蚝油应符合 GB/T 21999 或 SB/T 10005 的规定。
- 2.1.31 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.32 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.33 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.34 多香果应符合 GB/T 30380 的规定。
- 2.1.35 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.36 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.37 咖喱粉应符合GB/T 22266 的规定。
- 2.1.38 牛油、鸡油、猪油应符合GB 10146的规定。
- 2.1.39 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.40 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.41 酿造食醋应符合 GB/T 18187 的和 GB 2719 的规定。
- 2.1.42 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.43 芝麻酱应符合LS/T 3220的规定。
- 2.1.44 花生酱应符合LS/T 3311的规定。
- 2.1.45 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.46 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.47 浓缩骨汤应符合Q/WYSPS 0005S, 附录A 的规定。
- 2.1.48 椰子粉应符合 DB46/T 69的规定。
- 2.1.49 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.50 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合GB 25539的规定。
- 2.1.51 辣椒油树脂应符合GB 28314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	呈半固体	取适量试样于白色瓷盘中, 在自然光线下, 观察其性状、色泽、杂质, 闻其气味, 用温开水漱口, 品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品固有的气味	
滋味	具有本品固有的滋味	
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	检验方法
水分, g/100g	≤ 75.0	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 25.0	GB 5009.44
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
山梨酸钾 (以山梨酸计) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28

双乙酸钠, g/kg	≤	5.0	GB 5009.277
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅 (以Pb计) <sup>b</sup> , mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
注: a: 该指标仅适用于添加山梨酸钾的产品检测。 防腐剂在混合使用时, 各自用量占GB2760规定最大使用量的比例之和不应超过1。 b: 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

## 2.4 微生物限量

即食类半固态复合调味料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 <sup>a</sup> 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	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
沙 门 氏 菌 /25	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄 球菌	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.10
注: <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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 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

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国家有关规定和公告。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群。(产品有分层的, 需要摇匀后进行检测)。型式检验按国家有关规定执行。



# Q/WYSPS

苏州味溢食品开发有限公司企业标准

Q/WYSPS 0005S-2018  
代替 Q/WYSPS 0005S-2015

液体调味料系列

2018-03-14 发布

2018-05-08 实施

苏州味溢食品开发有限公司 发布

## 前 言

本标准是对 Q/WYSPS 0005S-2015 的修订。

本标准与 Q/WYSPS 0005S-2015 相比，主要变化如下：

- 修改了铅指标严于 GB 2762 的要求；
- 修改了标准附录；
- 增加了牛骨高汤调味料、葱香调味油质量要求附录；
- 删除了志贺氏菌指标及其试验方法；
- 原料中增加了姜黄、天然胡萝卜素、 $\beta$ -胡萝卜素、维生素 E、甜蜜素；
- 更新了规范性引用文件。

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》规定的格式进行编制并确定规范性技术要素内容。

本标准贯彻执行了国家标准 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，部分参照了《调味料产品生产许可证审查细则（2006 版）》中关于“液体调味料”的有关规定。

本标准由苏州味溢食品开发有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：吴小华。

本标准于 2015 年 8 月 1 日发布，于 2018 年 3 月 6 日第一次修订。

## 液体调味料系列

### 1 范围

**3/16** 标准规定了液体调味料系列的分类及命名、要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。标准适用于以食用盐、味精、鸡精调味料、酱油、葡萄糖、酸水解植物蛋白调味液中的两种或两种以上为原料，配以下列两种以上配料：水、食用植物油、牛骨高汤调味料、猪骨白汤（调味料）、食醋、麦芽糖、白砂糖、酵母抽提物、鱼露、酸水解植物蛋白粉、鲣鱼汁调味料、海带汁调味料、酸汤调味料、猪肉提取物（调味料）、椰子浆、米酒、食用酒精、酱油调味粉、猪肉、粉末鸡油、牛油、葱香调味油、麦芽糊精、鲜味调味料、花生酱、香菇、平菇、菇精调味料、蔬菜、洋葱、葱、大蒜、生姜、咖喱粉、黑胡椒、白胡椒粉、姜黄粉、五香粉（八角粉、花椒粉、肉桂粉、小茴香粉、丁香粉）、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰基化双淀粉己二酸酯、黄原胶、甘氨酸、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、甜蜜素、焦糖色、姜黄（着色剂）、天然胡萝卜素、β-胡萝卜素、维生素E（抗氧化剂）、5'-呈味核苷酸二钠、L-丙氨酸、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、乳酸、山梨酸钾、乳酸链球菌素、食品用香精，经预处理、熬制或不熬制、过滤或不过滤、配料、混合调配、杀菌、包装而成的液体调味料系列（以下简称产品）。

### 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/T 317 白砂糖
- GB 1886.37 食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.47 食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）
- 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 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）
- GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
- GB 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚
- GB 1886.231 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素
- GB 1886.233 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2717 酱油卫生标准
- GB 2719 食醋卫生标准
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

4/16

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 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定  
 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 5009.11 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定  
 GB 5009.191 食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定  
 GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定  
 GB/T 5461 食用盐  
 GB 5749 生活饮用水卫生标准  
 GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品  
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
 GB/T 7901 黑胡椒  
 GB 8821 食品安全国家标准 食品添加剂  $\beta$ -胡萝卜素  
 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 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂  
 GB 13104 食品安全国家标准 食糖  
 GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖  
 GB/T 15691-2008 香辛料调味品通用技术条件  
 GB/T 20880 食用葡萄糖  
 GB/T 20883 麦芽糖  
 GB/T 20884 麦芽糊精  
 GB/T 22266 咖喱粉  
 GB/T 23530 酵母抽提物  
 GB 25542 食品安全国家标准 食品添加剂 甘氨酸(氨基乙酸)  
 GB 25543 食品安全国家标准 食品添加剂 L-丙氨酸  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB 29929 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化二淀粉磷酸酯  
 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 29939 食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠  
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
 GB 31624 食品安全国家标准 食品添加剂 天然胡萝卜素  
 GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精  
 NY/T 958 花生酱  
 SB/T 10371 鸡精调味料

SB/T 10338 酸水解植物蛋白调味液  
 SB/T 10484 菇精调味料  
 DB46/T 107 椰子浆  
 DB52/T 746 贵州酸汤调味料  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

5/16

国家市场监督管理总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

## 2 分类及命名

产品根据不同配料所呈风味不同进行分类和命名，命名规则：“产品风味名称”+“调味汁”或“汁”，如产品呈咖喱风味，命名为“咖喱调味汁”或“咖喱风味汁”。

## 4 要求

### 4.1 原辅料

- 4.1.1 食用盐应符合GB/T 5461、GB 2721的规定。
- 4.1.2 味精应符合GB/T 8967、GB 2720的规定。
- 4.1.3 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 4.1.4 酱油应符合GB 2717的规定。
- 4.1.5 白砂糖应符合GB/T 317、GB 13104的规定。
- 4.1.6 葡萄糖应符合GB/T 20880、GB 15203的规定。
- 4.1.7 酸水解植物蛋白调味液应符合SB/T 10338的规定。
- 4.1.8 水应符合GB 5749的规定。
- 4.1.9 食用植物油应符合GB 2716中食用植物油的规定。
- 4.1.10 猪骨白汤（调味料）应符合附录A的规定。
- 4.1.11 食醋应符合GB 2719的规定。
- 4.1.12 麦芽糖应符合GB/T 20883、GB 15203的规定。
- 4.1.13 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。
- 4.1.14 鱼露、鲣鱼汁调味料、海带汁调味料应符合GB 10133的规定。
- 4.1.15 酸水解植物蛋白粉应符合附录B的规定。
- 4.1.16 酸汤调味料应符合DB52/T 746的规定。
- 4.1.17 猪肉提取物（调味料）应符合附录C的规定。
- 4.1.18 椰子浆应符合DB46/T 107的规定。
- 4.1.19 米酒应符合GB 2758的规定。
- 4.1.20 食用酒精应符合GB 31640的规定。
- 4.1.21 酱油调味粉应符合附录D的规定。
- 4.1.22 猪肉应符合GB 2707的规定。
- 4.1.23 粉末鸡油应符合附录E的规定。
- 4.1.24 牛油应符合GB 10146的规定。
- 4.1.25 麦芽糊精应符合GB/T 20884、GB 15203的规定。
- 4.1.26 鲜味调味料应符合附录F的规定。

- 4.1.27 葱香调味油应符合附录G的规定。
- 4.1.28 牛骨高汤调味料应符合附录H的规定。
- 4.1.29 花生酱应符合NY/T 958的规定。
- 4.1.30 香菇、秀珍菇应符合GB 7096的规定。
- 4.1.31 菇精调味料应符合SB/T 10484的规定。
- 4.1.32 蔬菜应新鲜、清洁、成熟适度，符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 4.1.33 洋葱、葱、大蒜、生姜应符合GB/T 15691-2008中5.1、GB 2762、GB 2763的规定。
- 4.1.34 咖喱粉应符合GB/T 22266的规定。
- 4.1.35 黑胡椒应符合GB/T 7901的规定。
- 4.1.36 白胡椒粉、姜黄粉、五香粉应符合GB/T 15691、GB 2762、GB 2763的规定。
- 4.1.37 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 4.1.38 乙酰基化双淀粉己二酸酯应符合GB 29929的规定。
- 4.1.39 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 4.1.40 甘氨酸应符合GB 25542的规定。
- 4.1.41 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合GB 1886.47的规定。
- 4.1.42 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 4.1.43 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 4.1.44 L-丙氨酸应符合GB 25543的规定。
- 4.1.45 琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定。
- 4.1.46 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 4.1.47 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 4.1.48 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 4.1.49 乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。
- 4.1.50 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 4.1.51 姜黄（着色剂）应符合GB 1886.60的规定。
- 4.1.52 天然胡萝卜素应符合GB 31624的规定。
- 4.1.53  $\beta$ -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 4.1.54 维生素E（抗氧化剂）应符合GB 1886.233的规定。
- 4.1.55 甜蜜素应符合GB 1886.37的规定。

## 4.2 感官指标与试验方法

产品的感官指标与试验方法应符合表1的规定。

表1 感官指标与试验方法

项 目	指 标	试验方法
色 泽	具有各品种应有的色泽。	目视、 鼻嗅、 口尝。
组织形态	呈均匀液态，允许有少量沉淀。	
滋味与气味	具有各品种应有的滋味与气味，无异味。	
杂 质	无正常视力可见杂质。	

## 4.3 理化指标与试验方法

Q/WYSPS 0005S-2018

产品的理化指标与试验方法应符合表2的规定。

表2 理化指标与试验方法

项 目	指 标	试 验 方 法	
氨基酸态氮 / (g/100g)	≥	0.01	GB 5009.235
氯化物 (以Cl计) / (%)	≤	30	GB 5009.44
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤	0.9	GB 5009.12
总砷 (以As计) / (mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
3-氯-1,2-丙二醇 / (mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.191
食品添加剂	应符合GB 2760的规定。		
*仅适用于添加酸水解植物蛋白的产品。			

#### 4.4 微生物指标与试验方法

即食产品的微生物指标与试验方法应符合表3的规定。

表3 微生物指标与试验方法

项 目	指 标	试 验 方 法	
菌落总数 / (cfu/g)	≤	30 000	GB 4789.2
大肠菌群 / (MPN/100g)	≤	90	GB/T 4789.3-2003
致病菌	沙门氏菌	n=5, c=0, m=0/25g	GB 4789.4
	金黄色葡萄球菌	n=5, c=2, m=100CFU/g, M=10000CFU/g	GB 4789.10 第二法
注: 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。			

#### 4.5 净含量允差

净含量允差按国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》,试验方法按JJF 1070的规定进行。

### 5 检验规则

#### 5.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

#### 5.2 出厂检验

5.2.1 产品应经生产厂按本标准检验合格,并出具合格证明后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为:感官指标、氨基酸态氮、氯化物、菌落总数、大肠菌群、净含量。

#### 5.3 型式检验

5.3.1 型式检验在下列情况之一时进行:

- 产品批量投产前;
- 正常生产每半年或停产3个月以上恢复生产时;
- 原料来源发生改变可能影响产品质量时;

d) 食品安全监管部门提出要求时。

5.3.2 型式检验的项目为本标准规定的除 4.1 以外的全部要求。

#### 5.4 组批与抽样

5.4.1 同一批投料、同一班组生产的包装完好的同一规格、同一品种的产品为一批次，并顺序编号。

5.4.2 出厂检验的样本应从每批产品中随机抽取不少于 1kg（不小于 4 个最小包装单位，用于净含量允差检验的样本另计）。

5.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取不少于 2kg（不小于 10 个最小包装单位，净含量允差检验的样本另计）。

#### 5.5 判定规则

产品经检验，微生物指标不合格不得复检，直接判定该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格；其余指标如有不合格，可用备检样本对不合格项目进行复检。若复检结果仍有不合格项，则判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

产品的销售包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。非即食的产品应在产品名称后注明“非即食”，添加阿斯巴甜的产品应注明“阿斯巴甜（含苯丙氨酸）”。运输包装标志应注明：产品名称、规格、生产厂名、厂址、生产日期、保质期、数量、重（质）量、执行标准号及符合 GB/T 191 规定的有关包装储运图示标志要求。

#### 6.2 包装

产品内包装材料应符合食品安全要求，包装应严密、无泄漏，外包装材料采用纸箱或塑膜包装。

#### 6.3 运输

运输工具应清洁卫生，运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。不得与有毒、有害、有异味的物品混运。

#### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁、通风、干燥、阴凉的室内，不得与有害、有毒、有异味的物品混贮。

### 7 保质期

自产品生产之日起，在本标准规定的贮运条件下，即食产品保质期为 9 个月，非即食产品保质期为 6 个月。

附录 A  
(规范性附录)  
猪骨白汤(调味料)的质量要求

A.1 猪骨白汤(调味料)是以鲜(冻)猪骨、猪肉为主要原料,经选料、清洗、破碎、加水高压提取、分离、浓缩,配以猪骨油、食用盐、维生素E,熬制、乳化均质、包装而成。

9/16

1汤(调味料)的质量要求

汤(调味料)的质量要求应符合表 A.1 的规定。

表 A.1 猪骨白汤(调味料)的质量要求

项 目	指 标
色 泽	呈乳白、淡乳黄色或褐色,色泽均匀。
组织形态	呈半固态膏状。
滋味与气味	具有猪骨白汤应有的滋味和气味,无异味。
杂 质	无正常视力可见外来杂质。
水分/(g/100g)	≤ 75
氯化物(以Cl <sup>-</sup> 计)/(%)	≤ 50
蛋白质/(g/100g)	≥ 3
总酸(以乳酸计)/(g/100g)	≤ 2.0
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 1.0
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.5
大肠菌群/(MPN/g)	≤ 3
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌)	不得检出

附录 B  
(规范性附录)

酸水解植物蛋白粉的质量要求

10/16

蛋白粉是以酸水解植物蛋白液为原料，配以麦芽糊精、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、葡萄糖，经调配、喷雾干燥、包装制成。

B.2 酸水解植物蛋白粉的质量要求

酸水解植物蛋白粉的质量要求应符合表 B.1 的规定。

表 B.1 酸水解植物蛋白粉的质量要求

项 目	指 标
色 泽	呈浅黄色到黄棕色
组织形态	呈粉末或细颗粒。
滋味与气味	具有水解植物蛋白粉应有的滋味与气味，无异味。
杂 质	无正常视力可见外来杂质。
总氮（以 N 计）/（g/100g）	≥ 2.0
氨基酸态氮/（g/100g）	≥ 1.2
氯化物（以 Cl 计）/（%）	≤ 55
水分/（g/100g）	≤ 7.0
pH 值/（10%水溶液）	4.0~7.5
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 1.0
3-氯-1,2-丙二醇/（mg/kg）	≤ 1.0
菌落总数/（cfu/g）	≤ 30 000
大肠菌群/（MPN/g）	≤ 3
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）	不得检出

附录 C  
(规范性附录)  
猪肉提取物(调味料)的质量要求

C.1 猪肉提取物(调味料)是以猪肉为原料,加蛋白酶、麦芽糊精、食用盐及水,经酶解、浓缩、美拉德反应、浓缩制成的膏状产品。

C.2 猪肉提取物(调味料)的质量要求

猪肉提取物(调味料)的质量要求应符合表 C.1 的规定。

表 C.1 猪肉提取物(调味料)的质量要求

项 目	指 标
色 泽	呈棕色或深棕色,色泽均匀。
组织形态	呈半固态粘稠膏状。
滋味与气味	具有猪肉提取物应有的滋味和气味,无异味。
杂 质	无正常视力可见外来杂质。
水分/(g/100g)	≤ 30.0~50.0
蛋白质(以干基计)/(g/100g)	≥ 30
氨基酸态氮(以干基计)/(g/100g)	≥ 1.0
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 1.0
菌落总数/(cfu/g)	≤ 5 000
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 30
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌)	不得检出

附录 D  
(规范性附录)  
酱油调味粉的质量要求

12/16

粉是以酿造酱油(≥40%)为主要原料,添加麦芽糊精、食用盐、白砂糖、焦糖色、琥珀味核苷酸二钠、L-丙氨酸,经调配、喷雾干燥、包装而成。

#### D.2 酱油调味粉的质量要求

酱油调味粉的质量要求应符合表 D.1 的规定。

表 D.1 酱油调味粉的质量要求

项 目	指 标
色 泽	呈酱油调味粉应有的色泽,色泽均匀。
组织形态	均匀粉末、无硬结块。
滋味与气味	具有酱油调味粉应有的香气和滋味,无异味。
杂 质	无正常视力可见外来杂质。
水分/(g/100g)	≤ 12.0
氯化物(以Cl <sup>-</sup> 计)/(%)	≤ 60.0
总氮(以N计)/(g/100g)	≥ 1.2
氨基酸态氮/(g/100g)	≥ 0.60
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 1.0
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤ 5.0
菌落总数/(cfu/g)	≤ 10 000
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 30
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌)	不得检出

附录 E  
(规范性附录)  
粉末鸡油的质量要求

**E.1** 粉末鸡油是以鸡肉、鸡油、木瓜蛋白酶、麦芽糊精、特丁基对苯二酚、水为原料，经酶解、抽提、埋（即麦芽糊精包埋）、喷雾干燥、包装而成。

**13/16**

的质量要求

粉末鸡油的质量要求应符合表 E.1 的规定。

表 E.1 粉末鸡油的质量要求

项 目	指 标
色 泽	呈浅黄色至浅棕色。
组织形态	呈均匀粉末状、无结块。
滋味与气味	具有粉末鸡油应有的香气和滋味，无异味。
杂 质	无正常视力可见外来杂质。
脂肪/ (g/100g)	15.0~30.0
氨基酸态氮/ (g/100g)	≥ 0.60
水分/ (g/100g)	≤ 8.0
酸价 (KOH) (mg/g)	≤ 2.0
过氧化值/ (g/100g)	≤ 0.20
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.1
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.1
苯并[a]芘/ (μg/kg)	≤ 10
丙二醇/ (g/100g)	≤ 0.25
菌落总数/ (cfu/g)	≤ 10 000
大肠菌群/ (MPN/100g)	≤ 30
致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌)	不得检出

附录 E  
(规范性附录)  
粉末鸡油的质量要求

E.1 粉末鸡油是以鸡肉、鸡油、木瓜蛋白酶、麦芽糊精、特丁基对苯二酚、水为原料，经酶解、抽提、精炼、微胶囊包埋（即麦芽糊精包埋）、喷雾干燥、包装而成。

E.2 粉末鸡油的质量要求

粉末鸡油的质量要求应符合表 E.1 的规定。

表 E.1 粉末鸡油的质量要求

项 目	指 标
色 泽	呈浅黄色至浅棕色。
组织形态	呈均匀粉末状、无结块。
滋味与气味	具有粉末鸡油应有的香气和滋味，无异味。
杂 质	无正常视力可见外来杂质。
脂肪/(g/100g)	15.0~30.0
氨基酸态氮/(g/100g)	≥ 0.60
水分/(g/100g)	≤ 8.0
酸价(KOH)(mg/g)	≤ 2.0
过氧化值/(g/100g)	≤ 0.20
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.1
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.1
苯并[a]芘/(μg/kg)	≤ 10
丙二醇/(g/100g)	≤ 0.25
菌落总数/(cfu/g)	≤ 10 000
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 30
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌)	不得检出

附录 F  
(规范性附录)  
鲜味调味料的质量要求

F.1 鲜味调味料是以味精、食用盐、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠为原料,经配料、混合、杀菌、包装制成。

F.2 鲜味调味料的质量要求

鲜味调味料的质量要求应符合表 F.1 的规定。

表 F.1 鲜味调味料的质量要求

项 目	指 标
色 泽	呈白色或近白色。
组织形态	呈疏松粉末或颗粒状。
滋味与气味	具有产品应有的气味,鲜咸适口,无异味。
杂 质	无正常视力可见外来杂质。
总氮(以 N 计)/(g/100g)	≥ 3.20
氨基酸态氮/(g/100g)	≥ 3.0
氯化物(以 Cl 计)/(%)	≤ 42.0
干燥失重/(g/100g)	≤ 3.0
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 1.0
菌落总数/(cfu/g)	≤ 10 000
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 30
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

附录 G  
(规范性附录)  
葱香调味油的质量要求

G.1 葱香调味油是以食用植物油为主要原料，配以葱、洋葱、大蒜，经预处理、熬制、过滤、混合调配、包装而成。

G.2 葱香调味油的质量要求

葱香调味油的质量要求应符合表 G.1 的规定。

表 G.1 葱香调味油的质量要求

项 目	指 标
色 泽	具有产品应有的色泽，色泽均匀。
组织形态	呈油状液体。
滋味与气味	具有产品应有的香气和滋味，无异味。
杂 质	无正常视力可见杂质。
水分及挥发物/(g/100g)	≤ 3.0
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 4
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.9
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
苯并(a)芘/(μg/kg)	≤ 10

**附录 H**  
**(规范性附录)**  
**牛骨高汤调味料的质量要求**

H.1 牛骨高汤调味料是以水、牛骨、牛肉为原料，配以洋葱、生姜、大蒜、花椒、牛骨油、酱油、食用盐、味精、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、麦芽糊精、明胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、牛油，经预处理、配料、熬制、去骨、过滤或不过滤、混合调配、杀菌或不杀菌、包装而成。

**H.2 牛骨高汤调味料的质量要求**

牛骨高汤调味料的质量要求应符合表 H.1 的规定。

**表 H.1 牛骨高汤调味料的质量要求**

项 目	指 标
色 泽	具有该产品应有的色泽。
组织形态	呈半固态酱状。
滋味与气味	具有该产品应有气味和滋味，无异味。
杂 质	无正常视力可见杂质。
水分/(g/100g)	≤ 70
氯化物(以Cl <sup>-</sup> 计)/(%)	≤ 30
氨基酸态氮/(g/100g)	≥ 0.01
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.9
菌落总数/(cfu/g)	≤ 30 000
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 150
沙门氏菌	n=5, c=0, m=0/25g
金黄色葡萄球菌	n=5, c=2, m=100CFU/g, M=10000CFU/g

## 编制说明

本标准适用于以大豆油、菜籽油、豆瓣酱、牛油、鸡油、猪油为主要原料，添加生活饮用水、辣椒粉、花椒、食用盐、白砂糖、大蒜、生姜、虾米、酵母提取物、水解植物蛋白、黄酒、米酒、料酒、蚝油、泡椒、浓缩骨汤、豆豉、酿造酱油、酿造食醋、番茄调味酱、芝麻酱、花生酱、芝麻油、鸡精、咖喱粉、椰子粉、大蒜粉、葱粉、鸡粉调味料、谷氨酸钠（味精）、香辛料（花椒、孜然、大茴、肉桂、草果、桂皮、胡椒、山奈、小茴、月桂叶、藿香、八角、肉豆蔻、多香果、荜拨）、食品添加剂【黄原胶、乙酰化双淀粉己二酸酯、食用香精（肉味香精、花椒香精、麻辣香精、大蒜香精、红葱油香精）、辣椒油树脂、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、山梨酸钾、双乙酸钠、乙基麦芽酚、单，双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯】，经投料、混合、搅拌、杀菌、灌装、杀菌（或不杀菌）制成的半固态复合调味料。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》的有关规定，参照DBS 41/001《食品安全地方标准 复合调味料》，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的规定。

河南三明食品有限公司