



412728S-2018



郑县鑫龙食品加工厂企业标准

Q/JXL 0001S-2018

饅饅面

2018-09-07 发布

2018-09-07 实施

郑县鑫龙食品加工厂 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》编写。

本标准的附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由郟县鑫龙食品加工厂提出并起草。

本标准起草人：郭帅龙。

H N

Q B

饴饴面

1 范围

本标准规定了饅饅面的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本产品是由面条包、调味油包、调味酱包组成的非即食饅饅面。

面条包：以饅饅面面条为原料，经包装而成。

调味油包：以食用植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油）、食用动物油（牛油、鸡油、鸭油、羊油）为主要原料，添加香辛料（花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然）、食品香精（八角茴香油、大蒜油、肉豆蔻油、芫荽籽油、生姜油、洋葱油、中国肉桂油、丁香叶油），经加工、调配、熬制、过滤、包装而成。

调味酱包：食用棕榈油、食用牛油、洋葱、大蒜、生姜、甜面酱、辣椒酱为主要原料，经炸制后，辅以食用盐、味精、酱油、花椒（粉碎）、肉桂（粉碎）、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精），经调配二次升温炸制冷却、包装而成。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 饅饅面应符合 LS/T 3212 的规定。

2.1.2 调味酱包应符合 Q/HPS 0003S,（附录 A）的规定。

2.1.3 调味油包应符合 Q/HPS 0005S,（附录 B）的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 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
	面条包	配料包	
性 状	圆形条状	具有各配料包应有的性状	取样品1份，分别置于白色瓷盘中，自然光下观察色泽、性状、杂质，面条包样品经煮制后，温开水漱口，分别嗅其气味，分别品其滋味
色 泽	乳白色至淡黄色	具有各配料包应有的色泽	
气、滋味	具有面香味，经冲泡复水后筋道、无异味	具有各配料包应有的气、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	
	面块	调味酱包	调味油包		
水分, g/100g	≤	14	50	15	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	5	25	/	GB 5009.44
复水时间, min	≤	5	/	/	见表 2 注
酸价(以脂肪计)/(KOH), mg/g	≤	/	5.0	4.0	GB 5009.229

过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	/	0.25	0.25	GB 5009.227
*铅 ^a (以Pb计), mg/kg	≤		0.4		GB 5009.12
总砷 ^a (以As计), mg/kg	≤		0.5		GB 5009.11
<p>a 仅适用于面条包和调味料包的混合检验。</p> <p>*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。</p> <p>注: 复水时间的检验方法: 取面块一块置于带盖保温容器(约 1000mL)中, 加入约 5 倍于面块质量的沸水, 立即将容器加盖, 同时用秒表计时。当用玻璃片(20cm×20cm)夹紧软化面条, 观察糊化状态无明显硬心时, 记录所用复水时间。</p>					

2.4 微生物限量

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 ^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

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行, 仅适用于面条包和调味料包混合检验。

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

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

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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A

Q/HPS

河南品正食品科技有限公司企业标准

Q/HPS 0003S—2016

复合调味料（酱）

河南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 411698S-2016

2016-08-10 发布

2016-08-17 实施

河南品正食品科技有限公司 发布

Q/HPS 0003S—2016

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南品正食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：侯首卫，张卫生。

本标准于 2016 年 8 月 10 日首次发布。

复合调味料（酱）

1 范围

本标准规定了复合调味料（酱）的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用棕榈油、食用牛油、洋葱、大蒜、生姜、甜面酱、辣椒酱为主要原料，经炸制后，辅以食用盐、味精、酱油、花椒（粉碎）、八角（粉碎）、肉桂（粉碎）、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精），经调配二次升温炸制冷却、包装加工而成的复合调味料（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。

GB/T 191	包装储运图示标识
GB 2720	食品安全国家标准 味精
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准
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 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 5009.11	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/T 5009.22	食品中黄曲霉毒素 B ₁ 的测定
GB/T 5009.37	食用植物油卫生标准的分析方法
GB/T 5009.39	酱油卫生标准的分析方法
GB 5461	食用盐
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T7652	八角
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB /T8967	谷氨酸钠（味精）
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋干法复合 挤出复合
SB/T 10040	花椒
GB 10146	食用动物油脂卫生标准
GB 10465	辣椒干
GB/T 12457	食品中氯化钠的测定
GB 14881	食品企业通用卫生规范
GB/T 15680	棕榈油
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB 18186	酿造酱油
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
NY/T 1070	辣椒酱
SB/T 10026	洋葱
SB/T 10160	姜
SB/T 10296	甜面酱
SB/T 10348	大蒜
NY/T 455	胡椒
JJF 1070	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》国家质量监督检验检疫总局令 2005 第 75 号

《中华人民共和国药典》2015 版一部

3 要求

3.1 原料

3.1.1 食用棕榈油应符合 GB/T 15680 的规定。

3.1.2 食用牛油应符合 GB 10146 的规定。

3.1.3 洋葱应符合 SB/T 10026 的规定。

3.1.4 大蒜符合 SB/T 10348 的规定。

Q/HPS 0003S—2016

- 3.1.5 生姜符合 SB/T 10160 的规定。
- 3.1.6 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 3.1.7 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 3.1.8 食用盐应符合 GB 5461 的规定。
- 3.1.9 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.10 酱油应符合 GB 18186 的规定。
- 3.1.11 花椒应符合 SB/T 10040 的规定。
- 3.1.12 八角应符合 GB/T7652 的规定。
- 3.1.13 肉桂应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。
- 3.1.14 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1

项 目	要 求
性 状	酱状
色 泽	酱红色
气、滋味	具有酱香的气味、咸香适口，无异味
杂 质	无肉眼可见外来杂质

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2

项 目	指 标
净含量, kg/箱	20
允许短缺量, %	≤ 1.0
水分, g/100g	≤ 50.0
食盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 25.0
氨基酸态氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.1
酸价 (以脂肪计), (KOH) mg/g	≤ 5.0

Q/HPS 0003S—2016

续表 2

过氧化值（以脂肪计），g/100g	△	0.25
总砷（以 As 计），mg/kg	△	0.5
铅（以 Pb 计），mg/kg	△	0.8
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	△	5.0
注：该项指标严于食品安全国家标准规定。		

3.4 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	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，MPN/g	5	2	0.3	1.5
霉菌，CFU/g	5	2	100	1000
酵母，CFU/g	5	2	100	1000
沙门氏菌，25g	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g	10000CFU/g
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；				

3.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

3.6 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素应符合 GB 2761 的规定；污染物应符合 GB 2762 的规定；农药残留应符合 GB 2763 的规定。

4 试验方法

4.1 感官检验

取 50g 试样平摊于玻璃器皿内或白瓷盘上，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 规定。

4.2 理化指标检验

4.2.1 净含量及允许短缺量

按 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行。

4.2.2 水分

按 GB 5009.3 规定的方法进行测定。

4.2.3 食盐的测定

按 GB/T12457 规定的方法进行测定。

4.2.4 氨基酸态氮的测定

按 GB/T5009.39 规定的方法进行测定。

4.2.5 酸价的测定

按 GB/T5009.37 规定的方法进行测定。

4.2.6 过氧化值的测定

按 GB/T 5009.37 规定的方法进行测定。

4.2.7 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

4.2.8 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.2.9 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 5009.22 规定的方法测定。

4.3 微生物的检验

4.3.1 菌落总数测定

按 GB 4789.2 规定的方法进行。

4.3.2 大肠菌群计数

按 GB 4789.3 规定的方法进行。

4.3.3 沙门氏菌检验

按 GB 4789.4 规定的方法进行。

4.3.4 金黄色葡萄球菌检验

按 GB 4789.10 规定的方法进行。

4.3.5 霉菌和酵母

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

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、同一班次，同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

5.3 抽样

一般情况下按 3% 随机抽样进行检验，最少不得低于 12 箱（袋）。

5.4 出厂检验

每批产品出厂前均由公司检验员按本标准进行检验合格，发给合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、食盐、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群的检验。

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、供应商有变动时；
- c) 停产三个月以上，重新生产时；
- 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，可自保留样品中或同批产品再次随机加倍抽取样品进行复检，若结果均符合标准要求时，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、贮存、保质期

6.1 标志、标签

产品标志及标签应符合 GB 191 和 GB 7718 有关规定。应标明：产品名称、配料表、净含量、生产厂家名称及地址、产品的生产日期批号、保质期、贮存方法、产品标准代号、商标、生产许可证号，并有防潮、防雨等标志。

6.2 包装

产品的包装应采用符合国家食品卫生要求的复合食品包装袋包装，其卫生标准应符合 GB 9683 的有关规定，其质量标准应符合 GB/T 10004 的有关规定。外用纸箱包装，应符合 GB/T6543 的有关规定。

6.3 运输

Q/HPS 0003S—2016

运输产品的工具应清洁卫生，避免雨淋、日晒、搬运时应小心轻放，不得与有毒、有害、有异味等能对产品产生不良影响的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好、清洁卫生的仓库内，必须有防鼠台，与地面距离 $\geq 10\text{cm}$ ，离墙 $\geq 20\text{cm}$ ，不得与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

6.5 保质期

在上述规定条件下，产品自生产之日起，保质期为 12 个月。

Q/HPS 0003S—2016

编制说明

复合调味料（酱）是以食用棕榈油、食用牛油、洋葱、大蒜、生姜、甜面酱、辣椒酱为主要原料，经炸制后，辅以食用盐、味精、酱油、花椒（粉碎）、八角（粉碎）、肉桂（粉碎）、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精），经调配二次升温炸制冷却、包装加工而成的复合调味料（酱）。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《复合调味料》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

其内容规定了复合调味料（酱）的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762。

河南品正食品科技有限公司

2016年08月10日

附录 B

Q/HPS

河南品正食品科技有限公司企业标准

Q/HPS 0005S—2016

复合调味料（食用调味油）

河南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 412546 S-2016

2016-11-02 发布

2016-11-12 实施

河南品正食品科技有限公司

发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南品正食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：张德林、侯首卫、张世奇。

本标准于2016年11月2日首次发布。

复合调味料（食用调味油）

1 范围

本标准规定了复合调味料（食用调味油）调味油的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油）、食用动物油（牛油、鸡油、鸭油、羊油）为主要原料，添加香辛料（花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然）、食品香精（八角茴香油、大蒜油、肉豆蔻油、芫荽籽油、生姜油、洋葱油、中国肉桂油、丁香叶油）、经加工、调配、熬制、过滤后，包装而成的复合调味料（食用调味油）。

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。

GB 191	包装储运图示标识
GB 2716	食用植物油卫生标准
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 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/T 5009.37	食用植物油卫生标准的分析方法
GB/T 5528	动植物油脂 水分及挥发物的测定
GB/T 5530	动植物油脂 酸值和酸度的测定
GB/T 5538	动植物油脂 过氧化值的测定
GB 8955	食用植物油厂卫生规范
GB/T 15688	动植物油脂 不溶性杂质含量的测定

GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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 8233	芝麻油
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋干法复合 挤出复合
GB 10146	食用动物油脂卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 15680	棕榈油
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB/T 22267	孜然
GB 23347	橄榄油
NY/T 455	胡椒
NY 5229	干辣椒
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
JJF 1070	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》国家质量监督检验检疫总局令 2005 第 75 号

《食品标识管理规定》国家质量监督检验检疫总局令 2009 第 123 号

《中华人民共和国药典》2015 年版一部

3 要求

3.1 原料

- 3.1.1 大豆色拉油应符合 LS/T 3226 的规定。
- 3.1.2 橄榄油应符合 GB 23347 的规定。
- 3.1.3 棕榈油应符合 GB 15680 的规定。
- 3.1.4 芝麻油应符合 GB 8233 的规定。
- 3.1.5 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.6 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

- 3.1.7 八角茴香油应符合 GB/T15068 的规定。
- 3.1.8 大蒜油应符合 GB30616 的规定。
- 3.1.9 肉豆蔻油应符合 GB30616 的规定。
- 3.1.10 芫荽籽油应符合 GB30616 的规定。
- 3.1.11 生姜油应符合 GB1886.29 的规定。
- 3.1.12 洋葱油应符合 GB30616 的规定。
- 3.1.13 中国肉桂油应符合 GB11958 的规定。
- 3.1.14 丁香叶油应符合 GB30616 的规定。
- 3.1.15 桂皮、小茴香应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 3.1.16 辣椒应符合 NY 5229 的规定。
- 3.1.17 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 3.1.18 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.19 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1

项 目	要 求
性 状	液体，均匀一致
色 泽	具有本品固有的色泽
气 味	具有本产品特有的香味，无异味
滋 味	具有本产品特有的滋味，无焦臭、酸败和其他异味
杂 质	无肉眼可见外来杂质

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2

项 目	指 标
水分, g/100g	≤ 15.0
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 4.0

Q/HPS 0005S—2016

过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.1
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.2
注：铅指标严于食品安全国家标准规定。		

3.4 净含量及允许短缺量

净含量应符合表4规定。

表4

净含量 (Q)g	允许短缺量(T)g	
	Q的百分比	g
10000	—	150
15000	—	150

3.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

3.6 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素应符合 GB 2761 的规定；污染物应符合 GB 2762 的规定；农药残留应符合 GB 2763 的规定。

4 试验方法

4.1 感官检验

从样品中取出 10ml，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合表1规定。

4.2 理化指标检验

4.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法进行测定。

4.2.2 酸价的测定

按 GB/T5009.37 规定的方法进行测定。

4.2.3 过氧化值的测定

按 GB/T 5009.37 规定的方法进行测定。

4.2.4 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

4.2.5 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.4 净含量及允许短缺量

按 JJF1070 中规定的方法检验。

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、同一班次，同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

5.3 抽样

一般情况下按 3% 随机抽样进行检验，最少不得低于 500g。

5.4 出厂检验

每批产品出厂前均由公司检验员按本标准进行批批检验合格，发给合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、酸价、过氧化值的检验。

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、供应商有变动时；
- c) 停产三个月以上，重新生产时；
- 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，则判定为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时，可自保留样品中或同批产品再次随机加倍抽取样品进行复检，若结果均符合标准要求时，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。

6 标志、标签、包装、运输、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。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

产品内包装应采用符合国家食品安全要求的复合食品包装袋，其质量标准应符合GB/T 10004规定，卫生标准应符合GB 9683的要求。外包装用的瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求，包装牢固，运输中不易破损。

6.3 运输

运输产品的工具应清洁卫生，产品运输过程中应避免防雨、防潮、防污染、防暴晒。搬运装卸时应小心轻放，避免破损污染，严禁与有毒、有害、有异味等能对产品产生不良影响的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好、清洁卫生的仓库内，必须有防鼠台，与地面距离 $\geq 10\text{cm}$ ，离墙 $\geq 20\text{cm}$ ，不得与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

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，保质期为 12 个月。

Q/HPS 0005S—2016

编制说明

复合调味料（食用调味油）是以食用植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油）、食用动物油（牛油、鸡油、鸭油、羊油）为主要原料，添加香辛料（花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然）、咸味食品香精、食品香精（八角茴香油、大蒜油、肉豆蔻油、芫荽籽油、生姜油、洋葱油、中国肉桂油、丁香叶油）、特丁基对苯二酚，经加工、调配、熬制、过滤后，包装而成的复合调味料（食用调味油）。鉴于目前尚无国家标准及行业标准，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 2716《食用植物油卫生标准》和 GB 10146《食用动物油卫生标准》要求制订了本企业标准，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国家标准 GB 2762。

河南品正食品科技有限公司

2016年11月2日

编制说明

本产品是由面条包、调味油包、调味酱包组成的饸饹面。

本产品是由面条包、调味油包、调味酱包组成的非即食饸饹面。

面条包：以饸饹面面条为原料，经包装而成。

调味油包：以食用植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油）、食用动物油（牛油、鸡油、鸭油、羊油）为主要原料，添加香辛料（花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然）、食品香精（八角茴香油、大蒜油、肉豆蔻油、芫荽籽油、生姜油、洋葱油、中国肉桂油、丁香叶油），经加工、调配、熬制、过滤、包装而成。

调味酱包：食用棕榈油、食用牛油、洋葱、大蒜、生姜、甜面酱、辣椒酱为主要原料，经炸制后，辅以食用盐、味精、酱油、花椒（粉碎）、肉桂（粉碎）、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精），经调配二次升温炸制冷却、包装而成。

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》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 的规定。

郑县鑫龙食品加工厂

QB