



410157S-2019



河南尚品食品有限公司企业标准

Q/HSP 0001S-2019

冷藏、冷冻熟肉制品

2019-01-17 发布

2019-01-17 实施

河南尚品食品有限公司 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》的要求编写。

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由河南尚品食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：程绍涛、罗奎、焦雪丽、李飞、周登明、闫伟、王世江、张艳伟、郭青青、高振亚。

H N

Q B

冷藏、冷冻熟肉制品

1 范围

本标准规定了冷藏、冷冻熟肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉）或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、肾脏、肝脏、肠、耳、肝、舌、心、肺、肚、骨、皮）为主要原料，冷冻产品需解冻，经预处理、修整、分切或不分切、绞碎或不绞碎；添加生活饮用水、大豆蛋白、香辛料【花椒、八角、肉桂、肉豆蔻、辣椒、白胡椒、黑胡椒、孜然、草果、香茅、月桂叶（香叶）、甘草、葱、姜、蒜、洋葱、甜罗勒、砂仁、山奈、芫荽、丁香、小茴香、高良姜】、白芷、陈皮、芥末籽、柠檬皮粉、柠檬粉、咖喱粉、脱水辣椒片、甜椒粉、红辣椒粉、芹菜粉、甜玉米粒、大豆、胡萝卜、牛奶、鸡精调味料、酸水解植物蛋白粉、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、味精（谷氨酸钠）、乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、食用葡萄糖、食用盐、氯化钾、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、白砂糖、麦芽糖、果葡糖浆、蜂蜜、海藻糖、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、食品用香精（高倍肉精膏、鸡骨高汤粉、肉精粉香精、柠檬味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、肉味香精、水溶性藤椒精油、水溶性麻椒精油、黑胡椒油、火腿香精、香肠香精、芝士味香精、玉米香精、烟熏味香精、海鲜味香精、烤牛肉精油）、柠檬油、山楂核烟熏香味料、柠檬汁、冰乙酸、乳酸钠、乳酸、柠檬酸、干酪、鳕鱼糜、鲣鱼精粉、白酒、料酒、米酒、碳酸钠、冰蛋白、鸡蛋蛋白液、鸡蛋蛋白粉、鸡蛋、魔芋精粉、香菇粉、麦芽糊精、酿造酱油、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、酪蛋白酸钠（酪氨酸钠）、郫县豆瓣酱、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、甘薯淀粉）、谷氨酰胺转氨酶 *Glutamine Transaminase*（TG 酶，来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、葵花籽油）、复配肉制品增稠剂（卡拉胶、氯化钾、魔芋精粉、麦芽糊精）、复配肉制品水分保持稳定剂（三聚磷酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、卡拉胶、单，双脂肪甘油酸酯、D-异抗坏血酸钠、食用葡萄糖、味精）、固态调味料（克拉考厄考泊尼调味料、冷切调料海拉曼特、猎人肠调味料、油煎肠调味料、啤酒火腿料帕拉特、复配肉制品调味料、白肠巴伐利亚调料、肉肠调料海拉曼特）、日式料酒（本味淋：糯米、饮用水、食用酒精、米曲）、肉制品调味料（复合宝特：淀粉、麦芽糊精、食用盐、味精、桂皮粉、香辛料、食用香精）、红曲红、诱惑红（仅适用于肉灌制品）、辣椒红、胭脂虫红、红曲黄色素、防腐剂（双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾）中的多种，经配料、注射、滚揉、腌制、搅拌、斩拌、乳化、灌装（胶原蛋白肠衣、天然肠衣）、熟制、烟熏、冷却、冷冻、分切、包装、杀菌中的几个工艺组合、包装加工而成的冷藏、冷冻熟肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜(冻)畜禽肉(猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉)及其可食用副产品(头、蹄、尾、翅、脖、爪、肾脏、肝脏、肠、耳、肝、舌、心、肺、肚、骨、皮)应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.4 香辛料【花椒、八角、肉桂、肉豆蔻、辣椒、白胡椒、黑胡椒、孜然、草果、香茅、月桂叶(香叶)、甘草、葱、姜、蒜、洋葱、甜罗勒、砂仁、山奈、芫荽、丁香、小茴香、高良姜】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.6 芥末籽应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.7 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.8 柠檬皮粉、柠檬粉、甜椒粉、红辣椒粉、芹菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.9 甜玉米粒、大豆、胡萝卜应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害,并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.10 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.12 酸水解植物蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.13 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.14 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.15 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.16 味精(谷氨酸钠)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.17 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.18 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.19 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.21 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.22 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.23 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.24 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.25 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.27 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

- 2.1.28 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.29 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.30 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.31 食品用香精（高倍肉精膏、鸡骨高汤粉、肉精粉香精、柠檬味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、肉味香精、水溶性藤椒精油、水溶性花椒精油、黑胡椒油、火腿香精、香肠香精、芝士味香精、玉米香精、烟熏味香精、海鲜味香精、烤牛肉精油）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.32 山楂核烟熏香味料应符合 GB 1886.127 的规定。
- 2.1.33 柠檬汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.34 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.35 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.36 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.37 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.38 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.39 鳕鱼糜应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.40 鳕鱼精粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.41 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.42 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.43 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.44 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.45 冰蛋白、鸡蛋蛋白液、鸡蛋蛋白粉、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.46 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.47 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.48 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.49 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.50 酱油粉应符合 GB 31644 和 DBS41/001 的规定。
- 2.1.51 酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.52 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.53 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.54 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.55 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.56 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.57 甘薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.58 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。

- 2.1.59 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.60 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.61 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.62 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.63 复配肉制品增稠剂、复配肉制品水分保持稳定剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.64 固态调味料（克拉考厄考泊尼调味料、冷切调料海拉曼特、猎人肠调味料、油煎肠调味料、啤酒火腿料帕拉特、复配肉制品调味料、白肠巴伐利亚调料、肉肠调料海拉曼特）应符合 Q/HL 0002S 的规定，见附录 A。
- 2.1.65 日式料酒、肉制品调味料应符合 GB 31644 和 DBS41/001 的规定。
- 2.1.66 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.67 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.68 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.69 胭脂虫红应符合 SN/T 2360.9 中 A.3.37 的规定。
- 2.1.70 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.71 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.72 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.73 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.74 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.75 胶原蛋白肠衣应符合 GB 14967 的规定。
- 2.1.76 天然肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。
- 2.1.77 脱水辣椒片应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.78 柠檬油应符合应符合 GB 1886.22 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	取适量样品置于一白瓷盘中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来异物，无焦斑和霉斑	

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
	酱卤肉制品 熏烧烤肉制品	熏煮火腿制品 (西式火腿)	熏煮香肠制品		
水分, g/100g	≤	75	75	75	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	8	12	10	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≤	—	10	35	GB 5009.6
淀粉, g/100g	≤	—	6	10	GB 5009.9
诱惑红, g/kg	≤	—	0.02	0.01	GB 5009.141 或 SN/T 1743
亚硝酸钠, mg/kg	≤	30	70	30	GB 5009.33
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	0.075 ^a	0.03 ^b	1.5 ^c 0.6 ^d	GB 5009.28
双乙酸钠, g/kg	≤	3 ^a	1.4 ^b	3 ^c 1.2 ^d	GB 5009.277
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5 ^a	0.2 ^b	0.5 ^c 0.2 ^d	GB 5009.121
铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.5			GB 5009.12
*总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.4			GB 5009.11
镉 (以Cd计), mg/kg	≤	0.5 (肝脏制品)	1.0 (肾脏制品)	0.1 (除肝脏、 肾脏制品外)	GB 5009.15
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
苯并[a]芘, μg/kg	≤	5.0 (仅适用于熏烧烤类产品)			GB 5009.27
注 1: a 仅适用于添加单种防腐剂 (双乙酸钠或脱氢乙酸钠或乳酸链球菌素或山梨酸钾) 的酱卤肉制品、熏烧烤肉制品、熏煮火腿制品; b 仅适用于添加防腐剂 (双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾) 中的两种的酱卤肉制品、熏烧烤肉制品、熏煮火腿制品; c 仅适用于添加单种防腐剂 (双乙酸钠或脱氢乙酸钠或乳酸链球菌素或山梨酸钾) 的熏煮香肠制品; d 仅适用于添加防腐剂 (双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾) 中的两种的熏煮香肠制品; 注 2: *总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 注 3: 相同功能的防腐剂在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。 相同色泽的着色剂在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。					

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	100	GB 4789.3

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
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
^b 大肠埃希氏菌 0157:H7，/25g	5	0	0	—	GB 4789.36
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1；b 仅适用于牛肉制品。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 19303 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，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

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、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:

Q/HL

海乐香辛料（济南）有限公司企业标准

Q/HL 0002S-2017

固态调味料



2017-07-14 发布

2017-07-14 实施

海乐香辛料（济南）有限公司 发布



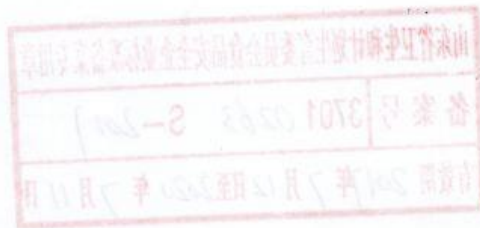
Q/HL 0002S-2017

海乐香辛料(济南)有限公司企业标准

Q/HL 0002S-2017

前言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。
 本标准严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。
 本标准由海乐香辛料(济南)有限公司提出并起草。
 本标准主要起草人：王凤玲、张明月。
 本标准自发布之日起有效期限3年，到期复审。



2017-03-01

2017-03-01

海乐香辛料(济南)有限公司企业标准

固态调味料

Q/HL 0002S-2017

1 范围

本标准规定了固态调味料的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以植物香辛料（罂粟除外）、食用盐、食糖、味精中的一种或几种为主要原料，添加葡萄糖、乳糖、玉米淀粉、麦芽糊精、酵母抽提物、番茄粉、枸杞、干制红枣、复合调味料、鸡粉调味料、脱水蔬菜、烤花生碎、烤大豆碎、大豆蛋白、食品用香料、食品用香精、食品添加剂蒸馏单硬脂酸甘油酯、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠、维生素C、柠檬酸、二氧化硅、焦糖色、葡萄糖酸- δ -内酯、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温60）、辣椒红、磷酸酯双淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、碳酸钠、红曲米（粉）、双乙酸钠、辣椒油树脂、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚等中的一种或几种，经筛选、研磨、过筛、配料（或不配料）、混匀、检验、包装等主要工艺加工制成的固态调味料产品。

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 包装储运图示标志
- GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠
- GB 1886.19 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲米
- GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
- 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 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- 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 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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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/T 5461 食用盐

Q/HL 0002S-2017

- GB/T 5835 干制红枣
- 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 7657 食品添加剂 葡萄糖酸- δ -内酯
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C（抗坏血酸）
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB 15612 食品添加剂 蒸馏单硬脂酸甘油酯
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 18672 枸杞
- GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB/T 20886 食品加工用酵母
- GB/T 22165 坚果炒货食品通则
- GB/T 23530 酵母抽提物
- GB 25538 食品安全国家标准 食品添加剂 双乙酸钠
- GB 25553 食品安全国家标准 食品添加剂 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温60）
- GB 25557 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠
- GB 25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
- GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅
- GB 25585 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钾
- GB 25595 食品安全国家标准 乳糖
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 28314 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒油树脂
- GB 29926 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸酯双淀粉
- 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 29932 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化双淀粉己二酸酯
- GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- SB/T 10371 鸡精调味料
- SB/T 10415 鸡粉调味料
- NY/T 957 番茄粉
- NY/T 959 脱水蔬菜 根菜类
- NY/T 960 脱水蔬菜 叶菜类
- NY/T 1393 脱水蔬菜 茄果类
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

Q/HL 0002S-2017

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[2007]第123号《食品标识管理规定》

Q/HRSHL 0001 复合调味料

3 定义

3.1.1 纯香辛料调味料

3.1.1.1 纯香辛料调味品 叶类香辛料

以叶类植物香辛料（罂粟除外）为原料，经筛选、研磨、过筛、配料（或不配料）、混匀、检验、包装等主要工艺加工制成的单一或复合的香辛料调味品。

3.1.1.2 纯香辛料调味品 其他香辛料

以非叶类植物香辛料（罂粟除外）为原料，经筛选、研磨、过筛、配料（或不配料）、混匀、检验、包装等主要工艺加工制成的单一或复合的香辛料调味品。

3.1.2 复合香辛料调味料

以植物香辛料（罂粟除外）、食用盐、食糖、味精为主要原料，添加或不添加辅料葡萄糖、乳糖、麦芽糊精、酵母抽提物、番茄粉、枸杞、干制红枣、复合调味料、鸡粉调味料、脱水蔬菜、烤花生碎、烤大豆碎、大豆蛋白、食品用香料、食品用香精及食品添加剂三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠、二氧化硅、焦糖色、辣椒红等，经筛选、研磨、过筛、配料（或不配料）、混匀、检验、包装等主要工艺加工制成的复合香辛料调味料。

3.1.3 固态复合调味料

以食用盐、食糖、味精为主要原料，添加或不添加辅料葡萄糖、乳糖、玉米淀粉、麦芽糊精、酵母抽提物、番茄粉、枸杞、干制红枣、复合调味料、鸡粉调味料、脱水蔬菜、烤花生碎、烤大豆碎、大豆蛋白、食品用香料、食品用香精及食品添加剂蒸馏单硬脂酸甘油酯、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠、维生素C、柠檬酸、二氧化硅、焦糖色、葡萄糖酸- δ -内脂、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温60）、辣椒红、磷酸酯双淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、碳酸钠、红曲米（粉）、双乙酸钠、辣椒油树脂、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚等，经筛选、研磨、过筛、配料（或不配料）、混匀、检验、包装等主要工艺加工制成的固态复合调味料。

4 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 植物香辛料（罂粟除外）

应符合GB 2762、GB 2763、GB/T 15691的规定。

4.1.2 食用盐

应符合GB 2721、GB/T 5461的规定。

4.1.3 食糖

应符合GB 13104的规定。

4.1.4 味精

应符合GB 2720的规定。

4.1.5 葡萄糖

应符合GB 15203、GB/T 20880的规定。

4.1.6 乳糖

应符合GB 15203、GB 25595的规定。



Q/HL 0002S-2017

4.1.7 玉米淀粉

应符合GB 31637、GB/T 8885的规定。

4.1.8 麦芽糊精

应符合GB/T 20884的规定。

4.1.9 酵母抽提物

应符合GB/T 23530的规定。

4.1.10 番茄粉

应符合GB 2762、NY/T 957的规定。

4.1.11 枸杞

应符合GB 2762、GB/T 18672的规定。

4.1.12 干制红枣

应符合GB 2762、GB/T 5835的规定。

4.1.13 脱水蔬菜

应符合GB 2762、NY/T 959、NY/T 960、NY/T 1393的规定。

4.1.14 复合调味料

应符合GB 2762、Q/HRSHL0001的规定。

4.1.15 鸡粉调味料

应符合GB 2762、SB/T 10415的规定。

4.1.16 烤花生碎、烤大豆碎

应符合GB 19300的规定。

4.1.17 大豆蛋白

应符合GB 2762、GB/T 20371的规定。

4.1.18 三聚磷酸钠

应符合GB 25566的规定。

4.1.19 焦磷酸钠

应符合GB 25557的规定。

4.1.20 六偏磷酸钠

应符合GB 1886.4的规定。

4.1.21 D-异抗坏血酸钠

应符合GB 1886.28的规定。

4.1.22 磷酸酯双淀粉

应符合GB 29926的规定。

4.1.23 维生素C

应符合GB 14754的规定。

4.1.24 柠檬酸

应符合GB 1886.235的规定。

4.1.25 二氧化硅

应符合GB 25576的规定。

4.1.26 焦糖色

应符合GB 1886.64的规定。

Q/HL 0002S-2017

- 4.1.27 食品用香精
应符合GB 30616的规定。
- 4.1.28 乙基麦芽酚
应符合GB 1886.208的规定。
- 4.1.29 蒸馏单硬脂酸甘油酯
应符合GB 15612的规定。
- 4.1.30 葡萄糖酸- δ -内脂
应符合GB 7657的规定。
- 4.1.31 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(吐温60)
应符合GB 25553的规定。
- 4.1.32 氯化钾
应符合GB 25585的规定。
- 4.1.33 红曲米(粉)
应符合GB 1886.19的规定。
- 4.1.34 辣椒红
应符合GB 1886.34的规定。
- 4.1.35 乙酰化双淀粉己二酸酯
应符合GB 29932的规定。
- 4.1.36 羟丙基二淀粉磷酸酯
应符合GB 29931的规定。
- 4.1.37 碳酸钠
应符合GB 1886.1的规定。
- 4.1.38 双乙酸钠
应符合GB 25538的规定。
- 4.1.39 辣椒油树脂
应符合GB 28314的规定。
- 4.1.40 呈味核苷酸二钠
应符合GB 1886.171的规定。
- 4.1.41 食用香料
应符合GB 29938的规定。
- 4.2 生产工艺
原料→筛选→研磨→过筛→配料(或不配料)→混匀→检验→包装→入库。
- 4.3 感官指标
应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽与性状	具有本品应有的色泽,粉末状或颗粒状	取10克产品,将其置于洁净无色透明的玻璃盘中,于自然光或相当于自然光的室内,用触觉鉴别其组织状态,视其色泽。
滋味与气味	具有本品应有的滋味与气味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

Q/HL 0002S-2017

		杂质，嗅其气味，品其滋味
--	--	--------------

4.4 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
	纯香辛料调味料		复合香辛料 调味料	固态复合 调味料	
	叶类香辛料	其他香辛料			
总灰分/(g/100g) ≤	16	10	68	—	GB 5009.4
酸不溶灰分/(g/100g) ≤	5	5	15	—	GB 5009.4
氯化物(以食盐计)/(g/100g) ≤	—	—	60		SB/T 10371
谷氨酸钠/(g/100g) ≤	—	—	40		SB/T 10371
总氮/(g/100g) ≤	—	—	13		SB/T 10371
水分/(g/100g) ≤	14				GB 5009.3
总砷(以 As 计)/(mg/kg) <	0.5				GB 5009.11
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	3.0		1.0		GB 5009.12

注：1. 有国家标准的香辛料，总灰分和酸不溶性灰分指标执行相关标准。
2. 水分检测仲裁方法为蒸馏法 GB 5009.3 第三法。

4.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g) ≤	100000				GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g) ≤	100				GB 4789.3
致病菌	n	c	m	M	—
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g	10000CFU/g	GB 4789.10第二法

注：1. 菌落总数、大肠菌群仅限于固态复合调味料。
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。

4.6 净含量及允许短缺量

应符合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》的规定。按JJF 1070规定的方法进行。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫计委关于食品添加剂公告的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 组批

同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

7.2 抽样

批量在 250 袋以下, 随机抽取 6 袋, 每袋取样 200g, 其中 800g 用于检验, 其余 400g 留样备查。

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 检验项目

包括感官指标、水分、总灰分、酸不溶性灰分、氯化物、谷氨酸钠。

7.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 正常生产时每半年进行一次, 有下列情况之一时必须进行:

- 新产品投产前;
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异;
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时;
- 停产半年及以上, 再恢复生产时;
- 国家食品药品监督管理局提出进行型式检验要求时。

5.3.2.2 检验项目为本标准规定的全部项目。

7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准的规定, 判该批产品为合格产品。

7.4.2 微生物指标如有一项不符合要求, 即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上(含一项)不合格, 应在留样样品或同批产品抽样中对不符合项加倍复验, 以复验结果为准。若复验项目仍有不合格, 则判该批产品为不合格品。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定, 标签应符合GB 7718、GB 28050、《食品标识管理规定》的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品内包装采用复合食品塑料包装袋, 应符合GB 4806.7的规定。

8.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱, 外包装箱应符合GB/T 6543的规定。

8.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味, 便于装卸、仓储和运输。

8.3 运输

8.3.1 产品运输工具应清洁无污染, 运输产品时应避免日晒、雨淋, 不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放, 严禁扔摔、撞击、挤压。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中, 离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

8.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存, 保质期为24个月。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉）或其可食用副产品（头、蹄、尾、翅、脖、爪、肾脏、肝脏、肠、耳、肝、舌、心、肺、肚、骨、皮）为主要原料，冷冻产品需解冻，经预处理、修整、分切或不分切、绞碎或不绞碎；添加生活饮用水、大豆蛋白、香辛料【花椒、八角、肉桂、肉豆蔻、辣椒、白胡椒、黑胡椒、孜然、草果、香茅、月桂叶（香叶）、甘草、葱、姜、蒜、洋葱、甜罗勒、砂仁、山奈、芫荽、丁香、小茴香、高良姜】、白芷、陈皮、芥末籽、柠檬皮粉、柠檬粉、咖喱粉、脱水辣椒片、甜椒粉、红辣椒粉、芹菜粉、甜玉米粒、大豆、胡萝卜、牛奶、鸡精调味料、酸水解植物蛋白粉、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、味精（谷氨酸钠）、乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、食用葡萄糖、食用盐、氯化钾、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、白砂糖、麦芽糖、果葡糖浆、蜂蜜、海藻糖、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、食品用香精（高倍肉精膏、鸡骨高汤粉、肉精粉香精、柠檬味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、肉味香精、水溶性藤椒精油、水溶性麻椒精油、黑胡椒油、火腿香精、香肠香精、芝士味香精、玉米香精、烟熏味香精、海鲜味香精、烤牛肉精油）、柠檬油、山楂核烟熏香味料、柠檬汁、冰乙酸、乳酸钠、乳酸、柠檬酸、干酪、鳕鱼糜、鳕鱼精粉、白酒、料酒、米酒、碳酸钠、冰蛋白、鸡蛋蛋白液、鸡蛋蛋白粉、鸡蛋、魔芋精粉、香菇粉、麦芽糊精、酿造酱油、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、郫县豆瓣酱、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、甘薯淀粉）、谷氨酰胺转氨酶 *Glutamine Transaminase*（TG酶，来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、葵花籽油）、复配肉制品增稠剂（卡拉胶、氯化钾、魔芋精粉、麦芽糊精）、复配肉制品水分保持稳定剂（三聚磷酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、卡拉胶、单，双脂肪甘油酸酯、D-异抗坏血酸钠、食用葡萄糖、味精）、固态调味料（克拉考厄考泊尼调味料、冷切调料海拉曼特、猎人肠调味料、油煎肠调味料、啤酒火腿料帕拉特、复配肉制品调味料、白肠巴伐利亚调料、肉肠调料海拉曼特）、日式料酒（本味淋：糯米、饮用水、食用酒精、米曲）、肉制品调味料（复合宝特：淀粉、麦芽糊精、食用盐、味精、桂皮粉、香辛料、食用香精）、红曲红、诱惑红（仅适用于肉灌制品）、辣椒红、胭脂虫红、红曲黄色素、防腐剂（双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾）中的多种，经配料、注射、滚揉、腌制、搅拌、斩拌、乳化、灌装（胶原蛋白肠衣、天然肠衣）、熟制、烟熏、冷却、冷冻、分切、包装、杀菌中的几个工艺组合、包装加工而成的冷藏、冷冻熟肉制品。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/T 23586《酱卤肉制品》、GB/T 20711《熏煮火腿》、SB/T 10279《熏煮香肠》、GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了冷藏、冷冻熟肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南尚品食品有限公司

H N

Q B