



410198S-2019



西峡县攀润食品有限公司企业标准

Q/XPS 0004S-2019

---

# 香脆食用菌

2019-01-21 发布

2019-01-21 实施

---

西峡县攀润食品有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由西峡县攀润食品有限公司提出并起草。

附录 A、B、C 为规范性附录。

本标准主要起草人：任攀、王俊丽。

本标准自发布实施日起替代 Q/XPS 0004S-2017（备案号：412316S-2017）。

H N

Q B

# 香脆食用菌

## 1 范围

本标准规定了香脆食用菌的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以香菇、杏鲍菇、花菇、秀珍菇、白玉菇（真姬菇的一种）、真姬菇、平菇、猴头菇、鸡腿菇、草菇、白灵菇、茶树菇、鸡枞菌、口蘑中的一种为主要原料，经选料分级、清洗、整理切分或不切分、预煮、脱水，添加食用盐、白砂糖、麦芽糊精、麦芽糖、饮用水进行浸渍、冷冻，采用棕榈油真空油炸、脱油、冷却，然后用调味粉中的一种{芥末粉调味料、番茄粉调味料、香辣粉调味料、海苔粉调味料、黑胡椒粉调味料、蟹黄粉调味料、蛋黄粉调味料、香葱粉调味料、鸡肉粉调味料[白砂糖、食用盐、味精、鸡肉粉、酿造酱油、花椒粉、酵母抽提物、辣椒粉、大蒜粉、洋葱粉、香辛料、二氧化硅、食用香精、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）]、牛肉粉调味料[白砂糖、食用盐、味精、肉味粉（食用盐、玉米淀粉、味精、牛肉、鸡肉、酿造酱油、白砂糖、牛油、食用香精、食用葡萄糖、蛋黄粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠）、食用香精、酵母抽提物、大蒜粉、洋葱粉、酿造酱油、二氧化硅、乳清粉、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）]、黄瓜粉调味粉[白砂糖、食用葡萄糖、食用盐、味精、食品用香精、麦芽糊精、乳清粉、青葱粉、乳粉、酵母抽提物、二氧化硅、鸡肉粉（鸡肉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、D-异抗坏血酸钠、维生素E）、海苔粉、柠檬酸、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、甜菊糖苷、纽甜]、牛奶粉调味粉[白砂糖、乳清粉、乳粉、食品用香精、二氧化硅、食用盐、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）]、甜玉米粉调味粉[白砂糖、植脂末、食用盐、乳清粉、味精、酵母抽提物、食用香精、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、柠檬黄、二氧化硅]}进行调味或不调味、包装而成的香脆食用菌。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 香菇、杏鲍菇、花菇、秀珍菇、白玉菇（真姬菇的一种）、真姬菇、平菇、猴头菇、鸡腿菇、草菇、白灵菇、茶树菇、鸡枞菌、口蘑应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 芥末粉调味料、番茄粉调味料、香辣粉调味料、黑胡椒粉调味料、香葱粉调味料、蛋黄粉调味料、蟹黄粉调味料应符合 Q/ADD 0024S 的规定，（见附录C）。

2.1.7 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.9 海苔粉调味料应符合 Q/ADD 0019S 的规定，（见附录B）。

2.1.10 黄瓜粉调味料、牛奶粉调味料、甜玉米粉调味料、鸡肉粉调味料、牛肉粉调味料应符合 Q/ADD 0001S 的规定，（见附录A）。

### 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
色 泽	具有与其原料相应的色泽	从样品中取出1袋，置于洁净白色的瓷盘中，用镊子翻动，在自然光线下观察形态、色泽、查看是否有杂质等，用鼻嗅其气味，品其滋味。
气 味	具有该品种特有的气味、无异味	
滋 味	具有该品种特有的滋味，脂香、清香纯正，口感酥脆	
形 态	块状或片状或条状或该品种应有的整形状。各种形态应基本完好，同一品种的产品厚薄基本均匀，且基本无碎屑	
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，%	≤ 5.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 4.5	GB 5009.44
酸价（以脂肪计），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

### 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		限量		检验方法
		原味	撒调料的产品	
菌落总数, CFU/g	≤	10000	30000	GB 4789.2

大肠菌群, MPN/g	≤	0.3	0.9	GB 4789.3	
致病菌	采样方案 <sup>a</sup> 限量				
	n	c	m	M	检验方法
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采样方案应符合GB 4789.1的规定。					

## 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 2.7 其它要求

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；食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

## 3 检验

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

附录 A



**Q/ADD**

**广东省食品安全企业标准**

Q/ADD 0001S-2018

代替Q/ADD 0001S-2016

**固态调味料**

2018-03-01 发布

2018-03-20 实施

**广东江大和风香精香料有限公司 发布**

Q/ADD 0001S-2018

## 前 言

本标准按 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的有关规定进行制定。

本标准代替 Q/ADD 0001S-2016，与 Q/ADD 0001S-2016 对比，做以下修订：

- 采用最新的食品安全国家标准；
- 修改了标准名称；
- 修改了产品分类；
- 修改了理化指标；
- 修改了微生物指标；

本标准同时代替标准 Q/ADD 0001S-2016、Q/ADD 0014S-2017、Q/ADD 0016S-2017、Q/ADD 0019S-2017 和 Q/ADD 0024S-2017。

本标准附录 A、B、C、D、E、F、G 为规范性附录。

本标准由广东江大和风香精香料有限公司提出。

本标准起草单位：广东江大和风香精香料有限公司。

本标准主要起草人：任艳艳、杨北英、陈炎、颜涛孟。

本标准所代替标准历次版本发布情况：

- Q/ADD 0001S-2010；
- Q/ADD 0001S-2013；
- Q/ADD 0001S-2016；

Q/ADD 0001S-2018

## 固态调味料

### 1 范围

本标准规定了固态调味料的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以第3章所规定的可即食或非即食的固态调味料。本产品为用于餐饮烹调或食品加工用原料等。

### 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（包括所有的修订单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
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 1886.65	食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯
GB 1886.181	食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红
GB 1886.212	食品安全国家标准 食品添加剂 酪蛋白酸钠（又名酪氨酸钠）
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 2716	食用植物油卫生标准
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 2749	食品安全国家标准 蛋与蛋制品
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 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 4789.3-2016	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 5009.11	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 5009.39	酱油卫生标准的分析方法
GB/T 5009.191	食品中氧丙醇含量的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8270	食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
GB 8273	食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
GB/T 8885	食用玉米淀粉
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

Q/ADD 0001S-2018

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/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB/T 18186	酿造酱油
GB/T 18187	酿造食醋
GB 19644	食品安全国家标准 乳粉
GB/T 20706	可可粉
GB/T 23530	酵母抽提物
GB 25531	食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
GB 25544	食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
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 26687	食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
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 29942	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E(d1-生育酚)
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
SB/T 10485	海鲜粉调味料
SB/T 11191	蚝汁
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123号(2009)	《食品标识管理规定》

### 3 产品分类

3.1 咸味调味料I型：以食用盐、冻禽肉或冻畜肉、水产品、味精、白砂糖、香辛料、海鲜粉调味料、淀粉糖、食用玉米淀粉、酵母抽提物为原料，以复合酸水解植物蛋白调味粉、藻类及其制品、谷朊粉、乳粉、乳清粉、蛋制品、植脂末、酿造酱油、食用动物油脂、食用植物油、腐乳、酿造食醋、固体复合调味料、调味酱、芝士调味粉、食用菌、辣椒调味料、小麦粉为辅料，添加或不添加食品添加剂，辛烯基琥珀酸淀粉钠、酪蛋白酸钠或单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯或乙酰化双淀粉己二酸酯或黄原胶或瓜尔胶、D-异抗坏血酸钠或维生素E或维生素C、二氧化硅、食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠或琥珀酸二钠、辣椒油树脂、柠檬酸或DL-苹果酸、阿斯巴甜或三氯蔗糖或甜菊糖苷或纽甜、辣椒红或红曲红或胭脂虫红、复配着色剂(姜黄素、吐温80、食用酒精)或柠檬黄、焦糖色(亚硫酸铵法)、三聚磷酸钠，经原料前处理、热加工、干燥、粉碎、调配、混合、过筛、包装等主要工艺加工而成的咸味调味料，用于咸味食品的调味。

3.2 咸味调味料II型：以冻禽肉或冻畜肉、水产品、果蔬粉、淀粉糖、食用盐、味精、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、藻类及其制品、酵母抽提物、海鲜粉调味料、食用玉米淀粉、香辛料为原料，以复合酸水解植物蛋白调味粉、谷朊粉、乳粉、乳清粉、植脂末、蛋制品、虾粉、蚝汁、食用骨髓胶原蛋白调味粉、食用动物油脂、食用植物油、腐乳、固体复合调味料、调味酱、芝士调味粉、食用菌、辣椒调味料、浓缩果蔬汁、咖啡粉、乳糖、圆体麦精、蜂蜜干粉、赤砂糖、小麦粉为辅料，添加或不添加食品添加剂，辛烯基琥珀酸淀粉钠、酪蛋白酸钠或单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯或乙酰化双淀粉己二酸酯或黄原胶或瓜尔胶、D-异抗坏血酸钠或维生素E或维生素C、二氧化硅、食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠或琥珀酸二钠、辣椒油树脂、三聚磷酸钠、阿斯巴甜或三氯蔗糖或甜菊糖苷或纽甜、柠檬酸或DL-苹果酸、复配着色剂(姜黄素、吐温80、食用酒精)或柠檬黄、辣椒红或红曲红，焦糖色(亚硫酸铵法)、

Q/ADD 0001S-2018

经原料前处理、热加工、干燥、粉碎、调配、混合、过筛、包装等主要工艺加工而成的咸味调味料，用于咸味食品的调味。

3.3 甜味调料：以白砂糖、果蔬粉、乳粉、味精、淀粉糖、芝士调味粉为原料，以食用盐、食用玉米淀粉、酿造酱油、酵母抽提物、复合酸水解植物蛋白调味粉、蛋制品、可可粉、乳清粉、植脂末、酿造食醋、固体复合调味料、调味酱、食用植物油、蜂蜜、食用菌、浓缩果蔬汁、咖啡粉、乳糖、固体麦精、蜂蜜干粉、赤砂糖为辅料，添加或不添加食品添加剂，辛烯基琥珀酸淀粉钠、酪蛋白酸钠或单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯或黄原胶或瓜尔胶、食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠或琥珀酸二钠、辣椒油树脂、柠檬酸或DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠或维生素E或维生素C、二氧化硅、阿斯巴甜或三氯蔗糖或纽甜或甜菊糖苷、柠檬黄或复配着色剂（姜黄素、吐温80、食用酒精）、辣椒红或红曲红或胭脂虫红、三聚磷酸钠、焦糖色（亚硫酸铵法），经原料前处理、热加工、干燥、粉碎、调配、混合、过筛、包装等主要工艺加工而成的甜味调料，主要用于甜味食品的调味。

#### 4 技术要求

##### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 冻禽肉、冻畜肉应符合GB 2707规定要求。
- 4.1.2 水产品应符合GB 2733和GB 10136规定要求。
- 4.1.3 食用盐应符合GB 2721规定要求。
- 4.1.4 白砂糖应符合 GB 13104规定要求。
- 4.1.5 味精应符合GB 2720规定要求。
- 4.1.6 香辛料应符合GB/T 15691规定要求。
- 4.1.7 藻类及其制品应符合GB 19643规定要求。
- 4.1.8 酿造酱油应符合GB/T 18186规定要求。
- 4.1.9 酿造食醋应符合GB/T 18187规定要求。
- 4.1.10 果蔬粉应符合GB/T 29602规定要求。
- 4.1.11 乳粉应符合GB 19644规定要求。
- 4.1.12 芝士调味粉应符合GB 2762和GB 2763规定要求。
- 4.1.13 酵母抽提物应符合GB/T 23530规定要求。
- 4.1.14 海鲜粉调味料应符合SB/T 10485和GB 10133规定要求。
- 4.1.15 淀粉糖应符合GB 15203规定要求。
- 4.1.16 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885、GB 31637规定要求。
- 4.1.17 蛋制品应符合GB 2749规定要求。
- 4.1.18 谷朊粉应符合GB/T 21924规定要求。
- 4.1.19 小麦粉应符合GB/T 1355规定要求。
- 4.1.20 调味酱应符合DBJ440100/T 33、GB 2762和GB 2763规定要求。
- 4.1.21 食用菌应符合GB 7096规定要求。
- 4.1.22 浓缩果蔬汁应符合GB 17325规定要求。
- 4.1.23 咖啡粉应符合GB/T 29602规定要求。
- 4.1.24 乳糖应符合GB 25595规定要求。
- 4.1.25 赤砂糖应符合GB 13104规定要求。
- 4.1.26 可可粉应符合GB/T 20706规定要求。
- 4.1.27 乳清粉应符合GB 11674规定要求。
- 4.1.28 植脂末应符合QB/T 4791规定要求。
- 4.1.29 食用动物油脂应符合GB 10146规定要求。

Q/ADD 0001S-2018

- 4.1.30 食用植物油应符合GB 2716规定要求。
- 4.1.31 虾粉应符合SB/T 10485和GB 10133规定要求。
- 4.1.32 腐乳应符合SB/T 10170和GB 2712规定要求。
- 4.1.33 蜂蜜应符合GB 14963规定要求。
- 4.1.34 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 28303规定要求。
- 4.1.35 酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212规定要求。
- 4.1.36 单, 双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65规定要求。
- 4.1.37 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.26规定要求。
- 4.1.38 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931规定要求。
- 4.1.39 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932规定要求。
- 4.1.40 黄原胶应符合GB 1886.41规定要求。
- 4.1.41 瓜尔胶应符合GB 28403规定要求。
- 4.1.42 二氧化硅应符合GB 25576规定要求。
- 4.1.43 食品用香精应符合GB 30616规定要求。
- 4.1.44 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171规定要求。
- 4.1.45 琥珀酸二钠应符合GB 29939规定要求。
- 4.1.46 辣椒油树脂应符合GB 28314规定要求。
- 4.1.47 柠檬酸应符合GB 1886.235规定要求。
- 4.1.48 DL-苹果酸应符合GB 25544规定要求。
- 4.1.49 阿斯巴甜应符合GB 1886.47规定要求。
- 4.1.50 三氯蔗糖应符合GB 25531规定要求。
- 4.1.51 甜菊糖苷应符合GB 8270规定要求。
- 4.1.52 甜苷应符合GB 29944规定要求。
- 4.1.53 复配着色剂(姜黄素、吐温80、食用酒精)应符合GB 26687规定要求。
- 4.1.54 辣椒红应符合GB 1886.34规定要求。
- 4.1.55 红曲红应符合GB 1886.181规定要求。
- 4.1.56 焦糖色(亚硫酸铵法)应符合GB 1886.64规定要求。
- 4.1.57 柠檬黄应符合GB 4481.1规定要求。
- 4.1.58 维生素E应符合GB 29942规定要求。
- 4.1.59 维生素C应符合GB 14754规定要求。
- 4.1.60 三聚磷酸钠应符合GB 25566规定要求。
- 4.1.61 复合酸水解植物蛋白调味粉应符合附录A规定要求。
- 4.1.62 固体复合调味料应符合附录B规定要求。
- 4.1.63 辣椒调味料应符合附录C规定要求。
- 4.1.64 固体麦精应符合附录D规定要求。
- 4.1.65 蜂蜜干粉应符合附录E规定要求。
- 4.1.66 食用骨髓胶原蛋白调味粉应符合附录F规定要求。
- 4.1.67 蚝汁应符合SB/T 11191规定要求。
- 4.1.68 胭脂虫红应符合附录G规定要求。
- 4.1.69 以上原辅料应符合GB2762、GB2763规定要求。

## 4.2 感官要求

感官要求应符合表1规定

表1 感官要求

Q/ADD 0001S-2018

项 目	要 求
色 泽	具有该产品特有色泽并且均匀
性 状	固体粉状，无霉变现象，松散无结块
气味与滋味	具有该产品特有的香气和滋味，无其他异味
杂 质	无肉眼可见外来杂质

## 4.3 理化指标

理化指标应符合表2规定

表2 理化指标

项 目		指标要求		
		咸味调味料 I 型	咸味调味料 II 型	甜味调味料
水分(干燥失重)/%	≤	10		
食盐(以NaCl计)/%		35~60	≤35	≤15
氨基酸态氮(以N计)/%	≥	0.05	0.05	—
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5		
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.9		
3-氯-1,2-丙二醇 <sup>a</sup> /(mg/kg)	≤	1.0		

<sup>a</sup>仅限于添加酸水解植物蛋白的产品。

## 4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3、表4规定。

表 3 微生物指标

项 目		指 标
菌落总数/(CFU/g)	≤	10000
大肠菌群/(MPN/g)	≤	15

表 4 即食调味品致病菌限量

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以/25g表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g	10000CFU/g

注1:样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

注2: n为同一批次产品采集的样品件数; 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 食品添加剂要求

食品添加剂的使用符合GB 2760规定。

## 4.6 净含量及允许负偏差要求

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 5 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 14681中规定的要求。

## 6 试验方法

Q/ADD 0001S-2018

## 6.1 感官要求

## 6.1.1 色泽

将样品置于烧杯中，观其颜色及状态。

## 6.1.2 气味与滋味

称取2克样品溶于200ml热水中，搅拌均匀后闻其香气，尝其滋味。

## 6.1.3 杂质

称取2克样品溶于热水中，搅拌均匀后观察评定是否存在外来杂质。

## 6.2 理化指标检测

## 6.2.1 水分（干燥失重）

按 GB 5009.3 中规定的方法测定。

## 6.2.2 食盐

按 GB/T 5009.39 中规定的方法测定。

## 6.2.3 氨基酸态氮

按 GB 5009.235 中规定的方法测定。

## 6.2.4 铅

按 GB 5009.12 中规定的方法测定。

## 6.2.5 总砷

按 GB 5009.11 中规定的方法测定。

## 6.2.6 3-氯-1,2-丙二醇

按 GB 5009.191 中规定的方法测定。

## 6.3 微生物指标检测

## 6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 中规定方法测定。

## 6.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3-2016 中规定的方法测定。

## 6.3.3 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）

按 GB 4789.4、GB 4789.10第二法中规定的方法测定。

## 7 检验规则

## 7.1 原、辅料入库检验

原辅料应经企业质检部门按要求进行验收，合格后方可入库使用。

## 7.2 组批

以每班的同一批投料、包装完好的同一品种的产品为一批。

## 7.3 抽样

每次在同一批产品中随机至少抽取样品100克，50克用于出厂检验，50克留样备用。

## 7.4 出厂检验

## 7.4.1 成品出厂前必须经公司质量检测部门进行逐批检验，并出具相关的合格证明。

## 7.4.2 产品出厂检验项目：

感官要求、净含量、水分、食盐、菌落总数、大肠菌群。

## 7.5 型式检验

## 7.5.1 型式检验内容为本标准技术要求中规定的全部项目。

## 7.5.2 型式检验正常生产每半年进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 更换主要设备时；

Q/ADD 0001S-2018

- c) 原辅材料产地或供应商发生改变时;
- d) 停产三个月以上, 恢复生产时;
- e) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时;
- f) 食品安全监督部门提出要求时。

#### 7.6 判定规则

当检验的全部项目合格时, 判定合格; 当检验结果有一项不合格时, 应加倍取样复检, 复检结果全部合格, 判为合格, 复检结果仍有一项不合格时, 则判为不合格。微生物指标不合格时直接判定不合格, 不得复检。

### 8 标签、标志、包装、运输、贮存

#### 8.1 标签、标志

##### 8.1.1 标签

应符合GB 7718、GB 28050、国家质检总局第123号令及添加阿斯巴甜之食品应标明: “阿斯巴甜(含苯丙氨酸)” 的规定要求。标签应包括但不限于食品名称、配料表、净含量、产品标准号、生产日期、保质期、产地、制造商、地址、生产许可证号。

##### 8.1.2 标识

应符合GB/T 191规定要求。

#### 8.2 包装

包装应符合国家相关标准和规定:

##### 8.2.1 内包装

内包装为聚乙烯成型品或铝箔袋, 应符合GB 4806.7或GB/T 28118规定要求。

##### 8.2.2 外包装

外包装为纸箱或纸桶, 应符合GB/T 6543或GB 14187规定要求。

#### 8.3 运输

运输工具应干净无污染, 运输时应避免日晒、雨淋, 注意防潮、防高温, 不得与有毒有害物质混运。

#### 8.4 贮存

贮存于阴凉干燥的清洁处, 相对湿度在75%以下、常温、阴凉、通风、干燥、有防虫、防鼠设施的库房内, 并应离墙30cm、离地10cm以上, 严禁与有毒有害、有污染性、有腐蚀性、有异味的物品混合贮存。

在符合规定的贮存条件、包装完好、未经启封的情况下, 产品保质期为12个月。

附录 B



**Q/ADD**

**广东省食品安全企业标准**

Q/ADD 0019S-2017

代替 Q/ADD 0019S-2014

**藻类调味料**

2017-04-01 发布

2017-07-02 实施

**广东江大和风香精香料有限公司 发布**

Q/ADD 0019S-2017

## 前 言

本标准按 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的有关规定进行制定。

本标准代替 Q/ADD 0019S-2014，与 Q/ADD 0019S-2014 对比，做以下修订：

——采用最新的食品安全国家标准。

本标准附录 A、B 为规范性附录。

本标准由广东江大和风香精香料有限公司提出。

本标准起草单位：广东江大和风香精香料有限公司。

本标准主要起草人：杨北英、任艳艳、陈炎、颜诗孟。

本标准首次发布时间：2014 年 07 月 01 日，于 2017 年 04 月进行第一次修订。

Q/ADD 0019S-2017

## 藻类调味料

### 1 范围

本标准规定了藻类调味料的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以食用盐、海苔、干紫菜、干海带、味精、白砂糖、食用玉米淀粉、麦芽糊精、酵母抽提物为原料，以酿造酱油、固体调味料、海鲜粉、复合酸水解植物蛋白调味粉、食用葡萄糖、香辛料、乳粉、乳清粉、植脂末、蛋黄粉、虾粉为辅料，添加或不添加食品添加剂，食品用香精、二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、柠檬酸、DL-苹果酸、阿斯巴甜、三氯蔗糖、甜菊糖苷、焦糖色（亚硫酸铵法），以调配、搅拌、粉碎、过筛、包装为生产工艺制成的可即食或非即食的藻类调味料。本产品用于餐饮烹调或食品加工用等。

### 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（包括所有的修订单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
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 1886.64	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 1886.235	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 2749	食品安全国家标准 蛋与蛋制品
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 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 4789.3-2016	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 4789.5	食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
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 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 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009.39	酱油卫生标准分析方法
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/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

Q/ADD 0019S-2017

GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8270	食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
GB/T 8885	食用玉米淀粉
GB 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB 10133	食品安全国家标准 水产调味品
GB 11674	食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
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 15203	食品安全国家标准 淀粉糖
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB/T 18186	酿造酱油
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 23530	酵母抽提物
GB/T 23596	海苔
GB/T 23597	干紫菜
GB 25531	食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
GB 25544	食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
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 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 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
QB/T 4791	植脂末
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
SB/T 10485	海鲜粉调味料
SC/T 3202	干海带
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123号 (2009) 《食品标识管理规定》	

### 3 产品分类

3.1 海苔味调味料：以海苔、食用盐、味精、白砂糖、食用玉米淀粉、麦芽糊精、酵母抽提物为原料，以复合酸水解植物蛋白调味粉、酿造酱油、食用葡萄糖、固体调味料、海鲜粉、香辛料、乳粉、乳清粉、植脂末、蛋黄粉、虾粉为辅料，添加或不添加食品添加剂，食品用香精、二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠或琥珀酸二钠、柠檬酸或 DL-苹果酸、三氯蔗糖或阿斯巴甜或甜菊糖苷、焦糖色（亚硫酸铵法），以调配、搅拌、粉碎、过筛、包装为生产工艺制成的海苔味调味料。

3.2 烧烤海苔味调味料：以海苔、食用盐、味精、食用玉米淀粉、白砂糖、酵母抽提物、麦芽糊精为原料，以固体调味料、海鲜粉、酿造酱油、复合酸水解植物蛋白调味粉、食用葡萄糖、香辛料、乳粉、乳清粉、植脂末、蛋黄粉、虾粉为辅料，添加或不添加食品添加剂，食品用香精、二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠或琥珀酸二钠、柠檬酸或 DL-苹果酸、阿斯巴甜或三氯蔗糖或甜菊糖苷、焦糖色（亚硫酸铵法），以调配、搅拌、粉碎、过筛、包装为生产工艺制成的烧烤海苔味调味料。

3.3 海带味调味料：以干海带、食用盐、味精、食用玉米淀粉、白砂糖、麦芽糊精、酵母抽提物为原料，以复合酸水解植物蛋白调味粉、酿造酱油、食用葡萄糖、固体调味料、海鲜粉、香辛料、乳粉、乳

Q/ADD 0019S-2017

清粉、植脂末、蛋黄粉、虾粉为辅料，添加或不添加食品添加剂，食品用香精、二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠或琥珀酸二钠、柠檬酸或 DL-苹果酸、阿斯巴甜或三氯蔗糖或甜菊糖苷、焦糖色（亚硫酸铵法），以调配、搅拌、粉碎、过筛、包装为生产工艺制成的海带味调味料。

3.4 紫菜味调味料：以干紫菜、食用盐、味精、白砂糖、麦芽糊精、食用玉米淀粉、酵母抽提物为原料，以复合酸水解植物蛋白调味粉、酿造酱油、食用葡萄糖、固体调味料、海鲜粉、香辛料、乳粉、乳清粉、植脂末、蛋黄粉、虾粉为辅料，添加或不添加食品添加剂，食品用香精、二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠或琥珀酸二钠、柠檬酸或 DL-苹果酸、阿斯巴甜或三氯蔗糖或甜菊糖苷、焦糖色（亚硫酸铵法），以调配、搅拌、粉碎、过筛、包装为生产工艺制成的紫菜味调味料。

3.5 椒盐海苔味调味料：以食用盐、海苔、味精、白砂糖、酵母抽提物、麦芽糊精、食用玉米淀粉为原料，以复合酸水解植物蛋白调味粉、酿造酱油、固体调味料、海鲜粉、食用葡萄糖、香辛料、乳粉、乳清粉、植脂末、蛋黄粉、虾粉为辅料，添加或不添加食品添加剂，食品用香精、二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠或琥珀酸二钠、柠檬酸或 DL-苹果酸、阿斯巴甜或三氯蔗糖或甜菊糖苷、焦糖色（亚硫酸铵法），以调配、搅拌、粉碎、过筛、包装为生产工艺制成的椒盐海苔味调味料。

#### 4 技术要求

##### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 食用盐应符合 GB 2721 规定要求。
- 4.1.2 海苔应符合 GB/T 23596 规定要求。
- 4.1.3 干紫菜应符合 GB/T 23597 规定要求。
- 4.1.4 干海带应符合 SC/T 3202 规定要求。
- 4.1.5 味精应符合 GB 2720 规定要求。
- 4.1.6 白砂糖应符合 GB 13104 规定要求。
- 4.1.7 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885、GB 31637 规定要求。
- 4.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20884、GB 15203 规定要求。
- 4.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 规定要求。
- 4.1.10 酿造酱油应符合 GB/T 18186 规定要求。
- 4.1.11 海鲜粉应符合 SB/T 10485、GB 10133 规定要求。
- 4.1.12 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880、GB 15203 规定要求。
- 4.1.13 香辛料应符合 GB/T 15691 规定要求。
- 4.1.14 乳粉应符合 GB 19644 规定要求。
- 4.1.15 乳清粉应符合 GB 11674 规定要求。
- 4.1.16 植脂末应符合 QB/T 4791 规定要求。
- 4.1.17 蛋黄粉应符合 GB 2749 规定要求。
- 4.1.18 虾粉应符合 GB 10133 规定要求。
- 4.1.19 食品用香精应符合 GB 30616 规定要求。
- 4.1.20 二氧化硅应符合 GB 25576 规定要求。
- 4.1.21 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 规定要求。
- 4.1.22 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 规定要求。
- 4.1.23 柠檬酸应符合 GB 1886.235 规定要求。
- 4.1.24 DL-苹果酸应符合 GB 25544 规定要求。
- 4.1.25 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 规定要求。
- 4.1.26 三氯蔗糖应符合 GB 25531 规定要求。
- 4.1.27 甜菊糖苷应符合 GB 8270 规定要求。
- 4.1.28 焦糖色（亚硫酸铵法）应符合 GB 1886.64 规定要求。

Q/ADD 0019S-2017

- 4.1.29 复合酸水解植物蛋白调味粉应符合附录 A 规定要求。
- 4.1.30 固体调味料应符合附录 B 规定要求。
- 4.1.29 以上原辅料应符合 GB 2762、GB 2763 规定要求。

#### 4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	均匀乳白色至深褐色
性状	粉末或粉粒状，松散无结块
气味与滋味	具有该产品特有的气味和滋味，无其他异味，符合同型号标准样品
杂质	无肉眼可见杂质

#### 4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分(干燥失重)/%	≤ 10
食盐(以 NaCl 计)/%	10~30
氨基酸态氮/%	≥ 0.1
总氮/%	≥ 0.6
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.9
3-氯-1,2-丙二醇	≤ 1.0

#### 4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3、表 4、表 5 规定。

表 3 指示菌指标

项 目	指 标
菌落总数/(CFU/g)	≤ 10000
大肠菌群/(MPN/g)	≤ 9.2

表 4 非即食调味品致病菌限量

项 目	指 标
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌)	不得检出

表 5 即食调味品致病菌限量

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以 25g 表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g	10000CFU/g
副溶血性弧菌	5	1	100MPN/g	1000MPN/g

Q/ADD 0019S-2017

注1: 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

注2:

$n$ 为同一批次产品采集的样品件数;  $c$ 为最大可允许超出 $m$ 值得样品数;  $m$ 为致病微生物可接受水平的限量值;  
 $M$ 为致病微生物的最高安全限量值。

#### 4.5 食品添加剂要求

食品添加剂要求应符合GB 2760规定。

#### 4.6 净含量及允许负偏差要求

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 5 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合GB 14881中规定的要求。

### 6 试验方法

#### 6.1 感官要求

##### 6.1.1 色泽

将样品平铺于干净的白纸上, 观其颜色。

##### 6.1.2 性状

将样品平铺于干净的白纸上, 观其性状。

##### 6.1.3 气味与滋味

称取2克样品溶于200ml热水中, 搅拌均匀后闻其香气、尝其滋味。

##### 6.1.4 杂质

称取2克样品溶于热水中, 搅拌均匀后观察评定是否存在外来杂质。

#### 6.2 理化指标检测

##### 6.2.1 水分(干燥失重)

按 GB 5009.3 中规定的方法测定。

##### 6.2.2 食盐

按 GB/T 5009.39 中规定的方法测定。

##### 6.2.3 氨基酸态氮

按 GB/T 5009.39 中规定的方法测定。

##### 6.2.4 总氮

按 GB 5009.5 中规定的方法测定。

##### 6.2.5 铅

按 GB 5009.12 中规定的方法测定。

##### 6.2.6 3-氯-1, 2-丙二醇

按 GB 5009.191中规定的方法测定。

#### 6.3 微生物指标检测

##### 6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 中规定方法测定。

##### 6.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3-2016 中规定的方法测定。

##### 6.3.3 致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌)

按 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10第二法、GB 4789.7中规定的方法测定。

### 7 检验规则

Q/ADD 0019S-2017

Q/BWC 0015S-2016 固态复合调味粉（保定味群食品科技股份有限公司企业标准）

附录 C



# Q/ADD

## 广东省食品安全企业标准

Q/ADD 0024S-2017

代替Q/ADD 0024S-2014

### 固态复合调味料(2)

2017-04-01 发布

2017-09-01 实施

广东江大和风香精香料有限公司 发布

Q/ADD 0024S-2017

## 前言

本标准按 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的有关规定进行制定。

本标准代替 Q/ADD 0024S-2014，与 Q/ADD 0024S-2014 对比，做以下修订：

——采用最新的食品安全国家标准。

本标准附录 A、B、C、D、E、F、G 为规范性附录。

本标准由广东江大和风香精香料有限公司提出。

本标准起草单位：广东江大和风香精香料有限公司。

本标准主要起草人：杨北英、任艳艳、陈炎、颜诗孟。

本标准首次发布时间：2014年08月01日，于2017年04月进行第一次修订。

Q/ADD 0024S-2017

## 固态复合调味料（2）

### 1 范围

本标准规定了固态复合调味料的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以食用盐、香辛料、白砂糖、味精为原料，以麦芽糊精、小麦粉、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、酵母抽提物、复合酸水解植物蛋白调味粉、乳粉、蛋黄粉、可可粉、乳清粉、植脂末、固体调味料、酿造酱油、食用动物油脂、食用植物油、腐乳、蜂蜜、果蔬粉、海鲜粉、酿造食醋、固体复合调味料、黄豆酱、芝士调味粉、无水奶油、食用菌、浓缩果蔬汁、苹果醋、辣椒调味料、咖啡粉、乳糖、固体麦精、蜂蜜干粉、赤砂糖为辅料，添加或不添加食品添加剂，乙酰化双淀粉己二酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、甘氨酸、二氧化硅、食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、阿斯巴甜、三氯蔗糖、甜菊糖苷、纽甜、复配着色剂（姜黄素、吐温80、食用酒精）、柠檬黄、辣椒红、红曲红、胭脂虫红、焦糖色（亚硫酸法）、D-异抗坏血酸钠、维生素E、维生素C、黄原胶、瓜尔胶、三聚磷酸钠，经调配、混合搅拌、粉碎、过筛、包装等主要工艺加工而成的可即食或非即食固态复合调味料。本产品用于餐饮烹调或食品加工用等。

### 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（包括所有的修订单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1365	小麦粉
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 1886.41	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 1886.64	食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
GB 1886.65	食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯
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 1886.181	食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红
GB 1886.212	食品安全国家标准 食品添加剂 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 2712	食品安全国家标准 豆制品
GB 2716	食用植物油卫生标准
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 2749	食品安全国家标准 蛋与蛋制品
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 4481.1	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

Q/ADD 0024S-2017

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 4789.3-2016	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 4789.5	食品安全国家标准	食品微生物学检验	志贺氏菌检验
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/T 5009.39		酱油卫生标准的分析方法	
GB 5009.191	食品安全国家标准	食品中羧丙醇及其脂肪酸酯含量的测定	
GB/T 6543		运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB 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 8270	食品安全国家标准	食品添加剂	甜菊糖苷
GB/T 8885		食用玉米淀粉	
GB 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准		
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 11674	食品安全国家标准	乳清粉和乳清蛋白粉	
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 14963	食品安全国家标准	蜂蜜	
GB 15203	食品安全国家标准	淀粉糖	
GB/T 15691		香辛料调味品通用技术条件	
GB/T 18186		酿造酱油	
GB/T 18187		酿造食醋	
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 20706		可可粉	
GB/T 20880		食用葡萄糖	
GB/T 20884		麦芽糊精	
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 25531	食品安全国家标准	食品添加剂	三氯蔗糖
GB 25544	食品安全国家标准	食品添加剂	DL-苹果酸
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 25595	食品安全国家标准	乳糖	
GB 26687	食品安全国家标准	复配食品添加剂通则	
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

Q/ADD 0024S-2017

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 29939	食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠
GB 29942	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 E(d1- $\alpha$ -生育酚)
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
QB/T 3800	食品添加剂 酪蛋白酸钠
QB/T 4791	植脂末
SB/T 10170	腐乳
SB/T 10485	海鲜粉调味料
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第123号(2009)《食品标识管理规定》	

### 3 产品分类

3.1 咸味调味料：以食用盐、香辛料、味精为原料，以麦芽糊精、白砂糖、小麦粉、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、酵母抽提物、复合酸水解植物蛋白调味粉、乳粉、蛋黄粉、植脂末、固体调味料、酿造酱油、食用动物油脂、食用植物油、腐乳、海鲜粉、酿造食醋、固体复合调味料、黄豆酱、芝士调味粉、无水奶油、食用菌、浓缩果蔬汁、苹果醋、辣椒调味料、咖啡粉、乳糖、固体麦精、蜂蜜干粉、赤砂糖为辅料，添加或不添加食品添加剂，甘氨酸、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯或酪蛋白酸钠、二氧化硅、食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠或琥珀酸二钠、辣椒油树脂、柠檬酸或DL-苹果酸或乳酸、阿斯巴甜或三氯蔗糖或甜菊糖苷或纽甜、复配着色剂(姜黄素、吐温80、食用酒精)或柠檬黄、辣椒红或红曲红或胭脂虫红、焦糖色(亚硫酸法)、D-异抗坏血酸钠或维生素E或维生素C、乙酰化双淀粉己二酸酯或黄原胶或瓜尔胶、三聚磷酸钠，经调配、混合搅拌、粉碎、过筛、包装等主要工艺加工而成的固态复合调味料，用于咸味食品的调味。

3.2 甜味调味料：以白砂糖、味精为原料，以麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、酵母抽提物、复合酸水解植物蛋白调味粉、食用盐、乳粉、蛋黄粉、可可粉、乳清粉、植脂末、固体调味料、酿造酱油、食用植物油、蜂蜜、果蔬粉、酿造食醋、固体复合调味料、黄豆酱、芝士调味粉、无水奶油、食用菌、浓缩果蔬汁、苹果醋、咖啡粉、乳糖、固体麦精、蜂蜜干粉、赤砂糖为辅料，添加或不添加食品添加剂，甘氨酸、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯或酪蛋白酸钠、二氧化硅、食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠或琥珀酸二钠、辣椒油树脂、柠檬酸或DL-苹果酸或乳酸、阿斯巴甜或三氯蔗糖或甜菊糖苷或纽甜、复配着色剂(姜黄素、吐温80、食用酒精)或柠檬黄、辣椒红或红曲红或胭脂虫红、焦糖色(亚硫酸法)、D-异抗坏血酸钠或维生素E或维生素C、乙酰化双淀粉己二酸酯或黄原胶或瓜尔胶、三聚磷酸钠，经调配、混合搅拌、粉碎、过筛、包装等主要工艺加工而成的固态复合调味料，主要用于甜味食品的调味。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 食用盐应符合 GB 2721 规定要求。
- 4.1.2 香辛料应符合 GB/T 15691 规定要求。
- 4.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 规定要求。
- 4.1.4 味精应符合 GB 2720 规定要求。
- 4.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20684、GB 15203 规定要求。
- 4.1.6 小麦粉应符合 GB 1355 规定要求。
- 4.1.7 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885、GB 31637 规定要求。

Q/ADD 0024S-2017

- 4.1.8 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880、GB 15203 规定要求。
- 4.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 规定要求。
- 4.1.10 乳粉应符合 GB 19644 规定要求。
- 4.1.11 蛋黄粉应符合 GB 2749 规定要求。
- 4.1.12 可可粉应符合 GB/T 20706 规定要求。
- 4.1.13 乳清粉应符合 GB 11674 规定要求。
- 4.1.14 植脂末应符合 QB/T 4791 规定要求。
- 4.1.15 酿造酱油应符合 GB/T 18186 规定要求。
- 4.1.16 食用动物油脂应符合 GB 10146 规定要求。
- 4.1.17 食用植物油应符合 GB 2716 规定要求。
- 4.1.18 腐乳应符合 SB/T 10170、GB 2712 规定要求。
- 4.1.19 蜂蜜应符合 GB 14963 规定要求。
- 4.1.20 果蔬粉应符合 GB/T 29602 规定要求。
- 4.1.21 海鲜粉应符合 SB/T 10485、GB 10133 规定要求。
- 4.1.22 酿造食醋应符合 GB/T 18187 规定要求。
- 4.1.23 黄豆酱应符合 GB/T 24399、GB 2718 规定要求。
- 4.1.24 芝士调味粉应符合 GB 2762 和 GB 2763 规定要求。
- 4.1.25 无水奶油应符合 GB 19646 规定要求。
- 4.1.25 食用菌应符合 GB 7096 规定要求。
- 4.1.27 浓缩果蔬汁应符合 GB 17325 规定要求。
- 4.1.28 苹果醋应符合 GB/T 30884 规定要求。
- 4.1.29 咖啡粉应符合 GB/T 29602 规定要求。
- 4.1.30 乳糖应符合 GB 25595 规定要求。
- 4.1.31 固体麦精应符合附录 F 规定要求。
- 4.1.32 赤砂糖应符合 GB 13104 规定要求。
- 4.1.33 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 规定要求。
- 4.1.34 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 规定要求。
- 4.1.35 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 规定要求。
- 4.1.36 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 规定要求。
- 4.1.37 甘氨酸应符合 GB 25542 规定要求。
- 4.1.38 二氧化硅应符合 GB 25576 规定要求。
- 4.1.39 食品用香精应符合 GB 30616 规定要求。
- 4.1.40 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 规定要求。
- 4.1.41 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 规定要求。
- 4.1.42 辣椒油树脂应符合 GB 28314 规定要求。
- 4.1.43 柠檬酸应符合 GB 1886.235 规定要求。
- 4.1.44 DL-苹果酸应符合 GB 25544 规定要求。
- 4.1.45 乳酸应符合 GB 1886.173 规定要求。
- 4.1.46 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 规定要求。
- 4.1.47 三氯蔗糖应符合 GB 25531 规定要求。
- 4.1.48 甜菊糖苷应符合 GB 8270 规定要求。
- 4.1.49 纽甜应符合 GB 29944 规定要求。
- 4.1.50 复配着色剂(姜黄素、吐温 80、食用酒精)应符合 GB 26687 规定要求。
- 4.1.51 柠檬黄应符合 GB 4481.1 规定要求。

Q/ADD 0024S-2017

- 4.1.52 辣椒红色素应符合 GB 1886.34 规定要求。
- 4.1.53 红曲红应符合 GB 1886.181 规定要求。
- 4.1.54 胭脂虫红应符合附录 G 规定要求。
- 4.1.55 焦糖色（亚硫酸铵法）应符合 GB 1886.64 规定要求。
- 4.1.56 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 规定要求。
- 4.1.57 维生素 E 应符合 GB 29942 规定要求。
- 4.1.58 维生素 C 应符合 GB 14754 规定要求。
- 4.1.59 黄原胶应符合 GB 1886.41 规定要求。
- 4.1.60 瓜尔胶应符合 GB 28403 规定要求。
- 4.1.61 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 规定要求。
- 4.1.62 复合酸水解植物蛋白调味粉应符合附录 A 规定要求。
- 4.1.63 固体调味料应符合附录 B 规定要求。
- 4.1.64 固体复合调味料应符合附录 C 规定要求。
- 4.1.65 辣椒调味料应符合附录 D 规定要求。
- 4.1.66 蜂蜜干粉应符合附录 E 规定要求。
- 4.1.67 以上原辅料应符合 GB2762、GB2763 规定要求。

## 4.2 感官要求

感官要求见表1。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	具有本产品特有的色泽
性状	固体粉状，无霉变现象，松散无结块
气味与滋味	具有该产品特有的香气和滋味，无其他异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

## 4.3 理化指标

理化指标见表2。

表2 理化指标

项目		指标	
		咸味调味料	甜味调味料
水分（干燥失重）/%	≤	10	
食盐（以NaCl计）/%		2~48	≤23
氨基酸态氮（以N计）/%	≥	0.06	----
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤	0.5	
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤	0.9	
3-氯-1,2-丙二醇 <sup>a</sup> /(mg/kg)	≤	1.0	

<sup>a</sup>仅限于添加酸水解植物蛋白的产品。

## 4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3、表4、表5规定。

表3 指示菌指标

项目	指标
----	----

Q/ADD 0024S-2017

菌落总数/(CFU/g)	≤	10000
大肠菌群/(MPN/g)	≤	15

表 4 非即食调味品致病菌限量

项目	指标
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

表 5 即食调味品致病菌限量

项目	采样方案及限量(若非指定,均以/25g表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	2	100	10000

注1:样品的采样及处理按GB 4789.1执行。  
注2:n为同一批次产品采集的样品件数;c为最大可允许超出m值得样品数;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 食品添加剂要求

食品添加剂的使用和用量应符合 GB 2760 的要求。

## 4.6 净含量及允许负偏差要求

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 14881的规定。

## 6 试验方法

## 6.1 感官检验

## 6.1.1 色泽

将样品置于烧杯中,观其颜色。

## 6.1.2 性状

将样品置于烧杯中,观其性状。

## 6.1.3 气味与滋味

称取2克样品溶于200ml热水中,搅拌均匀后闻其香气、尝其滋味。

## 6.1.4 杂质

称取2克样品溶于热水中,搅拌均匀后观察评定是否存在外来杂质。

## 6.2 理化指标检测

## 6.2.1 水分(干燥失重)

按 GB 5009.3 中规定的方法测定。

## 6.2.2 食盐(以 NaCl 计)

按 GB/T 5009.39 中规定的方法测定。

## 6.2.3 氨基酸态氮

按 GB/T 5009.39 中规定的方法测定。

## 6.2.4 铅

按 GB 5009.12 中规定的方法测定。

Q/ADD 0024S-2017

#### 6.2.5 总砷

按 GB 5009.11 中规定的方法测定。

#### 6.2.6 3-氯-1,2-丙二醇

按 GB 5009.191 中规定的方法测定。

### 6.3 微生物指标检测

#### 6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 中规定方法测定。

#### 6.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3-2016 中规定的方法测定。

#### 6.3.3 致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）

按 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10 第二法中规定的方法测定。

## 7 检验规则

### 7.1 原、辅料入库检验

原辅料应经企业质检部门按要求进行验收，合格后方可入库使用。

### 7.2 组批

以每班的同一批投料、包装完好的同一品种的产品为一批。

### 7.3 抽样

每次在同一批产品中随机至少抽取样品100克，50克用于出厂检验，50克留样备用。

### 7.4 出厂检验

7.4.1 成品出厂前必须经公司质量检测部门进行逐批检验，并出具相关的合格证明。

#### 7.4.2 产品出厂检验项目

感官、净含量、水分、食盐、菌落总数和大肠菌群。

### 7.5 型式检验

7.5.1 型式检验内容为本标准技术要求中规定的全部项目。

7.5.2 型式检验正常生产每半年进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

- 新产品投产前；
- 更换主要生产设备时；
- 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- 停产三个月以上，恢复生产时；
- 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- 食品安全监督部门提出要求时。

### 7.6 判定规则

7.6.1 当检验结果全部符合本标准时，则判定该批产品为合格品；

7.6.2 微生物指标不合格时直接判定不合格，不得复检。

7.6.3 当检验结果有一项不符合时，应加倍取样复检，复检结果全部符合标准是时，则判为合格；复检结果仍有一项不符合时，则判为不合格。

## 8 标签、标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标签、标志

包装标签、标志应符合GB 7718、GB 28050、国家质检总局第123号令及添加阿斯巴甜之食品应标明：“阿斯巴甜（含苯丙氨酸）”的规定要求。标签应包括但不限于食品名称、配料表、净含量、产品标准号、生产日期、保质期、产地、制造商、地址、生产许可证号。

包装储运图示标志应符合GB/T 191规定要求。

Q/ADD 0024S-2017

## 8.2 包装

包装应符合国家相关标准和规定。

### 8.2.1 内包装

内包装为聚乙烯胶袋，符合GB 4806.7 规定要求。

### 8.2.2 外包装

外包装为纸桶/纸箱，符合GB/T 6543规定要求。

## 8.3 运输

运输工具应干净无污染。运输时应避免日晒、雨淋，注意防潮、防高温，不得与有毒有害物混运。

## 8.4 贮存

贮存于阴凉干燥的清洁处，相对湿度在75%以下，常温、阴凉、通风、干燥、有防虫、防鼠设施的库房内，并应离地30cm、离地10cm以上，严禁与有毒有害、有污染性、有腐蚀性、有异味的物品混合贮存。

在符合规定的贮存条件、包装完好、未经启封的情况下，固态复合调味料的保质期为12个月。

## 编制说明

香脆食用菌是以香菇、杏鲍菇、花菇、秀珍菇、白玉菇（真姬菇的一种）、真姬菇、平菇、猴头菇、鸡腿菇、草菇、白灵菇、茶树菇、鸡枞菌、口蘑中的一种为主要原料，经选料分级、清洗、整理切分或不切分、预煮、脱水，添加食用盐、白砂糖、麦芽糊精、麦芽糖、饮用水进行浸渍、冷冻，采用棕榈油真空油炸、脱油、冷却，然后用调味粉中的一种{芥末粉调味料、番茄粉调味料、香辣粉调味料、海苔粉调味料、黑胡椒粉调味料、蟹黄粉调味料、蛋黄粉调味料、香葱粉调味料、鸡肉粉调味料[白砂糖、食用盐、味精、鸡肉粉、酿造酱油、花椒粉、酵母抽提物、辣椒粉、大蒜粉、洋葱粉、香辛料、二氧化硅、食用香精、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）]、牛肉粉调味料[白砂糖、食用盐、味精、肉味粉（食用盐、玉米淀粉、味精、牛肉、鸡肉、酿造酱油、白砂糖、牛油、食用香精、食用葡萄糖、蛋黄粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠）、食用香精、酵母抽提物、大蒜粉、洋葱粉、酿造酱油、二氧化硅、乳清粉、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）]、黄瓜粉调味粉[白砂糖、食用葡萄糖、食用盐、味精、食品用香精、麦芽糊精、乳清粉、青葱粉、乳粉、酵母抽提物、二氧化硅、鸡肉粉（鸡肉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、D-异抗坏血酸钠、维生素E）、海苔粉、柠檬酸、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、甜菊糖苷、纽甜]、牛奶粉调味粉[白砂糖、乳清粉、乳粉、食品用香精、二氧化硅、食用盐、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）]、甜玉米粉调味粉[白砂糖、植脂末、食用盐、乳清粉、味精、酵母抽提物、食用香精、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、柠檬黄、二氧化硅]}进行调味或不调味、包装而成的香脆食用菌。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 7096《食品安全国家标准 食用菌及其制品》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检验依据。

本标准规定了香脆食用菌的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

西峡县攀润食品有限公司