



410531S-2019



河南众品食业股份有限公司企业标准

Q/HZS 0036S-2019

速冻调制肉制品

2019-02-21 发布

2019-02-21 实施

河南众品食业股份有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南众品食业股份有限公司提出并起草。

本标准的附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准主要起草人：陆学君、王锐、王会玲。

本标准适用于河南众品食业股份有限公司；地址：河南省长葛市长兴路南侧、河南省长葛市长兴路北侧；

本标准适用于安阳众品食业有限公司；地址：河南省汤阴县城关镇五里村食品工业园；

本标准适用于洛阳众品食业有限公司；地址：河南省洛阳偃师市首阳山工业区；

本标准适用于驻马店众品食业有限公司；地址：河南省遂平县希望大道北侧工业园区；

本标准适用于永城众品食业有限公司；地址：河南省永城市沱南工业园区；

本标准适用于天津众品食业有限公司；地址：天津市静海县静海经济开发区（北区）众品路2号；

本标准适用于泰州众品食业有限公司；地址：姜堰经济开发区姜溱路西侧；

本标准适用于长春众品食业有限公司；地址：农安县农安工业集中区甲三路；

本标准适用于农安众品食品有限公司；地址：农安县农安工业集中区甲三路。

速冻调制肉制品

1 范围

本标准规定了速冻调制食品的分类、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(牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉)或可食副产品(头、蹄、尾、爪、肾、肝脏、肠、舌、心、肺、肚、骨、皮)中的一种或几种为原料,经过挑拣、修整,添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、冰糖、麦芽糖、食用葡萄糖、味精(谷氨酸钠)、5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、复配抗氧化剂(D-异抗坏血酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、葡萄糖)、红曲红(仅限熟肉制品)、胭脂虫红(仅限熟肉制品)、红曲黄色素(仅限熟肉制品)、辣椒红、 β -胡萝卜素、复配着色剂(辛烯基琥珀酸淀粉钠、 β -胡萝卜素、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、柠檬酸、麦芽糊精、葵花籽油)、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、复配肉制品水分保持剂(三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、葡萄糖、食用盐)、复配肉制品水分保持剂(焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠)、酿造酱油、蚝油、姜、葱、白胡椒粉、八角、辣椒、辣椒粉、小茴香、桂皮、丁香、陈皮、肉豆蔻、草果、豆蔻、栀子、紫苏、山奈、甘草、荜拔、砂仁、花椒、月桂叶、高良姜、白芷、料酒、配制酒、白酒、鸡精调味料、卤水汁(水、酿造酱油、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠、香辛料、焦糖色)、芝麻、孜然粉、食用香精(猪肉风味香精、牛肉风味香精、鸡肉风味香精、五香风味香精、白胡椒风味香精、鲜味香精、生姜风味香精、玉米风味香精、奶油风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、藤椒风味香精、肉蔻风味香精、金华火腿风味香精、煎烤风味香精、周黑鸭风味香精、卤香香精、猪骨风味香精、烤肉风味香精、大蒜风味香精、红烧风味香精、芝麻油风味香精、芝士风味香精)、复合调味料(肉桂、月桂叶、肉豆蔻、砂仁、白胡椒、八角、花椒、丁香、小茴香、姜、草果、甘草)、酵母抽提物、海藻酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、柠檬酸钠、明胶、乳酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠中的部分,经过注射(或不注射)、滚揉(或不滚揉)、搅拌(或不搅拌)、腌制(或不腌制)、预煮(或不预煮)、熟制(或不熟制)、烟熏(或不烟熏)、大豆油油炸(或不油炸)、冷却、去骨(或不去骨)、包装(或不包装)、杀菌(或不杀菌)、冷却、速冻等工艺加工而成的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 猪肉及猪副产品应符合GB 2707的规定。
- 2.1.2 鸡肉、鸭肉及其副产品应符合GB 2707和GB 16869的规定。
- 2.1.3 牛肉应符合GB 2707和GB/T 17238的规定。
- 2.1.4 牛副产品应符合GB 2707的规定。
- 2.1.5 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.8 冰糖应符合QB/T 1173和GB 13104的规定。
- 2.1.9 麦芽糖应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 2.1.10 味精(谷氨酸钠)应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.11 5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.12 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.14 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.15 红曲黄色素应符合GB 1886.66的规定。
- 2.1.16 三聚磷酸钠应符合GB 25566的规定。
- 2.1.17 焦磷酸钠应符合GB 25557的规定。
- 2.1.18 酿造酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.19 姜、葱应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无霉变,并符合GB 2762和GB 2763的规定。

- 2.1.20 白胡椒粉应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.21 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.22 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.23 陈皮、白芷、栀子、紫苏应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.24 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.25 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.26 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.27 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.28 小茴香、山奈、荜拔、砂仁、高良姜、草果、豆蔻、花椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.29 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.30 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.31 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.32 食用香精（猪肉风味香精、牛肉风味香精、鸡肉风味香精、五香风味香精、白胡椒风味香精、鲜味香精、生姜风味香精、玉米风味香精、奶油风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、藤椒风味香精、肉蔻风味香精、金华火腿风味香精、煎烤风味香精、周黑鸭风味香精、卤香香精、猪骨风味香精、烤肉风味香精、大蒜风味香精、红烧风味香精、芝麻油风味香精、芝士风味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.33 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.34 胭脂虫红应符合 SN/T 2360.9 的规定。
- 2.1.35 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.36 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.37 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.38 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.39 配制酒应符合 Q/ZJJ 0001S 的规定，见附录 A。
- 2.1.40 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.41 卤水汁（水、酿造酱油、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠、香辛料、焦糖色）应符合 Q/XLKK 1007S 的规定，见附录 B。
- 2.1.42 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.43 孜然粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.44 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.45 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.46 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.47 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.48 辣椒粉应符合 GB/T 23183 或 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.49 蚝油应符合 GB/T 21999 或 SB/T 10005 或 SC/T 3601 的规定。
- 2.1.50 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.56 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.51 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.52 复配抗氧化剂（D-异抗坏血酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、葡萄糖）、复配着色剂（辛烯基琥珀酸淀粉钠、 β -胡萝卜素、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、柠檬酸、麦芽糊精、葵花籽油）、复配肉制品水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、葡萄糖、食用盐）、复配肉制品水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.53 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.54 复合调味料（肉桂、月桂叶、肉豆蔻、砂仁、白胡椒、八角、花椒、丁香、小茴香、姜、草果、甘草）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.55 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.56 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.57 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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，放入洁净的瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温水漱口，品尝其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味、无异味	
滋味	具有产品应有的滋味、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
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	≤ 0.4	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 肝脏制品：0.5、肾脏制品：1.0、其他类制品：0.1	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
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 0.02	GB 5009.83
苯并[a]芘 ^b ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27

*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

注1：a该指标仅限于添加β-胡萝卜素的产品检测。

b该指标仅限于烟熏制品的产品检测。

注2：检测带骨类产品时，以可食肉部分为准。

2.4 微生物限量

生制品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 生制品微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	1000	10000	GB4789.10平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB4789.4

a 样品的采样和处理按GB 4789.1执行。

熟制品微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 熟制品微生物限量

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	1	10000	100000	GB4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	1	10	100	GB4789.3平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB4789.30
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB4789.10平板计数法
大肠埃希氏菌O157:H7，/25g（仅适用于牛肉制品）	5	0	0	—	GB 4789.36

a 样品的采样和处理按GB 4789.1执行。

2.5 净含量及允许短缺量

按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》执行，净含量及允许短缺量应按JJF 1070规定的方法检验。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7 其它卫生要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760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

预包装食品每批出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、过氧化值。熟制品还应检测菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

备案号:420136S-2018

Q/ZJJ

湖北枝江酒业股份有限公司企业标准

Q/ZJJ 0001S-2018
代替Q/ZJJ 0001S-2015

枝江粮谷酒

2018-01-22 发布

2018-02-12 实施

湖北枝江酒业股份有限公司 发布



前 言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。

本标准代替了Q/ZJJ 0001S-2015。

本标准与Q/ZJJ 0001S-2015相比，主要变化如下：

- 修订了标准的范围，规范了部分原料名称和工艺描述。
- 规范性引用文件进行了更新。
- 酒精度分级调整为：45%vol≤高度酒≤68%vol，25%vol≤低度酒<45%vol。
- 修订了部分原料的执行要求。
- 修订了感官要求中的部分描述，合并了高度酒和低度酒的感官要求和理化指标要求。
- 甲醇含量由≤0.6 g/L改为≤0.58 g/L。
- 删除了表3和表4中的“注2：酒精度的实测值与标签标识值允许差为±1.0%vol。”因与8.1.1条重复。

——修订了组批、抽样数量和判定规则，判定规则按GB/T 10346中3.4条规定执行。

——对标准文本中文字性错误进行了改正。

本标准由湖北枝江酒业股份有限公司提出。

本标准起草单位：湖北枝江酒业股份有限公司。

本标准主要起草人：谭崇尧、刘前生、李净、胡维福、张明、李志斌。

本标准发布时间：2018年1月22日。

枝江粮谷酒

1 范围

本标准规定了枝江粮谷酒的技术要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以固液法白酒、水、食品添加剂三氯蔗糖为原料，经调配、过滤、灌装、包装而成的枝江粮谷酒。

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 191-2008	包装储运图示标志
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 4806.4	食品安全国家标准 陶瓷制品
GB 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.36	食品安全国家标准 食品中氧化物的测定
GB 5009.225	食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
GB 5009.266	食品安全国家标准 食品中甲醇的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543-2008	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 8951	食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范
GB/T 10345-2007	白酒分析方法
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19298	食品安全国家标准 包装饮用水
GB/T 20822-2007	固液法白酒
GB 25531	食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
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[2005]第75号令

《食品标识管理规定》修订版 国家质量监督检验检疫总局[2009]第123号令

3 产品分类

本产品按酒精度可分为：

高度酒：45%vol≤高度酒≤68%vol；

低度酒：25%vol≤低度酒<45%vol。

4 技术要求

4.1 基本要求

- 4.1.1 不得添加任何非食用的原料。
- 4.1.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。
- 4.1.3 食品中真菌毒素限量应符合GB2761的规定。
- 4.1.4 所使用的食品原料中污染物限量应符合GB 2762的规定。
- 4.1.5 所使用的食品原料中农药残留应符合GB 2763的规定。
- 4.1.6 不得采用可能影响食品安全的不合理的加工工艺。

4.2 原辅料要求

- 4.2.1 固液法白酒：应符合GB/T 20822的要求。
- 4.2.2 生产用水：应符合GB 5749的要求。
- 4.2.3 调配用水：应符合GB 19298的要求。
- 4.2.4 三氯蔗糖：应符合GB 25531的要求。

4.3 感官要求

高度酒、低度酒的感官应符合表1的规定。

表1 高度酒、低度酒的感官要求

项目	要 求	
	高度酒	低度酒
色泽	无色、澄清透明	无色、澄清透明
香气	纯正、和谐的复合香气	较纯正、和谐的复合香气
口味	酒体醇甜、柔和，诸味谐调、余味较长	酒体醇甜、柔和、谐调、余味较长
风格	具有本品典型风格	具有本品明显风格
当酒的温度低于10℃时，允许有出现白色絮状沉淀物质或失光，10℃以上时应逐渐恢复正常		

4.4 理化指标

高度酒、低度酒的理化指标应分别符合表2的规定。

表2 高度酒、低度酒的理化要求

项 目	要 求	
	高度酒	低度酒
酒精度/(%vol)	≥45.0, ≤68.0	≥25.0, <45.0
总酸(以乙酸计)/(g/L)	≥ 0.30	0.20
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L)	≥ 0.20	0.10
甲醇/(g/L)	≤	0.58
铅(以pb计)/(mg/kg)	≤	0.2
氰化物(以HCN计)/(mg/L)	≤	8.0
注：甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。		

4.5 净含量

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。

4.6 生产场所卫生要求

生产加工场所卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8951 的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

感官按 GB/T 10345 规定方法检验。

5.2 理化要求

- 5.2.1 酒精度按 GB 5009.225 规定的方法测定。
- 5.2.2 总酸、总酯按 GB/T 10345 规定的方法测定。
- 5.2.3 铅按 GB 5009.12 规定的方法测定。
- 5.2.4 甲醇按 GB 5009.266 的规定执行。
- 5.2.5 氰化物按 GB 5009.36 规定的方法测定。

5.3 净含量

按 JJF1070 执行。

6 检验规则

6.1 原辅料检验

原辅料入库需经检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

6.2 出厂检验

- 6.2.1 产品出厂需经公司检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。
- 6.2.2 出厂检验项目包括感官要求、酒精度、总酸、总酯、甲醇、净含量、标签。

6.3 型式检验

- 6.3.1 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。
 - a) 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；
 - b) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
 - c) 停产3个月以上恢复生产时；
 - d) 国家食品安全监督机构提出要求时；
- 6.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

6.4 组批

每次经勾兑、灌装、包装后的质量、品种相同的产品为一批。

6.5 抽样方法和抽样数量

- 6.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 1L 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。
- 6.5.2 型式检验抽样按表 5 抽取样本，从每箱中任取一瓶，单件包装净含量小于 500ml，总量不足 1500ml 时，可按比例增加抽样量。

表 3 型式检查抽样表

批量范围/箱	样本数量/箱	单位样本数/瓶
50以下	3	3
50~1200	5	2

1201~35000	8	1
35000以上	13	1

6.6 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。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 产品销售标签应符合 GB 7718 和国家质量监督检验检疫总局[2009]第 123 号令《食品标识管理规定》修订版的规定。酒精度实测值与标签标示允许差为 $\pm 1.0\%v_{ol}$ 。

7.1.2 产品运输包装应符合 GB/T 191 包装箱上的储运图示的规定。

7.1.3 应标示“过量饮酒有害健康”，可同时标示其他警示语。

7.2 包装

7.2.1 内包装采用陶瓷容器包装时，应符合 GB 4806.4 规定的要求；采用玻璃瓶包装时，应符合 GB 4806.5 规定的要求。

7.2.2 瓶盖内垫应符合 GB 4806.7 规定的要求。

7.2.3 产品外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

7.2.4 产品包装规格：100 ml/瓶、125ml/瓶、250 ml/瓶、480ml/瓶、500ml/瓶。

7.3 运输

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。

7.4 贮存

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。

ICS

备案号: 442231S-2017
备案日期: 2017年07月07日



Q/XLKK

广东省食品安全企业标准

Q/XLKK 1007S-2017

代替Q/XLKK 1007S-2014

液体复合调味料



2017-07-20 发布

2017-08-20 实施

李锦记（新会）食品有限公司 发布

Q/XLKK 1007S-2017

前 言

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》进行编写。

本标准是在Q/XLKK 1007S-2014（备案号：443388S-2014）标准基础上修订而成，主要修改内容是：

- 1) 更新了规范性引用文件；
- 2) 修改理化指标中铅指标；

本标准自实施之日起，代替Q/XLKK 1007S-2014（备案号：443388S-2014）标准。

本标准由李锦记（新会）食品有限公司、李锦记（广州）食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：卢健瑜、曾苑玲、孙胜枚

本标准于2011年10月首次发布，于2014年7月第一次修订，于2017年7月第二次修订。

本标准适用于李锦记（新会）食品有限公司和李锦记（广州）食品有限公司（地址：广州经济技术开发区金华二街5号）的液体复合调味料产品。

液体复合调味料

1 范围

本标准规定了液体复合调味料的定义和分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于第三章所定义的产品。

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（包括所有的修订单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
- GB 1886.97 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-肌苷酸二钠
- GB 1886.170 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-鸟苷酸二钠
- 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 2717 酱油卫生标准
- 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 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
- 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 4789.1 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 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.11 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 5009.22 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 5009.39 酱油卫生标准的分析方法
- GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品
- 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

Q/XLKK 1007S-2017

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 30383 生姜
 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]75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。分为豉油鸡汁（酱烧鸡翅汁）、港式鸡翅调味汁、卤水汁、秘制红烧汁、红烧调味汁。

3.1 豉油鸡汁（酱烧鸡翅汁）

以食糖、水、酿造酱油、食用盐、蚝油、姜为原料，添加或不添加焦糖色，经煮制加工而成的产品。

3.2 港式鸡翅调味汁

以食糖、酿造酱油、水、蚝油、食用盐、香辛料为原料，添加或不添加焦糖色、呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠，经煮制加工而成的产品。

3.3 卤水汁

以水、酿造酱油、食糖、食用盐、香辛料为原料，添加或不添加谷氨酸钠、焦糖色，经煮制加工而成的产品。

3.4 秘制红烧汁

以酿造酱油、食糖、黄酒、水为原料，添加或不添加焦糖色、谷氨酸钠、山梨酸钾、呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠，经煮制加工而成的产品。

3.5 红烧调味汁

以食糖、酿造酱油、水、食用盐为原料，添加或不添加焦糖色、山梨酸钾，经煮制加工而成的产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 水：应符合GB 5749的规定；
- 4.1.2 酿造酱油：应符合GB 2717的规定；
- 4.1.3 蚝油：应符合GB 10133的规定；
- 4.1.4 食糖：应符合GB 13104的规定；
- 4.1.5 食用盐：应符合GB 2721的规定；
- 4.1.6 黄酒：应符合GB 2758的规定；
- 4.1.7 焦糖色：应符合GB 1886.64的规定；
- 4.1.8 香辛料：应符合GB/T 15691的规定；
- 4.1.9 姜：应符合GB/T 30383的规定；
- 4.1.10 谷氨酸钠：应符合GB 2720的规定；
- 4.1.11 山梨酸钾：应符合GB 1886.39的规定；
- 4.1.12 呈味核苷酸二钠：应符合GB 1886.171的规定；
- 4.1.13 5'-肌苷酸二钠：应符合GB 1886.97的规定；
- 4.1.14 5'-鸟苷酸二钠：应符合GB 1886.170的规定；
- 4.1.15 所有原辅料还应符合国家标准和相关规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

Q/XLKK 1007S-2017

项 目	要 求
色 泽	褐色或红棕色
香 气	有馥香气, 或带香辛料香气
滋 味	味鲜, 咸甜适口
组织形态	流质液体, 允许有少量沉淀物

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
总酸(以乳酸计), g/100ml	≤ 2.0
氨基酸态氮(以N计), g/100ml	≥ 0.1
食用盐(以NaCl计), g/100ml	≤ 25.0
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标			
菌落总数, CFU/ml	≤ 5000			
大肠菌群, MPN/ml	≤ 0.3			
致病菌指标	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	100 CFU/g	10000 CFU/g
1: 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。 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。				

4.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.6 净含量及允许负偏差要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]75号。

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 感官要求

在光线充足的实验室, 将样品置于洁净的白色瓷碟中, 观察其外观、色泽、杂质, 嗅其气味, 品尝其滋味和风味。

6.2 理化指标

6.2.1 总酸的检验

按GB/T 5009.39有关规定进行

- 6.2.2 氨基酸态氮的检验
按GB 5009.235有关规定进行。
- 6.2.3 食用盐的检验
按GB/T 5009.39有关规定进行。
- 6.2.4 铅的检验
按GB 5009.12有关规定进行。
- 6.2.5 总砷的检验
按GB 5009.11有关规定进行。
- 6.2.6 黄曲霉毒素B₁的检验
按GB 5009.22有关规定进行。
- 6.3 微生物指标
- 6.3.1 菌落总数的检验
按GB 4789.2有关规定进行。
- 6.3.2 大肠菌群的检验
按GB 4789.3有关规定进行。
- 6.3.3 沙门氏菌的检验
按GB 4789.4有关规定进行。
- 6.3.4 金黄色葡萄球菌的检验
按GB 4789.10 第二法有关规定进行。
- 6.4 净含量和负偏差的检验
按JJF 1070有关规定进行。
- 7 检验规则
- 7.1 原辅料入库检验
原辅材料应经品质保证部门按4.1要求验收，合格后方可入库使用。
- 7.2 出厂检验
- 7.2.1 抽样
从每批产品的不同部位随机抽取样品，样品数不少于6瓶（袋），样品量不少于500ml。
- 7.2.2 出厂检验项目
出厂检验项目包括：感官要求、净含量、总酸、氨基酸态氮、食用盐、菌落总数、大肠菌群。
- 7.3 型式检验
- 7.3.1 抽样
从每批产品的不同部位随机抽取样品，样品数不少于10瓶（袋），样品量不少于1L。
- 7.3.2 型式检验项目包括：技术要求中的全部项目。
- 7.3.3 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行：
- 新产品投产前；
 - 更改主要原辅料供应商时；
 - 更改主要生产设设备时；
 - 停产三个月以上，恢复生产时；
 - 食品安全监管机构提出型式检验要求时。
- 7.4 组批
同原料、同配方、同工艺、同一生产线所生产的同一生产日期、同一包装规格的产品为一批。
- 7.5 判定规则
- 7.5.1 检验结果全部符合本标准规定时，则判定该批产品为合格品。

Q/XLKK 1007S-2017

- 7.5.2 微生物指标有一项不合格，则判为不合格品，不得复检。
- 7.5.3 检验结果中，除微生物指标外，有一项或一项以上不符合本标准时，可从原批次产品中加倍抽样复检。复检结果合格时，则判定该批产品为合格品；复检结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

8.1 标签、标志

8.1.1 产品标签应符合GB 7718和GB 28050有关规定的要求，标签应标注产品名称、净含量、生产日期、成分或配料表、制造者或生产者名称、地址、联系方式、保质期、产品标准号、贮存条件、生产许可证编号等信息。

8.1.2 产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品包装必须要封口严密、清洁卫生，符合食品卫生要求。

8.2.2 玻璃瓶应符合GB 4806.5的规定。

8.2.3 复合包装膜应符合GB 9633的规定。

8.2.4 PET、PE、PP塑料容器和塑料盖应符合GB 4806.7的规定。

8.3 运输

运输时应轻装轻卸，严禁碰撞、防止日晒雨淋，运输工具应清洁卫生，不得与有毒有害物混装。

8.4 贮存

产品应贮放在阴凉、干燥、通风的仓库内。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混放。产品离墙距离不少于30厘米、离地距离不少于10厘米。

8.5 保质期

产品在本标准规定的条件下，应因包装规格、包装材质的不同，保质期为6个月至36个月，具体见产品标签标示。



编制说明

本标准适用于以鲜(冻)畜禽肉(牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉)或可食副产品(头、蹄、尾、爪、肾、肝脏、肠、舌、心、肺、肚、骨、皮)中的一种或几种为原料,经过挑拣、修整,添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、冰糖、麦芽糖、食用葡萄糖、味精(谷氨酸钠)、5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、复配抗氧化剂(D-异抗坏血酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、葡萄糖)、红曲红(仅限熟肉制品)、胭脂虫红(仅限熟肉制品)、红曲黄色素(仅限熟肉制品)、辣椒红、 β -胡萝卜素、复配着色剂(辛烯基琥珀酸淀粉钠、 β -胡萝卜素、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、柠檬酸、麦芽糊精、葵花籽油)、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、复配肉制品水分保持剂(三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、葡萄糖、食用盐)、复配肉制品水分保持剂(焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠)、酿造酱油、蚝油、姜、葱、白胡椒粉、八角、辣椒、辣椒粉、小茴香、桂皮、丁香、陈皮、肉豆蔻、草果、豆蔻、栀子、紫苏、山奈、甘草、荜拔、砂仁、花椒、月桂叶、高良姜、白芷、料酒、配制酒、白酒、鸡精调味料、卤水汁(水、酿造酱油、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠、香辛料、焦糖色)、芝麻、孜然粉、食用香精(猪肉风味香精、牛肉风味香精、鸡肉风味香精、五香风味香精、白胡椒风味香精、鲜味香精、生姜风味香精、玉米风味香精、奶油风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、藤椒风味香精、肉蔻风味香精、金华火腿风味香精、煎烤风味香精、周黑鸭风味香精、卤香香精、猪骨风味香精、烤肉风味香精、大蒜风味香精、红烧风味香精、芝麻油风味香精、芝士风味香精)、复合调味料(肉桂、月桂叶、肉豆蔻、砂仁、白胡椒、八角、花椒、丁香、小茴香、姜、草果、甘草)、酵母抽提物、海藻酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、柠檬酸钠、明胶、乳酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠中的部分,经过注射(或不注射)、滚揉(或不滚揉)、搅拌(或不搅拌)、腌制(或不腌制)、预煮(或不预煮)、熟制(或不熟制)、烟熏(或不烟熏)、大豆油油炸(或不油炸)、冷却、去骨(或不去骨)、包装(或不包装)、杀菌(或不杀菌)、冷却、速冻等工艺加工而成的产品。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SB/T 10379《速冻调制食品》,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。

河南众品食业股份有限公司

QB