



410845S-2019



河南二婶食品发展有限公司企业标准

Q/HES 0001S-2019

牛肉风味调味酱

2019-04-19 发布

2019-04-19 实施

河南二婶食品发展有限公司 发布

前 言

本标准按 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。

本标准自实施之日起代替 Q/HES 0001S-2017。

本标准与 Q/HES 0001S-2017 相比，主要变化如下：增加使用原料品种。

本标准由河南二婶食品发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵爽、魏新征。

H N

Q B

牛肉风味调味酱

1 范围

本标准规定了牛肉风味调味酱的分类、要求、检验方法、检验规则、标志和标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以牛肉、植物油（大豆油或菜籽油）、食用盐、牛油、甜面酱、豆豉、花生、芝麻、生活饮用水、辣椒、冰糖、白砂糖、酵母抽提物、香辛料（辣椒、花椒、小茴香、肉桂、桂皮、高良姜、山奈、八角、香叶、香菜籽、肉豆蔻、孜然、胡椒、丁香、姜、葱、蒜、香茅、荜拔、草果、砂仁、多香果、豆蔻中的几种）、白芷、陈皮、洋葱、腐乳、蚝油、魔芋制品（魔芋粉、生活饮用水、氢氧化钙）、魔芋淀粉制品（魔芋粉、大豆分离蛋白、谷氨酰胺转氨酶、食用淀粉、生活饮用水、柠檬酸、氢氧化钙、食用盐、白砂糖、大豆油或菜籽油、食品用香精中的几种）、剁辣椒、调味面制品（小麦粉、生活饮用水、丙三醇、食用盐、复配甜味剂、单硬脂酸甘油酯、大豆膳食纤维粉、味精、大豆油或菜籽油、食品用香精中的几种）、挤压糕点（小麦粉、生活饮用水、丙三醇、食用盐、复配甜味剂、单硬脂酸甘油酯、大豆膳食纤维粉、味精、大豆油、食品用香精中的几种）、膨化豆制品（食用大豆粕、生活饮用水、碳酸钙、山梨酸钾、丙三醇、食品用香精、食用盐、白砂糖、大豆油或菜籽油中的几种）、豆制品（食用大豆粕、生活饮用水、碳酸钙、山梨酸钾、丙三醇、食品用香精、食用盐、白砂糖、大豆油或菜籽油中的几种）、辣椒酱、高汤（牛骨浓香风味）[牛骨抽提物（牛骨、食用盐、水）、牛油、水、味精、白砂糖、食用盐、香辛料、食品添加剂（食用香精、瓜尔胶、呈味核苷酸二钠）]、柱候酱（水、非转基因黄豆、小麦粉、白砂糖、食用盐、芝麻油、谷氨酸钠、芝麻酱、脱水大蒜、黄原胶、苯甲酸钠）、海鲜酱（白砂糖、水、非转基因黄豆、小麦粉、食用盐、脱水大蒜、酿造食醋、花生油、辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠）、蒜蓉辣椒酱[盐渍辣椒（辣椒、食用盐）、水、大蒜、白砂糖、酿造食醋、食用盐、谷氨酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、三氯蔗糖]、肉宝王调味料[麦芽糊精、淀粉、食用盐、食品添加剂（谷氨酸钠、诱惑红铝色淀、食品用香精）]、黄原胶、番茄酱、小麦粉、酱油、黄豆酱、郫县豆瓣、豆瓣酱、骨素（猪骨、水、食用盐）、泡椒、泡姜、香菇、味精、食用玉米淀粉、鸡粉调味料、白酒、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、食品用香料（花椒提取物）、辣椒红油、食品用香精（牛肉风味、火锅风味、迷迭香风味、香辣风味、麻辣风味、柠檬风味、芝麻风味）、山梨酸钾、双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、脱氢乙酸钠、辣椒红、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯）、乙酰化二淀粉磷酸酯中的几种为原料，经原料预处理、混合、调和熬煮杀菌、包装等工艺(可根据生产需要进行组合)而成的非即食或即食的牛肉风味调味酱。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB2716 的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB2716 的规定。
- 2.1.3 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.4 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.5 牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.6 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 郫县豆瓣应符合 GB/T20560 的规定。
- 2.1.8 骨素（猪骨、水、食用盐）应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.9 复配乳化剂（酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯）应符合GB26687的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.14 花生应符合 GB/T 1532 的规定。

- 2.1.15 魔芋制品（魔芋粉、生活饮用水、氢氧化钙）应符合 Q/SSN0001S 或 Q/HXS0001S 的规定（见附录 1、2）。
- 2.1.16 魔芋淀粉制品（魔芋粉、大豆分离蛋白、谷氨酰胺转氨酶、食用淀粉、生活饮用水、柠檬酸、氢氧化钙、食用盐、白砂糖、大豆油或菜籽油、食品用香精中的几种）应符合 Q/LPS0005S 的规定（见附录 3）。
- 2.1.17 调味面制品（小麦粉、生活饮用水、丙三醇、食用盐、复配甜味剂、单硬脂酸甘油酯、大豆膳食纤维粉、味精、大豆油或菜籽油、食品用香精中的几种）应符合 Q/LHPP0004S 的规定（见附录 4）。
- 2.1.18 挤压糕点应符合 DBS43/002 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.20 膨化豆制品（食用大豆粕、生活饮用水、碳酸钙、山梨酸钾、丙三醇、食品用香精、食用盐、白砂糖、大豆油或菜籽油中的几种）应符合 Q/LHWL0001S 的规定（见附录 5）。
- 2.1.21 辣椒红油应符合 Q/HMS0005S 的规定（见附录 6）。
- 2.1.22 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.23 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.24 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.25 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.26 白酒应符合 GB/T 20822 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.27 白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 版 一部的规定。
- 2.1.28 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.29 腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.30 泡椒、泡姜和剁辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.31 香辛料（辣椒、花椒、小茴香、肉桂、桂皮、高良姜、山奈、八角、香叶、香菜籽、肉豆蔻、孜然、胡椒、丁香、姜、葱、蒜、香茅、荜拔、草果、砂仁、多香果、豆蔻）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.32 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.33 甜面酱、豆瓣酱、黄豆酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.34 蚝油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.35 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.36 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.37 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.38 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.39 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.40 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.41 食品用香精（牛肉风味、火锅风味、迷迭香风味、香辣风味、麻辣风味、柠檬风味、芝麻风味）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.42 陈皮应干净、卫生，无污染，无杂质，无变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.43 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.44 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.45 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.46 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.47 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.48 高汤（牛骨浓香风味）应符合 DBS 41/001 的规定。
- 2.1.49 蒜蓉辣椒酱应符合 Q/HT 0014S 的规定（见附录 7）。
- 2.1.50 柱候酱应符合 Q/HT 0018S 的规定（见附录 8）。
- 2.1.51 海鲜酱应符合 Q/HT 0019S 的规定（见附录 9）。
- 2.1.52 肉宝王调味料应符合 Q/QRKL0002S 的规定（见附录 10）。

- 2.1.53 豆制品应符合GB 2712的规定。
 2.1.54 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
 2.1.55 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
 2.1.56 芝麻应符合GB/T 11761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	浓稠状半固态酱体，粘稠适中，允许少量油脂析出或分离	取适量样品置于玻璃杯内，在自然光下用肉眼观察其性状，色泽，杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品固有色泽	
气味、滋味	具有本品固有气味、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
水分/(g/100g)	≤ 70	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计）/（g/100g）	≤ 35	GB 5009.44
酸价 ^a （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
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
山梨酸钾（以山梨酸计）/（g/kg）	≤ 1.0	GB 5009.28
双乙酸钠 /（g/kg）	≤ 10	GB 5009.277
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计）/（g/kg）	≤ 0.5	GB 5009.121

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。
 注a：仅适用于牛肉风味调味酱14，未使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳）。
 另注：同一功能的食品添加剂（防腐剂、抗氧化剂）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

即食类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/ (MPN/g)	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN 计数法
霉菌/ (CFU/g)	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母/ (CFU/g)	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
沙门氏菌/ (/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

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相关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、食用盐、酸价、过氧化值、菌落总数（即食类）、大肠菌群（即食类）、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

附录1

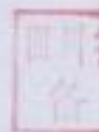
Q/SSN

四川深山农业科技开发有限公司企业标准

Q/SSN0001S-2016

魔芋凝胶食品

四川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: 51004602 S- 2016
有效期至: 2019年11月15日



2016-11-07 发布

2016-11-16 实施

四川深山农业科技开发有限公司 发布

Q/SSN0001S-2016

目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 技术要求.....	1
4 检验规则.....	2
5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期.....	3

1
2
3

Q/SSN0001S-2016

前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国标准化法》规定，按照卫生部《食品安全企业标准备案办法》及《四川省食品安全企业标准备案办法》要求，本公司参照 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》，并结合产品特性，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》要求，组织起草了《魔芋凝胶食品》标准，作为组织生产依据。

本标准由四川深山农业科技开发有限公司提出。

本标准起草单位：四川深山农业科技开发有限公司。

本标准主要起草人：苟镜崧。

Q/SSN0001S-2016

魔芋凝胶食品

1 范围

本标准规定了魔芋凝胶食品的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以魔芋精粉、水为原料，辅以或不辅以食用木薯淀粉、食用玉米淀粉，使用加工助剂氢氧化钙，添加或不添加二氧化钛、天然胡萝卜素，经配料、溶胀、精炼、成型、熟化、漂洗脱碱、分装、灭菌、包装而成的魔芋凝胶食品。

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 包装储运图示标志
- 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 5009.22 食品中黄曲霉毒素B₁的测定
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- 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/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18104 魔芋精粉
- GB 25572 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钙
- GB 25577 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化钛
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31624 食品安全国家标准 食品添加剂 天然胡萝卜素
- NY/T 875 食用木薯淀粉
- 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令【2009】第123号《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 3.1.2 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 的规定。
- 3.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.4 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。

Q/SSN0001S-2016

- 3.1.5 二氧化钛应符合 GB 25577 的规定。
 3.1.6 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
 3.1.7 水及生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	具有本产品固有的色泽。	取适量样品置于白瓷盘内,在充足自然光下,目测、鼻嗅,煮熟后品尝其滋味、口感。
组织形态/性状	呈凝胶状,形状完整、整齐一致,富有弹性和韧性。	
滋、气味	具有本品固有的滋味和气味,无泥沙、无异味。	
杂质	无肉眼可见的外来杂质。	

3.3 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
固形物含量/(g/100g)	≥ 50	GB/T 10786
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB/T 5009.22

3.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.8 净含量及允许短缺量

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,依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 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。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、固形物含量、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验;有下列情况时也应进行型式检验。

a) 产品定型时;

Q/SSN0001S-2016

- b) 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;
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 停产3个月以上恢复生产时;
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时;

4.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于1kg(不低于4个最小销售包装)的成品进行检测,样品分为两份,一份作为检验样品,一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于2kg(不低于8个最小销售包装)的产品作为检测样品,样品分为两份,一份作为检验样品,一份作为备样样品。

4.6 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。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合GB 7718、GB 28050国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》的规定,包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定,封口严密,包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染;运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。装卸时应轻搬、轻放,不得抛掷、重压和挤压。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠、无异味的库房中,食品贮存时应留有一定间隙,隔墙离地,严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下,自生产之日起,保质期为12个月。

附录2



河南鑫莼食业有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2017

魔芋块（丝）

2017-11-23 发布

2017-11-23 实施

河南鑫莼食业有限公司 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》的规则要求编写。

本标准由河南鑫苑食业有限公司提出。

本标准起草单位：河南鑫苑食业有限公司。

本标准主要起草人：尚建国、孟继生。

H N

Q B

魔芋块（丝）

1 范围

本标准规定了魔芋块（丝）的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生产用水、魔芋粉为主要原料，经搅拌，添加氢氧化钙，海藻粉（海苔、羊栖菜中的一种或两种）后再经精炼、定型、分切、包装、杀菌而制成的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.3 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。

2.1.4 海藻粉应符合 GB 19643 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
性状	富有弹性块状（丝状）固体	从样品中取出 1 袋，将本品倒入洁净的盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，闻其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
色泽	产品固有颜色	
气味	具有魔芋特有的腥味，无异味	
滋味	微涩	
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
固形物含量, g/100g	≥ 40	GB/T 10786
pH 值	9~12	GB 5009.237
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

注：*铅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

Q/HXS 0001S-2017

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 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	10 ⁷	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	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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 其他卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为感官、净含量、pH 值、固形物含量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

Q/HXS 0001S-2017

编制说明

本标准适用于以生产用水、魔芋粉为主要原料，经搅拌，添加氢氧化钙，海藻粉（海苔、羊栖菜中的一种或两种）后再经精炼、定型、分切、包装、杀菌而制成的产品。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，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 的规定。

H N

河南鑫苑食业有限公司
2017年10月19日

Q B

附录3



410116S-2019



漯河市平平食品有限责任公司企业标准

Q/LPS 0005S-2019

魔芋淀粉制品

2019-01-11 发布

2019-01-11 实施

漯河市平平食品有限责任公司 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。

本标准的附录 1、附录 2、附录 3 为规范性附录。

本标准由漯河市平平食品有限责任公司提出并起草。

本标准同时适用于：驻马店市平平食品有限公司，地址：驻马店市高新区创业大道西段。

本标准主要起草人：刘忠思、马杰、石柳娟、赵洋、刘红梅。

本标准自发布实施日起替代 Q/LPS 0005S-2018(备案号 413576S-2018，2018-12-04 发布实施)。

H N
Q B

魔芋淀粉制品

1 范围

本标准规定了魔芋淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以魔芋粉、淀粉（食用木薯淀粉、食用玉米淀粉）为主要原料，按比例加入生活饮用水、大豆分离蛋白、鱼胶原蛋白肽、水解胶原蛋白、胶原蛋白肽、泡椒、泡姜、柠檬酸（加工助剂、酸度调节剂）、冰乙酸（加工助剂）、乳酸、乳酸钠、谷氨酰胺转氨酶（来源于茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、氢氧化钙（加工助剂）、食品用香精（牛肉风味香精、蒜香味香精、辣椒风味香精）、白砂糖、食用盐、味精（谷氨酸钠）、脱氢乙酸钠、呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、植物油（大豆油）、食品用香料（花椒提取物、乙基麦芽酚）、辣椒、花椒、郫县豆瓣、葱、姜、蒜、白酒、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯）、油状复合调味料（大豆油、辣椒红油、香辛料、白砂糖、白酒、郫县豆瓣、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯）、食用调味油、食品用香料、食品用香精中的几种）、固态复合调味料[白砂糖、食用盐、味精（谷氨酸钠）、脱氢乙酸钠、呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、食品用香料、食品用香精中的几种]、复合调味料（大豆油、辣椒红油、食用调味油、食品用香料、食品用香精中的几种）、复合调味料[白砂糖、食用盐、味精（谷氨酸钠）、脱氢乙酸钠、呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、食品用香料、食品用香精中的几种]中的几种，经原辅料处理、调粉、熟制、成型、浸泡、脱水、调味、包装、杀菌、装箱工艺加工而成的各种形态魔芋淀粉制品。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.2 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.4 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.5 泡椒和泡姜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.6 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.10 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.11 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

Q/LPS 0005S-2019

- 2.1.12 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.13 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 油状复合调味料应符合 Q/LLWT 0003S 的规定（见附录 2）。
- 2.1.15 固态复合调味料应符合 Q/LLWT 0001S 的规定（见附录 1）。
- 2.1.16 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.17 水解胶原蛋白应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.18 鱼胶原蛋白肽应符合 Q/HNYT 0001S 的规定（见附录 3）。
- 2.1.19 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.21 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.22 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.235' -呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB1886.171 的规定。
- 2.1.24 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.25 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.26 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.27 花椒、辣椒、葱、姜、蒜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.28 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.29 白酒应符合 GB/T 20822 的规定。
- 2.1.30 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.31 复配乳化剂（酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯）应符合 GB 26687 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
色 泽	应有其产品经加工后特有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和组织形态，闻其气味，用温开水漱口，品尝其滋味。
气 味 与 滋 味	气味纯正，口感细腻，具有其产品特有的气味和滋味，无异味	
组 织 形 态	弹性固体（根据模具不同分为丝状、粒状、条状、块状、丁状），手感滑爽，形态完整，大小基本一致	
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

Q/LPS 0005S-2019

水分, %	≤	96	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), %	≤	4.0	GB 5009.44
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
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
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

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	n	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	10 ³	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
志贺氏菌	不得检出				GB 4789.5
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

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

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 GB2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、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4



413733S-2018



漯河市平平食品有限责任公司企业标准

Q/LHPP 0004S-2018

调味面制品

2018-12-13 发布

2018-12-13 实施

漯河市平平食品有限责任公司 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》的要求编写。

本标准的附录1、附录2、附录3、附录4、附录5、附录6为规范性附录。

本标准由漯河市平平食品有限责任公司提出。

本标准起草单位：漯河市平平食品有限责任公司。

本标准主要起草人：刘忠思、马杰、王华、王杰、周平安。

本标准自发布之日起替代Q/LHPP 0004S-2018(备案号410626S-2018，2018-02-26发布实施)。

H N

Q B

调味面制品

1 范围

本标准规定了调味面制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、生活饮用水、食用盐、芝麻、红糖、黑糖糖浆、姜黄素、红曲红、甘油（丙三醇）、乳酸钠（溶液）、三氯蔗糖、大豆膳食纤维粉、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯）、单，双甘油脂肪酸酯、复配甜味剂[环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖、食用盐、味精（谷氨酸钠）、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、食品用香精的几种]中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入植物油（大豆油、菜籽油或橄榄油）、特丁基对苯二酚、食用盐、辣椒红油、食用调味油[植物油（大豆油或菜籽油）、辣椒、花椒、孜然、姜、蒜、食品用香精]、添加一种或多种香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、姜、蒜）、添加一种或多种食品用香精（牛肉风味、泡椒风味、鸡肉风味、蒜香风味、香辣风味）、添加一种或多种食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂），油状复合调味料[植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油或橄榄油）、辣椒红油、辣椒、花椒、孜然、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、食品用香精中的几种]、固态复合调味料[三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、呈味核苷酸二钠、乳酸钠、食用盐、白砂糖、辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、八角、小茴香、味精（谷氨酸钠）、酵母抽提物、食品用香精、食品用香料中的几种]的几种，进行调味、经包装（抽真空或非抽真空）、装箱加工制成的调味面制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 芝麻应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.6 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.7 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.8 乳酸钠（溶液）应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.9 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 大豆膳食纤维粉符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.12 复配甜味剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.13 复配乳化剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 燕麦粉、荞麦粉、高粱粉、黑米粉应符合 Q/HLSP 0001S 的规定（见附录 6）。
- 2.1.16 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.17 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.18 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.20 辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、姜、蒜应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.21 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.23 黑糖糖浆应符合 Q/WJF 002S 的规定（见附录 1）。
- 2.1.24 辣椒红油应符合 Q/HMS 0005S 的规定（见附录 2）。
- 2.1.25 食用调味油应符合 Q/LLWT 0002S 的规定（见附录 3）。
- 2.1.26 固态复合调味料应符合 Q/LLWT 0001S 的规定（见附录 4）。
- 2.1.27 油状复合调味料应符合 Q/LLWT 0003S 的规定（见附录 5）。
- 2.1.28 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 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
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，检查有无异物，闻其气味，用温开水漱口品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味与气味，无酸败，无异味	
状态	无霉变、无正常视力可见外来异物，有韧性	

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	≤ 24	GB 5009.3
氯化物(以Cl计), %	≤ 4.2	GB 5009.44
脂肪, g/100g	≤ 25	GB 5009.6
酸价(KOH)(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
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤ 1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素A, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤ 60	GB 5009.209
环己氨基磺酸钠(甜蜜素)(以环己氨基磺酸计), g/kg	≤ 1.6	GB 5009.97
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(纽甜), g/kg	≤ 0.06	GB 5009.247
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.6	GB 22255
特丁基对苯二酚(以油脂中含量计) g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
姜黄素, g/kg	≤ 0.5	SN/T 4890

*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	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数, CFU/g	5	1	10 ¹	10 ²	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3第二法
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
霉菌, CFU/g	≤	150			GB 4789. 15
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

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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、氯化物、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录5



413220S-2018



漯河卫来食品科技有限公司企业标准

Q/LHWL 0001S-2018

膨化豆制品

2018-10-18 发布

2018-10-18 实施

漯河卫来食品科技有限公司 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》的要求编写。

本标准的附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由漯河卫来食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：漯河卫来食品科技有限公司。

本标准主要起草人：刘忠思、马杰、王杰、刘红梅。

本标准自发布之日起替代 Q/LHWL 0001S-2018（备案号：412830S-2018，备案日期：2018-09-13）。

H N

Q B

膨化豆制品

1 范围

本标准规定了膨化豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以大豆粉或食用大豆粕为原料，加入生活饮用水，经搅拌、挤压膨化、添加食用盐、植物油（大豆油或菜籽油）、芝麻、固态复合调味料（食用盐、味精、5'-呈味核苷酸二钠、白砂糖、食用香精香料、辣椒、花椒、孜然、甘草）、油状复合调味料（大豆油、食用香精、八角、桂皮、蒜粉）、碳酸钙、山梨酸、山梨酸钾、甘油（又名丙三醇）、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、蒜味风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精）中的几种，经调味、杀菌或不杀菌、包装加工而成的膨化豆制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆粉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.2 食用大豆粕应符合 GB 14932 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 固态复合调味料应符合 Q/LLWT 0001S 的规定（见附录 A）。
- 2.1.9 油状复合调味料应符合 Q/LLWT 0003S 的规定（见附录 B）。
- 2.1.10 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.11 山梨酸应符合 GB 1886.186 的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.13 甘油（又名丙三醇）应符合 GB 29950 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 牛肉风味香精、鸡肉风味香精、蒜味风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精应符合 GB 30616 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	不规则条状或片状	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，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	黄色或褐色	
气味与滋味	甜、辣气滋味，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	
水分, g/100g	≤	45	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
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
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28

* 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

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 及 限 量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	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	10 ²	10 ⁵	GB 4789.10第二法

注: n样品的采样及处理按GB 4789.1执行

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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、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6



412785S-2017



河南省明天食品有限公司企业标准

Q/HMS 0005S-2017

辣椒红油（调味油）

2017-11-23 发布

2017-11-23 实施

河南省明天食品有限公司 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》编写。

本标准由河南省明天食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张宏军、彭丹

H N

Q B

辣椒红油（调味油）

1 范围

本标准规定了辣椒红油（调味油）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以辣椒和食用植物油（大豆油）为主要原料，配以其它天然香辛料（生姜、花椒），经低温油浸过滤后，提取出的油脂及呈味呈色成分，分子蒸馏、辅以辣椒红色素配制灌装而成。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB2716 的规定。

2.1.2 辣椒应符合 GB 10465 的规定。

2.1.3 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.4 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.5 辣椒红应符合 GB 1886.34 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	指 标	检测方法
性 状	油状液体	从样品中取出 100ml, 倒入一烧杯中, 自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
色 泽	深红色	
气味、滋味	具有产品特有的气味和滋味、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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
水分及挥发物, %	≤ 0.8	GB/T5528
不溶性杂质, %	≤ 0.10	GB/T5529
酸值, (KOH) mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12

苯并(a)芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	10	GB 5009.27
铅*严于国标 GB 2762 的规定。			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定

2.5 生产过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他卫生要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB2762、GB2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H H N
Q B

编制说明

辣椒红油（调味油）是以辣椒和食用植物油（大豆油）为主要原料，配以其它天然香辛料（生姜、花椒），经低温油浸过滤后，提取出的油脂及呈味呈色成分，分子蒸馏、辅以辣椒红色素配制灌装而成。

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 DBS 41/001 标准，制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省明天食品有限公司

2017年10月18日

附录7

备案号: 44060253S-2018
备案日期: 2018年09月18日



Q/HT

广东省食品安全企业标准

Q/HT 0014S-2018

代替 Q/HT 0014S-2015

蒜蓉辣椒酱

2018-07-26 发布

2018-09-01 实施

佛山市海天调味股份有限公司 发布

Q/HT 0014S-2018

前 言

本标准是按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编制。

本标准与Q/HT 0014S—2015《蒜蓉辣椒酱》的主要技术差异为：

——修改了配料表；

——调整了铅（以Pb计）指标要求。

本标准由佛山市海天调味食品股份有限公司提出并归口。

本标准起草单位：佛山市海天调味食品股份有限公司。

本标准使用单位：佛山市海天调味食品股份有限公司、佛山市海天（高明）调味食品有限公司。

本标准主要起草人：李旋。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HT 0014S—2015、Q/HT 0014S—2012、Q/HT 0014S—2010。

蒜蓉辣椒酱

1 范围

本标准规定了蒜蓉辣椒酱的技术要求、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、运输和贮存等。

本标准适用于以白砂糖、水、食用盐、盐渍辣椒为原料，添加或不添加番茄酱、大蒜、盐渍大蒜、脱水大蒜、黄豆、黑葡萄糖、酿造酱油、食醋、芝麻油、芝麻酱、蜂蜜、麦芽糖浆、食用植物油、小麦粉、酵母抽提物、盐渍姜、姜、橘皮（或称陈皮）、辣椒干、香辛料、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、谷氨酸钠、柠檬酸、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、三氯蔗糖、苯甲酸钠、山梨酸钾、黄原胶、赤藓红、萝卜红、红曲米，加工而成的调味品。

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 1886.19 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲米

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 1886.64 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 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2719 食品安全国家标准 食醋

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 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/T 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

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 5009.40 食品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 8861 脱水大蒜
 GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
 GB 13104 食品安全国家标准 食糖
 GB/T 14215 番茄酱罐头
 GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
 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 17512.1 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓红
 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 25536 食品安全国家标准 食品添加剂 萝卜红
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 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
 LS/T 3220 芝麻酱
 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》
 《中华人民共和国药典》2015版

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 白砂糖：应符合 GB 13104 要求。
- 3.1.2 水：应符合 GB 5749 要求。
- 3.1.3 番茄酱：应符合 GB/T 14215 要求。
- 3.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 要求。
- 3.1.5 盐渍辣椒：应符合 GB 2714 要求。
- 3.1.6 大蒜：去皮，色泽均一，具有大蒜应有的辛辣风味。
- 3.1.7 盐渍大蒜：应符合 GB 2714 要求。
- 3.1.8 脱水大蒜：应符合 GB 8861 要求。
- 3.1.9 黄豆：应符合 GB 2715 要求。
- 3.1.10 果葡糖浆：应符合 GB 15203 要求。
- 3.1.11 酿造酱油：应符合 GB 2717 要求。
- 3.1.12 食醋：应符合 GB 2719 要求。
- 3.1.13 芝麻油：应符合 GB 2716 要求。

- 3.1.14 芝麻酱：应符合LS/T 3220要求。
- 3.1.15 蜂蜜：应符合GB 14963要求。
- 3.1.16 麦芽糖浆：应符合GB 15203要求。
- 3.1.17 大豆油：应符合GB 2716要求。
- 3.1.18 食用植物油：应符合GB 2716要求。
- 3.1.19 小麦粉：应符合GB 2715要求。
- 3.1.20 酵母抽提物：应符合GB/T 23530要求。
- 3.1.21 盐渍姜：应符合GB 2714要求。
- 3.1.22 姜：色泽均一，根茎完整，具有姜应有的辛辣风味。
- 3.1.23 橘皮（或称陈皮）：应符合《中华人民共和国药典》2015版的要求。
- 3.1.24 香辛料：应符合GB/T 15691要求。
- 3.1.25 羟丙基二淀粉磷酸酯：应符合GB 29931要求。
- 3.1.26 乙酰化双淀粉己二酸酯：应符合GB 29932要求。
- 3.1.27 谷氨酸钠：应符合GB/T 8967要求。
- 3.1.28 柠檬酸：应符合GB 1886.235要求。
- 3.1.29 焦糖色：应符合GB 1886.64要求。
- 3.1.30 5'-呈味核苷酸二钠：应符合GB 1886.171要求。
- 3.1.31 三氯蔗糖：应符合GB 25531要求。
- 3.1.32 苯甲酸钠：应符合GB 1886.184要求。
- 3.1.33 山梨酸钾：应符合GB 1886.39要求。
- 3.1.34 黄原胶：应符合GB 1886.41要求。
- 3.1.35 赤藓红：应符合GB 17512.1要求。
- 3.1.36 萝卜红：应符合GB 25536要求。
- 3.1.37 红曲米：应符合GB 1886.19要求。
- 3.1.38 所有原辅料还应符合国家标准和相关规范。

3.2 感官要求

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	棕红色，有光泽	按GB/T 5009.40规定执行。
滋味、气味	酸、辣、甜调和；有酸辣香和蒜香，无不良气味	

状态	稀稠适中，无肉眼可见异物
----	--------------

3.3 理化指标

表2 理化指标

项目		要求
氨基酸态氮, g/100g	≥	0.1
水分, g/100g	≤	85.0
食盐(以氯化钠计), g/100g		6.0-20.0
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.9

3.4 微生物指标

表3 微生物指标

项目	要求			
菌落总数, CFU/g	≤	5000		
大肠菌群, MPN/100g	≤	30		
		采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以/25g表示)		
		n	c	m
沙门氏菌		5	0	0
金黄色葡萄球菌		5	2	100 CFU/g
				M
				10000 CFU/g

注: a. 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。

3.5 食品添加剂/营养强化剂要求

3.5.1 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.5.2 营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

3.6 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号的规定。

4 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。

5 检验方法

5.1 理化指标检验

5.1.1 氨基酸态氮

按GB 5009.235规定执行。

5.1.2 水分

按GB 5009.3规定执行。

5.1.3 食盐

按GB/T 5009.40规定执行。

5.1.4 总砷

按GB 5009.11规定执行。

5.1.5 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.2 微生物检验

5.2.1 菌落总数

按GB 4789.2规定进行。

5.2.2 大肠菌群

按GB/T 4789.3-2003规定进行。

5.2.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定进行。

5.2.4 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10第二法规定进行。

5.3 净含量

按JJF 1070规定执行。

6 检验规则

6.1 原辅料入库检验

索取供应商的合格报告或按照相应的原辅料标准开展验收,合格后方可入库。

6.2 出厂检验

6.2.1 出厂前,需每一组批进行出厂检验,检验合格后,出具合格证书或报告,方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目:感官要求、氨基酸态氮、水分、食盐、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验每半年至少进行一次,有下列情况之一时亦应进行型式检验:

- 1) 产品定型投产时;
- 2) 更换主要设备,可能影响产品质量时;
- 3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- 4) 原料产地或供货商发生变化,可能影响产品质量时;
- 5) 停产三个月以上恢复生产时;
- 6) 食品安全监管机构提出要求时。

6.3.2 检验项目按本标准中规定的第3.2条~3.6条核查。

6.4 组批

同一天生产的、同一品种的产品为一批。

6.5 抽样方法

净含量偏差按JJF 1070中的规定抽样,其它项目从每批产品的不同部位随机抽取样品,分别做相关检验。

6.6 判定规则

6.6.1 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。

6.6.2 检验结果中如微生物指标不合格,则判该批产品为不合格品,如其它项目不合格,允许加倍抽样对不合格项目进行复检,如仍有1项指标不合格,判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 包装储运标志按GB/T 191的规定执行。

7.1.2 销售包装标签应符合GB 7718、GB 28050的规定,标明产品名称、配料表、净含量、产品标准号、生产日期、保质期、贮存条件、生产许可证、厂家名称、地址、联系方式等。

7.2 包装

产品包装用玻璃瓶、塑料袋、塑料瓶、塑料罐、塑料盖、金属盖应符合GB 4806.1要求,可根据市场发展需要,开发新的包装材料,包装材料必须符合国家相应的质量标准和卫生要求。

7.3 运输

运输工具要清洁、卫生,运输过程中应防止日晒雨淋及挤压碰撞,产品装卸要小心轻放,运输过程中不能与有毒、有害物质混装。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在清洁、干燥及避光的库房中,与地面、墙壁间隔10cm以上,不得与有毒、有害的物品共存。

7.4.2 产品使用时应置于阴凉干燥处,使用后盖好盖并冷藏贮存,符合上述运输、贮存条件下,未开封的袋装、塑料瓶、罐装产品保质期为12个月,玻璃瓶产品保质期为24个月,可根据市场发展需要,开发新的包装材料,产品保质期根据新的包装材料设定。

附录8

备案号 44060018S-2018
备案日期 2018年05月02日



Q/HT

广东省食品安全企业标准

Q/HT 0018S-2018
代替 Q/HT 0018S-2015

柱侯酱

2018-01-23 发布

2018-06-30 实施

佛山市海天调味食品股份有限公司 发布

前 言

本标准是按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编制。

本标准与Q/HT 0018S—2015《柱候酱》的主要技术差异为：

——调整了铅（以Pb计）指标要求。

本标准由佛山市海天调味食品股份有限公司提出并归口。

本标准起草单位：佛山市海天调味食品股份有限公司。

本标准使用单位：佛山市海天调味食品股份有限公司、佛山市海天（高明）调味食品有限公司。

本标准主要起草人：宋方虎、黄小青。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HT 0018S—2015、Q/HT 0018S—2013、Q/HT 0018S—2011。

柱侯酱

1 范围

本标准规定了柱侯酱的技术要求、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、运输和贮存等。

本标准适用于以水、黄豆、小麦粉、食用盐为原料，经过微生物发酵，添加白砂糖、芝麻油、谷氨酸钠、芝麻酱、脱水大蒜、黄原胶、苯甲酸钠为辅料，经煮制而成的调味酱。

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 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- 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 食品中铁的测定
- 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 5009.40 食品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 8861 脱水大蒜
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- LS/T 3220 芝麻酱
- 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》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 水：应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.2 黄豆：应符合 GB 2715 要求。
- 3.1.3 小麦粉：应符合 GB 2715 要求。
- 3.1.4 白砂糖：应符合 GB 13104 要求。
- 3.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 要求。
- 3.1.6 芝麻油：应符合 GB 2716 要求。
- 3.1.7 谷氨酸钠：应符合 GB/T 8967 要求。
- 3.1.8 芝麻酱：应符合 LS/T 3220 要求。
- 3.1.9 脱水大蒜：应符合 GB 8861 要求。
- 3.1.10 黄原胶：应符合 GB 1886.41 要求。
- 3.1.11 苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 要求。
- 3.1.12 所有原辅料还应符合国家标准和相关规定。

3.2 感官要求

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	黄褐色或棕褐色，有光泽	按GB/T 5009.40规定执行。
滋味、气味	鲜咸适口，有独特酱香，麻香浓郁	
状态	体态较稠，无肉眼可见的外来杂质	

3.3 理化指标

表2 理化指标

项目	要求
氨基酸态氮, g/100g	≥ 0.3
食盐(以氯化钠计), g/100g	7.0-14.0
水分, g/100g	≤ 60.0
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0

3.4 微生物指标

表3 微生物指标

项目	要求			
	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以25g表示)			
	n	c	m	M
大肠菌群	5	2	10 CFU/g	100 CFU/g
沙门氏菌	5	0	0	—

金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	10000 CFU/g
---------	---	---	-----------	-------------

注：a. 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22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。

3.5 食品添加剂 营养强化剂要求

3.5.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.5.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3.6 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第75号的规定。

4 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。

5 检验方法

5.1 理化指标检验

5.1.1 氨基酸态氮

按 GB 5009.235 规定执行。

5.1.2 食盐

按GB/T 5009.40规定执行。

5.1.3 水分

按GB 5009.3规定执行。

5.1.4 总磷

按GB 5009.11规定执行。

5.1.5 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.1.6 黄曲霉毒素B₁

按GB 5009.22规定执行。

5.2 微生物检验

5.2.1 大肠菌群

按GB 4789.3规定进行。

5.2.2 沙门氏菌

按GB 4789.4规定进行。

5.2.3 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10第二法规定进行。

5.3 净含量

按JJF 1070规定执行。

6 检验规则

6.1 原辅料入库检验

索取供应商的合格报告或按照相应的原辅料标准开展验收，合格后方可入库。

6.2 出厂检验

6.2.1 出厂前，需每一组批进行出厂检验，检验合格后，出具合格证书或报告，方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目：感官要求、氨基酸态氮、食盐、水分、大肠菌群、净含量偏差。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验每半年至少进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 1) 产品定型投产时；
- 2) 更换主要设备，可能影响产品质量时；
- 3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 4) 原料产地或供货商发生变化，可能影响产品质量时；
- 5) 停产三个月以上恢复生产时；
- 6) 食品安全监管机构提出要求时。

6.3.2 检验项目按本标准中规定的第3.2条~3.6条核查。

6.4 组批

同一天生产的、同一品种的产品为一批。

6.5 抽样方法

净含量偏差按JJF 1070中的规定抽样，其它项目从每批产品的不同部位随机抽取样品，分别做相关检验。

6.6 判定规则

6.6.1 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。

6.6.2 检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品，如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 包装储运标志按GB/T 191的规定执行。

7.1.2 销售包装标签应符合GB 7718、GB 28050的规定，标明产品名称、配料表、净含量、产品标准号、生产日期、保质期、贮存条件、生产许可证、厂家名称、地址、联系方式等。

7.2 包装

产品包装用玻璃瓶、塑料袋、塑料瓶、塑料盖、金属盖应符合GB 4806.1要求，可根据市场发展需要，开发新的包装材料，包装材料必须符合国家相应的质量标准和卫生要求。

7.3 运输

运输工具要清洁、卫生，运输过程中应防止日晒雨淋及挤压碰撞，产品装卸要小心轻放，运输过程中不能与有毒、有害物质混装。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在清洁、干燥及避光的库房中，与地面、墙壁间隔10cm以上，不得与有毒、有害的物品共存。

7.4.2 产品使用时应置于阴凉干燥处，使用后盖好盖并冷藏贮存，符合上述运输、贮存条件下，未开封的袋装产品保质期为6个月、塑料瓶/罐装产品保质期为12个月、玻璃瓶产品保质期为18个月，可根据市场发展需要，开发新的包装材料，产品保质期根据新的包装材料设定。

附录9

备案号: 440600175-2018
备案日期: 2018年05月02日

备案专用章

Q/HT

广东省食品安全企业标准

Q/HT 0019S-2018

代替 Q/HT 0019S-2015

海鲜酱

2018-01-23 发布

2018-05-23 实施

佛山市海天调味食品股份有限公司 发布

前 言

本标准是按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编制。

本标准与Q/HT 0019S—2015《海鲜酱（调味酱）》的主要技术差异为：

——调整了铅（以Pb计）指标要求。

本标准由佛山市海天调味食品股份有限公司提出并归口。

本标准起草单位：佛山市海天调味食品股份有限公司。

本标准使用单位：佛山市海天调味食品股份有限公司、佛山市海天（高明）调味食品有限公司。

本标准主要起草人：宋方虎、黄小青。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HT 0019S—2015、Q/HT 0019S—2013、Q/HT 0019S—2011。

海鲜酱

1 范围

本标准规定了海鲜酱的技术要求、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、运输和贮存等。

本标准适用于以水、黄豆、小麦粉、食用盐为原料，经过微生物发酵，添加白砂糖、脱水大蒜、酿造食醋、花生油、盐渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠，经煎制而成的酿造调味酱。本产品通常用于烹制海鲜，也可用于生鲜肉类的烹饪调味。

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 1886.19 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲米
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2719 食醋卫生标准
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- 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 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 5009.40 酱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 8861 脱水大蒜
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 水：应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.2 黄豆：应符合 GB 2715 要求。
- 3.1.3 小麦粉：应符合 GB 2715 要求。
- 3.1.4 白砂糖：应符合 GB 13104 要求。
- 3.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 要求。
- 3.1.6 脱水大蒜：应符合 GB 8861 要求。
- 3.1.7 酿造食醋：应符合 GB 2719 要求。
- 3.1.8 花生油：应符合 GB 2716 要求。
- 3.1.9 盐渍辣椒：应符合 GB 2714 要求。
- 3.1.10 红曲米：应符合 GB 1886.19 要求。
- 3.1.11 黄原胶：应符合 GB 1886.41 要求。
- 3.1.12 苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 要求。
- 3.1.13 所有原辅料还应符合国家标准和相关规定。

3.2 感官要求

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	红褐色，有光泽	按GB/T 5009.40规定执行。
滋味、气味	鲜甜适口，微咸，带蒜味，有蒜香和独特酱香	
状态	稀稠适中，幼滑，无肉眼可见的外来杂质	

3.3 理化指标

表2 理化指标

项目	要求
氨基酸态氮, g/100g	≥ 0.3
食盐(以氯化钠计), g/100g	7.0-14.0
水分, g/100g	≤ 50.0
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0

3.4 微生物指标

表3 微生物指标

项目	要求
	采样方案*及限量(若非指定,均以25g表示)

	n	c	m	M
大肠菌群	5	2	10 CFU/g	100 CFU/g
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	10000 CFU/g

注：a. 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22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。

3.5 食品添加剂/营养强化剂要求

3.5.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.5.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3.6 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号的规定。

4 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。

5 检验方法

5.1 理化指标检验

5.1.1 氨基酸态氮

按 GB 5009.235 规定执行。

5.1.2 食盐

按GB/T 5009.40规定执行。

5.1.3 水分

按GB 5009.3规定执行。

5.1.4 总磷

按GB 5009.11规定执行。

5.1.5 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.1.6 黄曲霉毒素B₁

按GB 5009.22规定执行。

5.2 微生物检验

5.2.1 大肠菌群

按GB 4789.3规定进行。

5.2.2 沙门氏菌

按GB 4789.4规定进行。

5.2.3 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10第二法规定进行。

5.3 净含量

按JJF 1070规定执行。

6 检验规则

6.1 原辅料入库检验

索取供应商的合格报告或按照相应的原辅料标准开展验收，合格后方可入库。

6.2 出厂检验

6.2.1 出厂前，需每一组批进行出厂检验，检验合格后，出具合格证书或报告，方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目：感官要求、氨基酸态氮、食盐、水分、大肠菌群、净含量偏差。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验每半年至少进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 1) 产品定型投产时；
- 2) 更换主要设备，可能影响产品质量时；
- 3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 4) 原料产地或供货商发生变化，可能影响产品质量时；
- 5) 停产三个月以上恢复生产时；
- 6) 食品安全监管机构提出要求时。

6.3.2 检验项目按本标准中规定的第3.2条~3.6条核查。

6.4 组批

同一天生产的、同一品种的产品为一批。

6.5 抽样方法

净含量偏差按JJF 1070中的规定抽样，其它项目从每批产品的不同部位随机抽取样品，分别做相关检验。

6.6 判定规则

6.6.1 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。

6.6.2 检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品，如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 包装储运标志按GB/T 191的规定执行。

7.1.2 销售包装标签应符合GB 7718、GB 28050的规定，标明产品名称、配料表、净含量、产品标准号、生产日期、保质期、贮存条件、生产许可证、厂家名称、地址、联系方式等。

7.2 包装

产品包装用玻璃瓶、塑料袋、罐料瓶、罐料罐、金属罐应符合 GB 4806.1 要求，可根据市场发展需要，开发新的包装材料，包装材料必须符合国家相应的质量标准和卫生要求。

7.3 运输

运输工具要清洁、卫生，运输过程中应防止日晒雨淋及挤压碰撞，产品装卸要小心轻放，运输过程中不能与有毒、有害物质混装。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在清洁、干燥及避光的库房中，与地面、墙壁间隔 10cm 以上，不得与有毒、有害的物品共存。

7.4.2 产品使用时应置于阴凉干燥处，使用后盖好盖并冷藏贮存，符合上述运输、贮存条件下，未开封的袋装产品保质期为 6 个月，塑料瓶/罐装产品保质期为 12 个月，玻璃瓶产品保质期为 18 个月，可根据市场发展需要，开发新的包装材料，产品保质期根据新的包装材料设定。

附录10

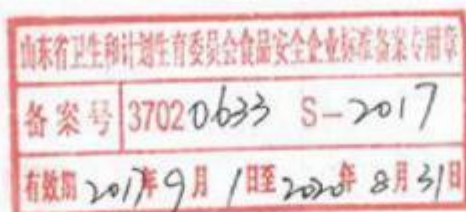
Q/QRKL

青岛瑞可莱餐饮配料有限公司企业标准

Q/QRKL 0002S-2017

代替 Q/QRKL 0002S-2014

固态调味料



2017-09-01 发布

2017-09-08 实施

青岛瑞可莱餐饮配料有限公司 发布

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/T 1.1《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。

本标准代替 Q/QRKL 0002S-2014《固态调味料》。

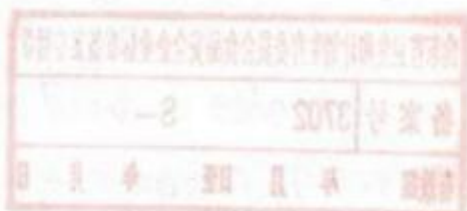
本标准与 Q/QRKL 0002S-2014《固态调味料》相比变化如下：

- 调整了规范性引用文件；
- 调整了菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌的检验方法。
- 修改了铅限量指标。

本标准由青岛瑞可莱餐饮配料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙志刚。

本标准自发布之日起有效期限 3 年，到期复审。



固态调味料

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。

本标准适用于以猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉为主要原料，添加食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、酵母抽提物、食用玉米淀粉、酱油粉、香辛料(不包括芫荽和藏红花)、水解植物蛋白粉、蛋黄粉、鸡肉粉、麦芽糊精和食品添加剂(谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)、乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)、二氧化硅、琥珀酸二钠、三氯蔗糖(又名蔗糖素)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、β-胡萝卜素、柠檬黄、诱惑红铝色淀、姜黄、辣椒红、山梨酸钾、食用香精)为辅料，经原料前处理(分选、干燥、熟制)、粉碎(制粉)、调配(筛分)、包装等工艺过程加工制成的非即食固态调味料。

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/T 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠

GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

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 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠

GB 1886.223 食品安全国家标准 食品添加剂 诱惑红铝色淀

GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜禽产品

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 4481.2 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄

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 4789.5 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.235 食品安全国家标准 食品氨基酸态氮的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准



Q/QRKL 0002S-2017

- GB/T 6388 运输包装收发货标志
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 8821 食品安全国家标准 食品添加剂 β-胡萝卜素
GB/T 8885 食用玉米淀粉
GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB 9959.1 鲜、冻片猪肉
GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉
GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合挤出复合
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 16869 鲜、冻禽产品
GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
GB/T 20880 食用葡萄糖
GB/T 20884 麦芽糊精
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 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)
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 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
NY/T 1886 绿色食品 复合调味料
SB/T 10415 鸡粉调味料
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令[2009]第123号 《食品标识管理规定》

2 技术要求

3 1 原料

3.1.1 猪肉

应符合GB 9959.1的规定。

3.1.2 牛肉

应符合GB/T 17238、GB 2707的规定。

3.1.3 羊肉

应符合GB/T 9961、GB 2707的规定。

3.1.4 鸡肉

应符合GB 16869、GB 2707的规定。

3.1.5 鸭肉

应符合GB 16869、GB 2707的规定。

- 3.1.6 食用盐
应符合GB 2721的规定。
- 3.1.7 白砂糖
应符合GB/T 317的规定。
- 3.1.8 食用葡萄糖
应符合GB/T 20880的规定。
- 3.1.9 酵母抽提物
应符合GB/T 23530的规定。
- 3.1.10 食用玉米淀粉
应符合GB/T 8885的规定。
- 3.1.11 香辛料（不包括芫荽和藏红花）
应符合GB/T 15691、GB/T 12729.1的规定。
- 3.1.12 麦芽糊精
应符合GB/T 20884的规定。
- 3.1.13 酱油粉
应符合Q/B*W 0002S的规定。
- 3.1.13 谷氨酸钠（味精）
应符合GB/T 8967的规定。
- 3.1.14 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。
- 3.1.15 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）
应符合GB 25540的规定。
- 3.1.16 二氧化硅
应符合GB 25576的规定。
- 3.1.17 琥珀酸二钠
应符合GB 29939的规定。
- 3.1.18 三氯蔗糖（又名蔗糖素）
应符合GB 25531的规定。
- 3.1.19 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）
应符合GB 1886.47的规定。
- 3.1.20 三聚磷酸钠
应符合GB 25566的规定。
- 3.1.21 六偏磷酸钠
应符合GB 1886.4的规定。
- 3.1.22 焦磷酸钠
应符合GB 25557的规定。
- 3.1.23 β -胡萝卜素
应符合GB 8821的规定。
- 3.1.24 柠檬黄
应符合GB 4481.2的规定。



Q/GRKL 0002S-2017

3.1.25 诱惑红铝色淀

应符合GB 1886.223的规定。

3.1.26 姜黄

应符合GB 1886.60的规定。

3.1.27 辣椒红

应符合GB 1886.34的规定。

3.1.28 山梨酸钾

应符合GB 1886.39的规定。

3.1.29 食用香精

应符合GB 30616的规定。

3.1.29 生产用水

应符合GB 5749的规定。

3.2 生产工艺

原料→前处理(分选、干燥、熟制)→粉碎(制粉)→调配(筛分)→包装→成品。

3.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指标
色泽	加工后应有的颜色
滋味与气味	加工后应有的滋味和香气
性状	粉状、块状、颗粒
杂质	无可见杂质

3.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
氨基酸态氮(以N计)/(g/100g)	≥ 0.2
总氮(以N计)/(g/100g)	≥ 0.4
食盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 50
砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 1.0
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5

3.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	指标
菌落总数/(cfu/g)	≤ 30000
大肠菌群/(MPN/g)	≤ 3.0
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

3.6 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

将样品置于自然光线下，目测、鼻闻、口尝进行检测。

6.2 理化检验

6.2.1 氨基酸态氮

按GB 5009.235规定的方法测定。

6.2.2 总氮

按GB 5009.5规定的方法测定。

6.2.3 食盐

按GB 5009.44规定的方法测定。

6.2.4 水分(干燥失重)

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.2.5 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.2.6 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

6.3 微生物检验

6.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

6.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验。

6.3.3 致病菌

按GB 4789.4、GB 4789.10规定的方法检验。

6.4 净含量检验

按JJF 1070规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 组批

以同班次同一条生产线生产的同品种、同规格的产品为一批。

7.2 抽样

按批抽样，随机六个包装或2kg。

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 产品出厂

产品须经厂质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。

Q/QRKL 0002S-2017

7.3.1.2 检验项目

包括感官指标、净含量、水分、食盐、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群。

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。

7.3.2.2 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 检验项目中如有不合格，应在同批产品中加倍抽样对全部不合格项目进行复验，若复验项目仍有不合格出现，则判该批产品为不合格品，若复验项目全部合格则判产品合格；凡属微生物学项目不合格的产品不接受复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 和 GB 6388 的规定。

8.1.2 标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品内包装采用塑料袋，应符合 GB 9683、GB/T 10004 的规定。

8.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应保持清洁、卫生；不得与有毒、有害、有异味的物品混装运输。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，避免日晒、雨淋，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.4 贮存

8.4.1 不得与有毒、有害、有异味的物品同库贮存，不得露天堆放。

8.4.2 常温下在阴凉、干燥、通风的场所下储存，保质期 24 个月。

附件:

食品安全企业标准备案变更证明

青卫食标变(2018)第35号

企业名称	青岛瑞可莱餐饮配料有限公司		
企业地址	青岛市平度经济开发区世纪大道中段		
标准名称	固态调味料	联系人	于张莹
标准编号	Q/QRKL 0002S-2017	电话	15898887703
标准备案号	37020633S-2017	传真	0532-83305551
有效期限至	2020年8月31日	邮编	266700
标准更改内容: 1、范围中第二段变更为:本标准适用于以食用盐、酱油粉、猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉为主要原料,添加白砂糖、食用葡萄糖、酵母抽提物、食用玉米淀粉、香辛料(不包括罂粟和藏红花)、水解植物蛋白粉、蛋黄粉、鸡肉粉、麦芽糊精和食品添加剂(谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)、乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)、二氧化硅、琥珀酸二钠、三氯蔗糖(又名蔗糖素)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)c、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、β-胡萝卜素、柠檬黄、诱惑红铝色淀、姜黄、辣椒红、山梨酸钾、食用香精)为辅料,经原料、前处理、调配、混合、包装等工艺过程加工制成的非即食固态调味料。 2、规范性引用文件中:由 GB/T 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠变更为 GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠 3、规范性引用文件中删除了: 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 4、3.2 生产工艺变更为:原料→前处理→调配→混合→包装→成品。 5、3.5 微生物指标 表 3 中删除:菌落总数、大肠菌群 6、检验方法中删除了: 6.3.1 菌落总数 按 GB 4789.2 规定的方法检验。 6.3.2 大肠菌群 按 GB 4789.3 规定的方法检验。			
标准更改原因: 1、企业生产工艺变更			



山东省卫生和计划生育委员会食品生产标准变更专用章	
卫生行政部门盖章	
备案号	3702 0035 S-2018
有效期	2018年2月4日至2020年8月31日

注：1、申请需提交本证明一式两份，盖章有效；
2、表格内容要求打印，手写无效。



编制说明

本标准适用于以牛肉、植物油（大豆油或菜籽油）、食用盐、牛油、甜面酱、豆豉、花生、芝麻、生活饮用水、辣椒、冰糖、白砂糖、酵母抽提物、香辛料（辣椒、花椒、小茴香、肉桂、桂皮、高良姜、山奈、八角、香叶、香菜籽、肉豆蔻、孜然、胡椒、丁香、姜、葱、蒜、香茅、荜拔、草果、砂仁、多香果、豆蔻中的几种）、白芷、陈皮、洋葱、腐乳、蚝油、魔芋制品（魔芋粉、生活饮用水、氢氧化钙）、魔芋淀粉制品（魔芋粉、大豆分离蛋白、谷氨酰胺转氨酶、食用淀粉、生活饮用水、柠檬酸、氢氧化钙、食用盐、白砂糖、大豆油或菜籽油、食品用香精中的几种）、剁辣椒、调味面制品（小麦粉、生活饮用水、丙三醇、食用盐、复配甜味剂、单硬脂酸甘油酯、大豆膳食纤维粉、味精、大豆油或菜籽油、食品用香精中的几种）、挤压糕点（小麦粉、生活饮用水、丙三醇、食用盐、复配甜味剂、单硬脂酸甘油酯、大豆膳食纤维粉、味精、大豆油、食品用香精中的几种）、膨化豆制品（食用大豆粕、生活饮用水、碳酸钙、山梨酸钾、丙三醇、食品用香精、食用盐、白砂糖、大豆油或菜籽油中的几种）、豆制品（食用大豆粕、生活饮用水、碳酸钙、山梨酸钾、丙三醇、食品用香精、食用盐、白砂糖、大豆油或菜籽油中的几种）、辣椒酱、高汤（牛骨浓香味）[牛骨抽提物（牛骨、食用盐、水）、牛油、水、味精、白砂糖、食用盐、香辛料、食品添加剂（食用香精、瓜尔胶、呈味核苷酸二钠）]、柱候酱（水、非转基因黄豆、小麦粉、白砂糖、食用盐、芝麻油、谷氨酸钠、芝麻酱、脱水大蒜、黄原胶、苯甲酸钠）、海鲜酱（白砂糖、水、非转基因黄豆、小麦粉、食用盐、脱水大蒜、酿造食醋、花生油、辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠）、蒜蓉辣椒酱[盐渍辣椒（辣椒、食用盐）、水、大蒜、白砂糖、酿造食醋、食用盐、谷氨酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、三氯蔗糖]、肉宝王调味料[麦芽糊精、淀粉、食用盐、食品添加剂（谷氨酸钠、诱惑红铝色淀、食品用香精）]、黄原胶、番茄酱、小麦粉、酱油、黄豆酱、郫县豆瓣、豆瓣酱、骨素（猪骨、水、食用盐）、泡椒、泡姜、香菇、味精、食用玉米淀粉、鸡粉调味料、白酒、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、食品用香料（花椒提取物）、辣椒红油、食品用香精（牛肉风味、火锅风味、迷迭香风味、香辣风味、麻辣风味、柠檬风味、芝麻风味）、山梨酸钾、双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、脱氢乙酸钠、辣椒红、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯）、乙酰化二淀粉磷酸酯中的几种为原料，经原料预处理、混合、调和熬煮杀菌、包装等工艺(可根据生产需要进行组合)而成的非即食或即食的牛肉风味调味酱。

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 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》的要求制订本企业标准，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。

河南二婶食品发展有限公司