



411145S-2019



洛阳市大成食品有限公司企业标准

Q/LDS 0003S-2019

方便火锅粉

2019-05-15 发布

2019-05-15 实施

洛阳市大成食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《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。

附录 A、B、C、D、E、F、G 为本标准规范性文件。

本标准由洛阳市大成食品有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳市大成食品有限公司。

本标准主要起草人：周培营、李 辉、赵彩霞。

H N

Q B

方便火锅粉

1 范围

本标准规定了方便火锅粉的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以不同品种的粉丝（条），配以不同口味的底料包、即食蔬菜包（酱腌菜）、脱水蔬菜包、风味肉制品包、添加调味粉包、调味酱包、醋味包、花生包、辣油包中的一种或多种，带食品专用发热包而成的方便火锅粉。

粉丝（条）的原料和工艺符合 Q/LDS 0001S 的规定，品种有红薯粉丝（条）、土豆粉丝（条）、水晶粉丝（皮）、复合蕨根粉丝（条）、复合百合粉丝（条）、复合豌豆粉丝（条）、复合绿豆粉丝（条）、复合葛根粉丝（条）、复合香芋粉丝（条）、复合蔬菜粉丝（条）、蛋蛋粉丝（条）、乌冬粉丝（条）。

底料包由牛油、大豆油（色拉油）、豆瓣酱为原料，辅以辣椒、花椒、豆豉、食用盐、蕃茄酱、青椒、泡菜、白砂糖、冰糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、谷氨酸钠（味精）、黄酒、料酒、芹菜、生姜、大蒜、葱、花椒提取物、洋葱油中的一种或多种，添加或不添加辣椒油树脂、瓜尔胶、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、山梨酸钾、乙基麦芽酚、环己氨基磺酸钠、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、茶多酚、维生素 E、芝麻油香精、鸡肉精粉香精、牛肉精粉香精中的一种或多种组成。

即食蔬菜包（酱腌菜）系由新鲜或盐渍蔬菜【竹笋、芥菜、莴笋、雪里蕻、大蒜、生姜、蒜苔、芦笋、蕨菜、大头菜（根用芥菜）、辣椒、萝卜、黄瓜、莲藕、土豆、豇豆、芥菜、贡菜中的一种或多种】为原料，辅以新鲜或盐渍食用菌（平菇、金针菇、鸡腿菇、茶树菇、杏鲍菇、鲍鱼菇、姬菇、大球盖菇、滑菇、白灵菇、口蘑、草菇、美味牛肝菌、松茸、双孢蘑菇）、海带、海白菜、大豆油、菜籽油、食用盐、白砂糖、芝麻、干辣椒、泡椒、花椒、生姜、白胡椒、八角、桂皮、山奈、小茴香、孜然、丁香、大蒜、洋葱、草果、橘皮、鸡精调味料、调味料酒中的多种，添加或不添加谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、乳酸、冰乙酸、焦亚硫酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、柠檬黄、辣椒红中的一种或多种，经盐渍、脱盐、烫漂、整理、清洗、成型、脱水、调配、包装、杀菌而成的即食调味蔬菜。

脱水蔬菜包由脱水胡萝卜、脱水豌豆、脱水高丽菜、脱水青梗菜、脱水香葱、脱水香菜、脱水辣椒片、脱水洋葱、脱水番茄、脱水香菇中的两种或多种组成。

风味肉包是由酱牛肉、牛肚、牛腩、牛杂、麻辣牛肉、鸡翅、风味香肠中的一种或几种组成即食肉制品。

酸菜鱼包由熟制的酸菜鱼组成。

鸭血包由熟制的鸭血组成。

醋味包由酿造食醋、酿造酱油、山梨酸钾、冰乙酸、柠檬酸、食用香精香料（芝麻油香精、鸡肉精粉香精、牛肉精粉香精中的一种或多种）中的两种或多种组成。

花生包由麻辣花生组成。

调味粉包由食用盐、大豆、脱水葱、酵母抽提物、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒粉、花椒粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、八角粉、姜粉、牛肉鸡肉粉、鸭肉粉、鸡精调味料、柠檬酸、白砂糖、L-苹果酸、水解植物蛋白、二氧化硅、牛肉粉末香精、鸡肉粉末香精、猪肉粉末香精中的两种或多种组成。

调味酱包由棕榈油、菜籽油、牛油、食用盐、黄豆酱、辣椒酱、蕃茄酱、芝麻酱、酱油、牛肉、鸡肉、鸭肉、虾肉、蟹肉、鱼肉、香菇、姬松茸、茶树菇、美味牛肝菌、泡萝卜、酵母抽提物、西红柿、姜黄、辣椒红、牛肉香精、泡菜香精、鸭肉香精、葱、辣椒粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、花椒粉、桂皮粉、姜粉、蒜粉、小茴香粉、孜然粉、洋葱粉、芝麻、谷氨酸钠（味精）、辣椒红中的两种或多种组成。

辣油包由精炼植物油【菜籽油、大豆油（色拉油）中的一种或两种】、辣椒、大葱、香辛料（青椒、生姜、大蒜、白胡椒、草果）、食用香精（芝麻油香精、鸡肉精粉香精、牛肉精粉香精中的一种或多种）组成。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 粉丝（条）应符合 Q/LDS 0001S-2018 的规定（见附录 C）。
- 2.1.2 底料包应符合 Q/CWZ 0001S 的规定（见附录 D）。
- 2.1.3 即食蔬菜包应符合 Q/CCJ 0001S 的规定（见附录 E）。
- 2.1.4 脱水蔬菜包应符合 Q/CBJ 0005S 的规定（见附录 F）。
- 2.1.5 风味肉包中的酱牛肉、牛肚、牛腩、牛杂、麻辣牛肉、鸡翅应符合 GB/T 23586 的规定。
- 2.1.6 酸菜鱼包应符合 GB/T 10136 的规定。
- 2.1.7 风味香肠包应符合 SB/T 10279 的规定。
- 2.1.8 调味粉包应符合 Q/CBJ 0005S 的规定（见附录 F）。
- 2.1.9 调味酱包应符合 Q/CWZ 0001S 的规定（见附录 D）。
- 2.1.10 醋味包应符合 DBS 41/001 的规定。
- 2.1.11 花生包应符合 GB/T 22165 及 QB/T 1733.5 的规定。
- 2.1.12 辣油包应符合 Q/CWZ 0001S 的规定（见附录 D）。
- 2.1.13 鸭血包应符合 DBS 41/011 的规定。
- 2.1.14 食品专用发热包应符合 Q/NCZD001 的规定（见附录 G）。

4.2 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
	粉丝（条）	配料包				
		底料包、调味酱包、辣油包	风味肉包、酸菜鱼包、鸭血包	醋味包	即食蔬菜包、脱水蔬菜包、调味粉包、花生包	
性状	条状或丝状	均匀半固态，无霉变	具有所配原料应有的性状	液体状	均匀粒状、条状、片状、块状	取两袋碗以上样品，将粉丝（条）和配料包分别倒入清洁的白色瓷盘中，在光线充足柔和的环境中观察其性状和色泽、杂质；配料包嗅其气味，尝其滋味；按产品包装上的食用方法，加热粉丝（条）及配料，嗅其气味，品尝其滋味。
色泽	具有该品应有的色泽	具有该品应有的色泽	具有该品应有的色泽	褐色	具有所配原料应有的色泽	
气味	具有该品应有的气味，无异味	具有本品应有的香味	具有该品应有的香味	微酸或酸味	具有所配原料应有的气味	
滋味	具有该产品有的滋味，不夹生、不粘牙、无砂齿感	具有本品应有的滋味	具有所配原料应有的滋味	微酸或酸味，有醋类应有的滋味	具有所配原料应有的滋味	
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	
	粉丝(条)		底料包、 调味酱包、 辣油包	风味肉包、 酸菜鱼包、 鸭血包	醋味包	调味粉包	蔬菜包		花生包		
	半干粉丝	湿粉丝					即食蔬菜包(酱腌菜)	脱水蔬菜包			
水分, %	≤	50.0	75.0	-	75	-	14	94	14	-	GB 5009.3
淀粉, %	≥	45.0	20.0	-	-	-	-	-	-	-	GB 5009.6
灰分, %	≤	0.9		-	-	-	-	-	-	-	GB 5009.4
复水时间, min	≤	6		-	-	-	-	-	-	-	见附录 A
复水率, %	≥	250		-	-	-	-	-	-	-	见附录 B
酸价(KOH)(以脂肪计), mg/g	≤	-		5.0	4.0	-	-	-	-	3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	-		0.25	0.25	-	-	-	-	0.25	GB 5009.227
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		0.5	-	-	-	1.0	-	-	GB 5009.121
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	-		1.0	-	1.0	-	1.0	-	-	GB 5009.28
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤	-		-	-	-	1.0	-	-	-	GB 5009.191
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	-		-	8.0	-	-	8	-	-	GB 5009.44
铝残留量(干样品以 Al 计), mg/kg	≤	200		-	-	-	-	-	-	-	GB 5009.182
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤	-		-	30	-	-	20	-	-	GB 5009.33
安赛蜜, g/kg	≤	-		-	-	-	-	0.3	-	-	GB/T 5009.140
二氧化硫残留量, g/kg		-		-	-	-	-	0.1	-	-	GB 5009.34
柠檬黄, g/kg	≤	-		-	-	-	-	0.1	-	-	GB 5009.35
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤	-		-	-	-	-	1.0	-	-	GB 5009.28
茶多酚(以油脂中儿茶素计), g/kg	≤	-		0.1	-	-	-	-	-	-	GB/T 8313
环己基氨基磺酸钠, g/kg	≤	-		0.65	-	-	-	-	-	-	GB 5009.97
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	0.8	0.4	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8	0.18	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5									GB 5009.11
*注: 铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。											

总砷指标适用于粉丝和调料混合后的检验。

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占GB2760规定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 ^d ，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^d ，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌 ^d ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^d ，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
大肠埃希氏菌 0157：H7 ^c ，/25g	5	0	0	—	GB4789.36

注：a 样品的采集和处理按 GB 4789.1 执行；
b 仅适用于畜禽肉类产品；
c 仅适用于牛肉类产品；
d 适用于粉丝（条）与调料混合后检验。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定；污染物限量应符合 GB2762 的规定；农药残留限量应符合 GB2763 的规定；食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定；兽药残留限量应符合国家有关规定及公告。

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（粉丝）、复水时间（粉丝）、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

复水时间的检测方法

A1 复水时间的检测方法：取粉丝饼一块置于带盖保温容器(约 1000mL 左右)中，加入约 5 倍于粉丝饼质量的沸水，立即将容器加盖，同时用秒表记时。当用玻璃片(20cm×20cm)夹紧软化粉丝，观察其状态，无硬心且口感不夹生时，记录所用时间，即为复水时间。

H N

Q B

附录 B

复水率的检测方法

B1 复水率的检测方法：取一块粉丝饼置于带盖保温容器中，加入约 5 倍于粉丝饼质量的沸水，立即将容器加盖，6min 后，将试样和汤汁倒入标准筛上滤干 2min，称量。将粉丝饼的复水率按下式进行计算：

$$F = (m_2 - m_1) * 100 / m_1$$

式中：F-----复水率，%

m_1 -----粉丝饼复水前的质量，单位为克（g）

m_2 -----粉丝饼复水后的质量，单位为克（g）

附录 C



411583S-2018



洛阳市大成食品有限公司企业标准

Q/LDS 0001S-2018

粉条（丝）

2018-05-31 发布

2018-05-31 实施

洛阳市大成食品有限公司 发布

粉条（丝）

1 范围

本标准规定了粉条（丝）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。

本标准适用于以红薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉的一种或几种为主要原料，加入或不加入小麦淀粉、蕹根淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、葛根粉、鲜鸡蛋液、鲜蔬菜汁（菠菜、南瓜、番茄、芹菜）、百合粉、魔芋粉、香芋粉、谷朊粉的一种或几种，添加或不添加脱氢乙酸钠、醋酸钠淀粉、磷酸铝钾、磷酸铝铵、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、瓜尔胶、黄原胶、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、乳酸钠、聚丙烯酸钠的一种或几种，加入生活饮用水，食用盐，经和浆、成型、冷却、老化、干燥或不干燥、包装加工制成的非即食性粉条（丝）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 红薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、蕹根淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 鲜鸡蛋液应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.3 百合粉、香芋粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.4 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.5 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.6 醋酸钠淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.7 磷酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.8 磷酸铝铵应符合 GB 25592 的规定。
- 2.1.9 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.10 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.11 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.12 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 冰乙酸应符合 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.15 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.16 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.17 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.18 鲜蔬菜汁应符合 Q/DFK 0002S 的规定（见附录 A）。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.21 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.22 葛根粉应符合 GB/T 30637 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	试验方法
性状	线条粗细均匀，呈圆形或条状，无并丝	从样品中取

			Q/LDS 0003S-2019
色 泽	红薯粉条(条)	土黄色, 具有本品特有的色泽	取1袋, 置于一洁净的白色瓷盘中, 在自然光下用肉眼观察其色泽和性状, 有无杂质, 干燥后和手干燥后在沸水中煮5-8分钟后, 继续煮在沸水中浸泡1-2分钟后, 嗅其气味, 品尝滋味, 应符合表1的规定。
	水晶粉条(皮)	半透明, 具有本品特有的色泽	
	土豆粉(丝)	白色, 具有本品特有的色泽	
	复合蕨根粉(丝)	土黄色, 具有本品特有的色泽	
	复合百合粉(丝)	白色, 具有本品特有的色泽	
	复合豌豆粉(丝)	淡黄色, 具有本品特有的色泽	
	复合绿豆粉(丝)	淡绿色, 具有本品特有的色泽	
	复合葛根粉(丝)	白色, 具有本品特有的色泽	
	复合香芋粉(丝)	具有本品特有的色泽	
	复合蔬菜粉(丝)	具有本品特有的色泽	
	蛋蛋粉条(丝)	浅黄色, 具有本品特有的色泽	
乌冬粉条(丝)	白色, 具有本品特有的色泽		
气 味	红薯粉条(条)	具有本品特有的气味, 无异味	
	水晶粉条(皮)	具有本品特有的气味, 无异味	
	土豆粉(丝)	具有本品特有的气味, 无异味	
	复合蕨根粉(丝)	具有本品特有的气味, 无异味	
	复合百合粉(丝)	具有本品特有的气味, 无异味	
	复合豌豆粉(丝)	具有本品特有的气味, 无异味	
	复合绿豆粉(丝)	具有本品特有的气味, 无异味	
	复合葛根粉(丝)	具有本品特有的气味, 无异味	
	复合香芋粉(丝)	具有本品特有的气味, 无异味	
	复合蔬菜粉(丝)	具有本品特有的气味, 无异味	
	蛋蛋粉条(丝)	具有本品特有的气味, 无异味	
乌冬粉条(丝)	具有本品特有的气味, 无异味		
滋 味	红薯粉条(条)	复水后柔软, 滑爽, 有韧性, 口尝无沙硬, 具有红薯粉条(条)固有的滋味, 无异味	
	水晶粉条(皮)	复水后柔软, 滑爽, 有韧性, 口尝无沙硬, 具有水晶粉条(条)固有的滋味, 无异味	
	土豆粉(丝)	复水后柔软, 滑爽, 有韧性, 口尝无沙硬, 具有土豆粉(丝)固有的滋味, 无异味	
	复合蕨根粉(丝)	复水后柔软, 滑爽, 有韧性, 口尝无沙硬, 具有复合蕨根粉(丝)固有的滋味, 无异味	
	复合百合粉(丝)	复水后柔软, 滑爽, 有韧性, 口尝无沙硬, 具有复合百合粉(丝)固有的滋味, 无异味	
	复合豌豆粉(丝)	复水后柔软, 滑爽, 有韧性, 口尝无沙硬, 具有复合豌豆粉(丝)固有的滋味, 无异味	
	复合绿豆粉(丝)	复水后柔软, 滑爽, 有韧性, 口尝无沙硬, 具有复合绿豆粉(丝)固有的滋味, 无异味	
	复合葛根粉(丝)	复水后柔软, 滑爽, 有韧性, 口尝无沙硬, 具有复合葛根粉(丝)固有的滋味, 无异味	
	复合香芋粉(丝)	复水后柔软, 滑爽, 有韧性, 口尝无沙硬, 具有复合香芋粉(丝)固有的滋味, 无异味	
	复合蔬菜粉(丝)	复水后柔软, 滑爽, 有韧性, 口尝无沙硬, 具有复合蔬菜粉(丝)固有的滋味, 无异味	
	蛋蛋粉条(丝)	复水后柔软, 滑爽, 有韧性, 口尝无沙硬, 具有蛋蛋粉条(丝)固有的滋味, 无异味	

Q/LDS 0003S-2019

		无异味	
	蛋蛋粉条(丝)	复水后柔软, 滑爽, 有韧性, 口感无沙硬, 具有蛋蛋粉条(丝)固有的滋味, 无异味	
	乌冬粉条(丝)	复水后柔软, 滑爽, 有韧性, 口感无沙硬, 具有乌冬粉条(丝)固有的滋味, 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	指标						试验方法
		粉条	半干粉条	干粉条		湿粉条		
				红薯粉条	水晶粉皮	红薯粉条、复合豌豆粉、绿豆粉	土豆粉、复合魔芋粉、复合百合粉、复合葛根粉、复合蔬菜粉、复合香芋粉、蛋蛋粉条、乌冬粉条	
水分/(g/100g)	≤	15.0	50.0	15.0	17.0	60.0	75.0	GB 5009.3
淀粉/(g/100g)	≥	75.0	45.0	75.0	70.0	35.0	20.0	GB 5009.9
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸钠计), g/kg	≤	-		1.0				GB 5009.121
断裂率/%	≤	10.0						GB/T 23587
灰分/(g/100g)	≤	3.0						GB 5009.4
砷/(mg/kg)	≤	0.4						GB 5009.12
铅残留量(干样品, 以Al计)mg/kg	≤	200						GB 5009.18

*注: 铅指标严于食品安全国家标准 GB2762的规定

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定; 污染物限量应符合 GB2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB2763 的规定; 食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官、净含量及允许短缺量、水分的检验, 型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录 D

Q/CWZ

眉山市彭山川娃子食品厂企业标准

Q/CWZ0001S-2018

半固态调味料

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:51002261S-2018
备案日期:2018年04月02日

四川
省

2018-03-19 发布

2018-04-20 实施

眉山市彭山川娃子食品厂 发布

H N

Q B

半固态调味料

1 范围

本标准规定了半固态调味料的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以辣椒、菜籽油、大豆油（色拉油）、牛油、番茄中的一种或多种为原料，辅以豆瓣酱、豆豉、食用盐、鸡油、猪油、蚝油、番茄酱、青椒、泡菜、白砂糖、冰糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、味精、黄酒、料酒、芹菜、生姜、大蒜、葱、牛肉、猪肉、鸡肉、火腿、香菇、姬菇、榨菜、芽菜、洋葱、芝麻、花生、大豆、豌豆、酿造酱油、花椒、白胡椒、山奈、八角、丁香、孜然、桔茗、甘草（人工种植）、草拔、小茴香、桂皮、豆蔻、高良姜、砂仁、草果、月桂叶、多香果、肉豆蔻、橘皮、藿香、白芷、香茅、调料九里香、圆叶当归、酵母抽提物、花椒提取物、洋葱油中的一种或多种，添加或不添加辣椒油树脂、瓜尔胶、柠檬酸、丁基羟基茴香醚（BHA）、特丁基对苯二酚、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、山梨酸钾、乙基麦芽酚、环己基氨基磺酸钠、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、茶多酚、维生素E、芝麻油香精、鸡肉精粉香精、牛肉精粉香精中的一种或多种，经选料、粉碎、调配、炒制、冷却、包装、杀菌而成的半固态调味料。

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/T 317 白砂糖

GB 1352 大豆

GB/T 1532 花生

GB/T 1535 大豆油

GB/T 1536 菜籽油

GB 1886.12 食品安全国家标准 食品添加剂 丁基羟基茴香醚（BHA）

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红

GB 1886.37 食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）

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 1886.211 食品安全国家标准 食品添加剂 茶多酚（又名维多酚）

GB 1886.233 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

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 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品

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

Q/CWZ0001S-2018

SB/T 10348 大蒜
 SB/T 10371 鸡精调味料
 SB/T 10415 鸡粉调味料
 SB/T 10416 调味料酒
 SB/T 10573 青椒流通规范
 SB/T 10756 泡菜
 NY/T 580 芹菜
 NY/T 872 芽菜
 NY/T 956 番茄酱
 NY/T 1071 洋葱
 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》
 中华人民共和国农业部公告【2002】第235号《动物性食品兽药最高残留限量》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。
- 3.1.3 大豆油（色拉油）应符合 GB/T 1535 的规定。
- 3.1.4 牛油、鸡油、猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.5 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.6 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 3.1.7 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 3.1.8 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 3.1.9 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 3.1.10 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 3.1.11 牛肉、猪肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.12 香菇应符合 GH/T 1013 的规定。
- 3.1.13 姬菇应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.14 榨菜应符合 GH/T 1011 的规定。
- 3.1.15 芽菜应符合 NY/T 872 的规定。
- 3.1.16 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.17 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 3.1.18 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 3.1.19 豆蔻应符合 GB/T 30379 的规定。
- 3.1.20 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 3.1.21 多香果应符合 GB/T 30380 的规定。
- 3.1.22 花椒提取物、洋葱油应符合经备案有效的企业标准或国家相关的规定。
- 3.1.23 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.24 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.25 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 3.1.26 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.27 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 3.1.28 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 3.1.29 甘草(人工种植)应符合 GB/T 19618 的规定。
- 3.1.30 葱、山奈、荜拔、小茴香、高良姜、砂仁、藿香、圆叶当归、白芷、橘皮、肉豆蔻、草果、桔

- 若、香茅、调料九里香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.31 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.32 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 3.1.33 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 3.1.34 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.35 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 3.1.36 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 3.1.37 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.38 大蒜应符合 SB/T 10348 的规定。
- 3.1.39 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.40 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 3.1.41 番茄应符合 GH/T 1193 的规定。
- 3.1.42 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 3.1.43 青椒应符合 SB/T 10573 的规定。
- 3.1.44 泡菜应符合 SB/T 10756 的规定。
- 3.1.45 火腿应符合 GB 2730 的规定。
- 3.1.46 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 3.1.47 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 3.1.48 辣椒树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 3.1.49 丁基羟基茴香醚 (BHA) 应符合 GB 1886.12 的规定。
- 3.1.50 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 3.1.51 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.52 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 3.1.53 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.54 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.55 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 3.1.56 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 3.1.57 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 3.1.58 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 3.1.59 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.60 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 3.1.61 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 3.1.62 芝麻油香精、鸡肉精粉香精、牛肉精粉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.63 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中,在充足的自然光线下,目测其色泽、组织形态/性状、尝其滋味、嗅其气味、检测有无杂质。
组织形态/性状	具有本产品固有的组织形态/性状	
滋、气味	具有本产品固有的滋味,无霉味,无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

Q/CWZ0001S-2018

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分/(g/100g)	≤ 70	GB 5009.3
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (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)	≤ 0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

^a仅限于含油型的产品。

3.4 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 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b	5	2	10 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ³	GB 4789.3 平板计数法

^a样品的分析与处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。

^b仅限于即食类的产品。

3.5 致病菌限量

应符合表4的规定。

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检 验 方 法
	n	c	m	M	
沙门氏菌 ^b	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^b	5	2	100CFU/g	10000CFU/g	GB 4789.10 第二法

^a样品的分析与处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。

^b仅限于即食类的产品。

3.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.8 农药残留限量

应符合 GB 2763 国家标准和国家有关规定。

3.9 兽药残留限量

应符合中华人民共和国农业部公告【2002】第235号《动物性食品兽药最高残留限量》和国家有关规定。

3.10 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。

3.11 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。

3.12 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 产品出厂需经工厂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、水分、酸价、过氧化值、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；
- 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) 停产三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 型式检验项目为本标准 3.2（感官要求）、3.3（理化指标）、3.4（微生物限量）、3.5（致病菌限量）规定的全部项目。

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 8 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 16 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。微生物项目不得复验。

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 和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、卫生、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。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、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，保质期不超过 18 个月。

附录 E



风味蔬菜

1 范围

本标准规定了风味蔬菜的产品分类、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于第3章的规定。

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/T 317 白砂糖
- GB/T 1535 大豆油
- GB/T 1536 菜籽油
- GB 1886.7 食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钠
- GB 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）
- 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 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.100 食品安全国家标准 食品添加剂 乙二胺四乙酸二钠
- 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 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
- GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- 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 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- 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 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 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
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

Q/CCJ0001S-2017

SC/T 3202 干海带

SC/T 3212 盐渍海带

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 产品分类

3.1 调味蔬菜

适用于以新鲜或盐渍蔬菜【竹笋、芥菜、茼蒿、雪里蕻、大蒜、生姜、蒜苔、芦笋、蒿头、蕹菜、大头菜(根用芥菜)、辣椒、萝卜、黄瓜、莲藕、土豆、豇豆、蕹菜、芥菜、贡菜中的一种或多种】为原料，辅以新鲜或盐渍食用菌(平菇、金针菇、鸡腿菇、茶树菇、杏鲍菇、鲍鱼菇、姬菇、大球盖菇、秀珍菇、滑菇、白灵菇、口蘑、草菇、美味牛肝菌、松茸、双孢蘑菇)、海带、海白菜、大豆油、菜籽油、食用盐、白砂糖、芝麻、干辣椒、泡椒、花椒、生姜、白胡椒、八角、桂皮、山奈、小茴香、孜然、丁香、大蒜、洋葱、草果、橘皮、鸡精调味料、调味料酒中的多种，添加或不添加谷氨酸钠(味精)、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、乳酸、冰乙酸、焦亚硫酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、柠檬黄、辣椒红中的一种或多种，经选料、盐渍(新鲜蔬菜、新鲜食用菌)、脱盐、烫漂、整理、清洗、成型、脱水、调配、包装、杀菌而成的即食性调味蔬菜。

3.2 清水蔬菜

适用于以新鲜或盐渍蔬菜(竹笋、芥菜、茼蒿、雪里蕻、大蒜、生姜、蒜苔、芦笋、蒿头、蕹菜、辣椒、萝卜、黄瓜、莲藕、豇豆、蕹菜、芥菜、贡菜中的一种或多种)为原料，辅以食用盐和水，添加柠檬酸、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、苯甲酸钠、焦亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠，经选料、盐渍(新鲜蔬菜、)脱盐、预煮、冷却、装袋、注液、包装而成的非即食性清水蔬菜。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 盐渍蔬菜【竹笋、芥菜、茼蒿、雪里蕻、大蒜、生姜、蒜苔、芦笋、蒿头、大头菜(根用芥菜)、辣椒、萝卜、黄瓜、莲藕、土豆、豇豆、蕹菜、泡椒】应符合SB/T 10439和GB 2714的规定。

4.1.2 新鲜蔬菜【竹笋、芥菜、茼蒿、雪里蕻、大蒜、生姜、蒜苔、蒿头、蕹菜、大头菜(根用芥菜)、辣椒、蕹菜、芥菜、贡菜】应新鲜，无污染，并符合GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.3 芦笋应符合NY/T 760的规定。

4.1.4 蕹菜、蕹菜、芥菜应符合LY/T 1673的规定。

4.1.5 萝卜应符合NY/T 1267的规定。

4.1.6 黄瓜应符合NY/T 578的规定。

4.1.7 莲藕应符合NY/T 1583的规定。

4.1.8 土豆应符合LS/T 3106的规定。

4.1.9 豇豆应符合NY/T 965的规定。

4.1.10 盐渍食用菌(平菇、金针菇、鸡腿菇、茶树菇、杏鲍菇、鲍鱼菇、姬菇、大球盖菇、秀珍菇、滑菇、白灵菇、口蘑、草菇、美味牛肝菌、松茸、双孢蘑菇)应符合备案有效企业标准或GB 7096的规定。

4.1.11 新鲜食用菌(金针菇、鸡腿菇、茶树菇、杏鲍菇、鲍鱼菇、姬菇、大球盖菇、秀珍菇、滑菇、白灵菇、口蘑)应符合GB 7096的规定。

4.1.12 平菇应符合GB/T 23189的规定。

- 4.1.13 草菇应符合 NY/T 833 的规定。
- 4.1.14 美味牛肝菌应符合 GB/T 23191 的规定。
- 4.1.15 松茸应符合 GB/T 23188 的规定。
- 4.1.16 双孢蘑菇应符合 GB/T 23190 的规定。
- 4.1.17 海带应符合 SC/T 3202 或 SC/T 3212 的规定。
- 4.1.18 海白菜应符合 GB 19643 的规定。
- 4.1.19 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 4.1.20 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。
- 4.1.21 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.22 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.23 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.24 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.25 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.26 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.27 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 4.1.28 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.29 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 4.1.30 山奈、小茴香、草果应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.31 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 4.1.32 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 4.1.33 大蒜应符合 SB/T 10348 的规定。
- 4.1.34 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 4.1.35 橘皮应干燥，无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.36 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.37 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 4.1.38 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。
- 4.1.39 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 4.1.40 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 4.1.41 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 4.1.42 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 4.1.43 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.44 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 4.1.45 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 4.1.46 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 4.1.47 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 4.1.48 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 4.1.49 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 4.1.50 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规范。
- 4.1.51 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 4.1.52 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 4.1.53 饮用水、生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

H N

Q B

Q/CCJ0001S-2017

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	取适量样品放入白瓷盘中,在充足的自然光下,观察色泽,组织形态/性状,嗅其气味,尝其滋味,检查有无杂质。
组织形态/性状	具有本产品固有的组织形态/性状	
滋、气味	具有产品固有的滋味和气味,无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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		
			调味蔬菜	清水蔬菜
水分/(g/100g)	≤	93	GB 5009.3	
固形物/(g/100g)	≥	-	30	GB/T 10786
食用盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤	8	2	GB 5009.44
总酸*(以乳酸计)/(g/100g)	≤	2	-	GB/T 12456
酸价*(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)	≤	0.95		GB 5009.12
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)/(mg/kg)	≤	20		GB 5009.33
二氧化硫残留量(以SO ₂)/(mg/kg)	≤	100		GB 5009.34

*适用于未添加柠檬酸、乳酸、冰乙酸的产品。
*适用于添加大豆油、菜籽油的产品。

4.4 致病菌限量

应符合表4的规定。

表3 致病菌限量

项 目	采样方案*及限量(若非指定,均以/25g表示)				检 验 方 法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	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

*样品的采样及处理按GB4789.1执行。

4.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 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	3×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ³	GB 4789.3 平板计数法

*按GB4789.1的规定采样。
*仅适用于调味蔬菜。

4.6 污染物限量

应符合GB 2762 的规定。

Q/CCJ0001S-2017

4.7 真菌毒素限量

应符合GB 2761 的规定。

4.8 农药残留限量

应符合GB 2763等国家标准和国家有关规定。

4.9 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。

4.10 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。

4.11 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则**5.1 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。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

5.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分（调味蔬菜）、固形物（清水蔬菜）、食用盐、酸价（含油产品）、过氧化值（含油产品）、亚硝酸盐、菌落总数（调味蔬菜）、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

5.3 型式检验

5.3.1 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；
- 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。

5.3.2 型式检验项目包括技术要求中全部项目。

5.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.5 抽样方法和数量

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于1kg（不少于8个最小销售包装）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。

5.5.2 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（不少于16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。

5.6 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。微生物项目不得复验。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期**6.1 标志、标签**

产品标志、标签应符合GB 7718、GB 28050 和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。

6.2 包装

Q/CCJ0001S-2017

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。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、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。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、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。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，产品保质期为 12 个月。

淮
美

固态复合调味料

1 范围

本标准规定了固态复合调味料的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以食用盐、食用玉米淀粉、食用甘薯淀粉、绿豆淀粉、食用木薯淀粉、马铃薯淀粉、白砂糖、葡萄糖、菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油、花生仁、白芝麻、黑芝麻、姜、大蒜、辣椒、花椒、八角、丁香、甘草（人工种植）、香茅、黑胡椒、白胡椒、山奈、桂皮、草果、小茴香、月桂（香叶）、肉豆蔻、砂仁、辣椒、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大茴桂、藏红花、孜然、枫茅叶、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、干甜罗勒、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、多香果、荜拔、石榴、迷迭香、罗兜子、蒙百里香、百里香、香椿芽、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、肉桂、木姜子、高良姜、甘牛至、干牛至、白芷、栀子、紫苏、紫苏籽、柠檬、茴香、枸杞、大枣、大豆、脱水蔬菜（青梗菜、瓢儿白（小白菜）、芝士粉、芥末籽、巧克力、巧克力制品、腐乳制品、姜粉、蒜粉、葱、洋葱粉、香菇、白黄侧耳（姬菇）、黑木耳、辣椒、西红柿、胡萝卜、土豆、山药、高丽菜（结球甘蓝）、大白菜、菠菜、芹菜、紫菜、茼蒿、洋葱、海带、豌豆、黄瓜、裙带菜、菜芯（菜薹）、瓢儿白菜蕻、烤海苔）、脱水豆制品（豆腐、腐竹、豆干）、脱水肉制品（鸡肉、猪肉、牛肉、羊肉、兔肉、鸭肉、鱼肉、蟹肉、虾仁（粉/肉））、脱水蛋制品、牛奶粉、羊奶粉、咖喱粉、椰浆粉、椰奶粉、陈醋粉、酱油粉、大豆组织蛋白、大豆蛋白制品中的两种或多种为原料，辅以酵母抽提物、鸡粉调味料、鸡精调味料、猪骨白汤粉、牛骨白汤粉、鸡骨白汤粉、牛骨味素精粉、大骨浓汤粉、海鲜粉调味料、植脂末、辣椒调味料、姜蒜糊精、姜油粉、姜油蛋白粉中的两种或多种，添加谷氨酸钠、乙基麦芽酚、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、琥珀酸二钠、瓜尔胶、黄原胶、磷酸二氢钙、乙酰磺胺酸钾、食用香精（鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、排骨香精、肥肠香精、鸭肉香精、鱼肉香精、香菇香精、羊肉香精、蟹肉香精、兔肉香精、乌鸡粉香精、泡菜香精、虾味香精、椰子香精、咖喱香精、芝士味香精、薄荷味香精、巧克力味香精、腐乳香精、芥末味香精、海鲜粉末香精、浓汤粉末香精、薄荷香精、肉味精粉）、二氧化硅、碳酸钠、木瓜蛋白酶、红曲米、栀子黄、柠檬黄、辣椒红中的一种或多种，经挑选、烘干、切分或粉碎、灭菌或不灭菌、调配、冷却、包装而制成的即食或非即食型固态复合调味料。

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 317 白砂糖
- GB 1352 大豆
- GB 1534 花生油
- GB 1535 大豆油
- GB 1536 菜籽油
- GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- GB 1886.19 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲米
- GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
- GB 1886.40 食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸

Q/CBJ0005S-2017

SW/T 5 植物提取物 木瓜蛋白酶

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

中华人民共和国农业部公告 第235号 (2002) 《动物性食品兽药最高残留限量》

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》

《中华人民共和国药典》2015年版 一部

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.3 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 的规定。
- 3.1.4 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定。
- 3.1.5 白砂糖应符合 GB 317 的规定。
- 3.1.6 葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.7 菜籽油应符合 GB 1536 的规定。
- 3.1.8 大豆油应符合 GB 1535 的规定。
- 3.1.9 花生油应符合 GB 1534 的规定。
- 3.1.10 芝麻油应符合 GB 8233 的规定。
- 3.1.11 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 3.1.12 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.13 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.14 花生仁应符合 SB/T 10614 的规定。
- 3.1.15 大蒜应符合 SB/T 10348 的规定。
- 3.1.16 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.17 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.18 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.19 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 3.1.20 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 3.1.21 黑胡椒、白胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 3.1.22 山奈、草果、小茴香、肉豆蔻、砂仁、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大清桂、藏红花、枫茅叶、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、干甜罗勒、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、多香果、荜拔、石榴、迷迭香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿芽、香茅、香早芹、葫芦巴、香荚兰、肉桂、木姜子、高良姜、甘牛至应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.23 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 3.1.24 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 3.1.25 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 3.1.26 干牛至应符合 GB/T 22302 的规定。
- 3.1.27 白芷、栀子、紫苏、紫苏籽、藿香应清洁、无腐败、无霉变，且应符合《中华人民共和国药典》2015年版 一部的规定。
- 3.1.28 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 3.1.29 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.30 大枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.31 大豆应符合 GB 1352 的规定。

- 3.1.32 脱水姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 3.1.33 脱水洋葱应符合 GB 8860 的规定。
- 3.1.34 脱水蒜粉应符合 GB 8861 的规定。
- 3.1.35 脱水香菇、脱水姬菇、脱水木耳应符合 GB 8859 的规定。
- 3.1.36 脱水辣椒、脱水西红柿应符合 NY/T 1393 的规定。
- 3.1.37 脱水胡萝卜、脱水山药、脱水土豆应符合 NY/T 959 的规定。
- 3.1.38 脱水高丽菜、脱水大白菜、脱水菠菜应符合 NY/T 960 的规定。
- 3.1.39 脱水蔬菜(青梗菜、瓢儿白(小白菜)、腐乳制品、芝士粉、葱、芫荽、芹菜、洋葱粉、豌豆、黄瓜、紫菜、海带、菜芯(菜薹)、瓢儿白菜蕻、烤海苔、裙带菜)、脱水豆制品(豆腐、腐竹、豆干)、脱水肉制品(鸡肉、猪肉、牛肉、羊肉、兔肉、鸭肉、鱼肉、蟹肉、虾仁)、脱水蛋制品、食用甘薯淀粉、绿豆淀粉、椰浆粉、椰奶粉、陈醋粉、酱油粉、大豆组织蛋白、猪骨白汤粉、牛骨白汤粉、鸡骨白汤粉、牛骨味素精粉、大骨浓汤粉、辣椒调味料应符合经备案有效的企业标准或国家相关规定。
- 3.1.40 芥末籽应符合 GB/T 32730 的规定。
- 3.1.41 巧克力及巧克力制品应符合 GB/T 19343 的规定。
- 3.1.42 牛奶粉、羊奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.43 咖啡粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 3.1.44 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 的规定。
- 3.1.45 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 3.1.46 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 3.1.47 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.48 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 3.1.49 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 3.1.50 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.51 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.52 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.53 乙基麦芽酚应符合 GB 12487 的规定。
- 3.1.54 脂酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 3.1.55 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 3.1.56 5'-呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 的规定。
- 3.1.57 柠檬酸应符合 GB 8269 的规定。
- 3.1.58 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 3.1.59 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 3.1.60 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 3.1.61 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 3.1.62 黄原胶应符合 GB 13886 的规定。
- 3.1.63 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。
- 3.1.64 乙酸钠应符合 GB 25540 的规定。
- 3.1.65 食用香精(鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、排骨香精、肥肠香精、鸭肉香精、鱼肉香精、香菇香精、羊肉香精、蟹肉香精、兔肉香精、乌鸡粉香精、泡菜香精、虾味香精、椰子香精、咖喱香精、芝士味香精、薄荷味香精、巧克力味香精、腐乳香精、芥末味香精、海鲜粉末香精、浓汤粉末香精、薄荷香精、肉味精粉)应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.66 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 3.1.67 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 3.1.68 木瓜蛋白酶应符合 SB/T 5 的规定。

Q/CBJ0005S-2017

- 3.1.69 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
 3.1.70 焦糖色应符合 GB 8817 的规定。
 3.1.71 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
 3.1.72 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
 3.1.73 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
 3.1.74 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	取适量样品置于洁净白色的容器中,在光线充足的条件下,采用目测、口尝、鼻嗅的方式进行测定。
组织形态/性状	具有本产品固有的组织形态/性状	
滋、气味	具有相应产品固有的滋、气味,无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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	
水分/(g/100g)	≤	14	GB 5009.3
食盐(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤	70	GB 5009.42
总灰分/(g/100g)	≤	10	GB 5009.4
酸不溶性灰分/(g/100g)	≤	5	GB 5009.4
酸价/(mg/g)	≤	5.0	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)	≤	0.95	GB 5009.12
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤	0.5	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
多氯联苯/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.190
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.22

注1: 仅适用于配料中含有油脂类的产品。
 注2: N-二甲基亚硝胺仅限于原辅料中有肉制品及水产品的调料包。
 注3: 多氯联苯仅限于原辅料中有水产品的调料包。

3.4 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（若非指定，均以CFU/g或CFU/ml表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	1.5MPN/g	20MPN/g	GB 4789.3 MPN计数法

6

Q/CBJ0005S-2017

表3（续）

霉菌	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
----	---	---	-----------------	-----------------	------------

注：^a仅适用于即食型产品；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为可接受水平的限量值；M为最高安全限量值。

3.5 致病菌限量

应符合表4的规定。

表4 致病菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g	10000CFU/g	GB 4789.10 第二法
副溶血性弧菌 ^b	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g	GB 4789.7

注：^a仅适用于即食型产品；^b仅适用于水产调味品。
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为可接受水平的限量值；M为最高安全限量值。

3.6 污染物限量

应符合GB 2762 的规定。

3.7 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.8 农药残留限量

应符合GB 2763等国家标准和国家有关规定。

3.9 兽药残留限量

应符合农业部公告2002年235号《动物性食品兽药最高残留限量》和国家有关规定。

3.10 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。

3.11 净含量与允许短缺量

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。

3.12 生产加工过程卫生要求

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 产品出厂需经公司质检部门逐批检验合格,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、水分、食用盐、总灰分、酸价、过氧化值、大肠菌群、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;
- 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;

7

Q/CBJ0005S-2017

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8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16个最小销售包装)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。微生物指标不得复检。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期**5.1 标志、标签**

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和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、卫生，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。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、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18个月。

■ ■ ■ ■

Q B

附录G



Q/NCZD

南昌蒸鼎科技开发有限公司企业标准

Q/NCZD 001—2018
代替Q/NCZD 001-2015

企业标准信息公共服务平台
备案 2018年06月20日 14:56分

食品专用发热包

企业标准信息公共服务平台
备案 2018年06月20日 14:56分



2018-06-18 发布

2018-06-18 实施

南昌蒸鼎科技开发有限公司 发布



食品专用发热包

1 范围

本标准规定了食品专用发热包的要求、试验方法、检验规则以及标志、标签、包装、贮运、安全和保质期。

本标准适用于由铝粉、氧化钙、碳酸钠、氢氧化钠等混合后用无纺布包装制成的食品专用发热包。

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 190-2009 危险货物包装标志
 GB/T 191-2008 包装储运图示标志 (MOD ISO 780: 1997)
 GB 4789.2-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
 GB/T 6682-2008 分析实验室用水规格和试验方法 (MOD ISO 3696:1987)
 GB/T 8170-2008 数值修约规则与极限数值的表示和判定
 GB 8538-2016 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法
 JJF 1070-2005 定量包装商品净含量计量检验规则

3 要求

3.1 组成和外观

本品由铝粉、氧化钙、碳酸钠、氢氧化钠等混合后用无纺布包装制成，发热物料外观为灰色粉末，包装袋外观应洁净、无污点、无霉斑、无破损。

3.2 控制项目指标

食品专用发热包控制项目指标应符合表1要求。

表1 食品专用发热包控制项目指标

项 目	指 标						
	20g/袋	30g/袋	40g/袋	50g/袋	60g/袋	70g/袋	80g/袋
最高发热温度(以吸热水起始温度10℃计),℃	≥ 62	≥ 77	≥ 82	≥ 86	≥ 88	≥ 90	≥ 92
升温到最高发热温度指标值时间,min	≤ 13	≤ 13	≤ 13	≤ 13	≤ 13	≤ 13	≤ 13
pH值	5.5~8.0						
粉尘	不得检出						
铝(以Al计)质量分数,(mg/L)	≤ 0.2						



表1 食品专用发热包控制项目指标 (续)

铬 (以 Cr 计) 质量分数, (mg/L)	≤	0.05
镉 (以 Cd 计) 质量分数, (mg/L)	≤	0.005
铅 (以 Pb 计) 质量分数, (mg/L)	≤	0.01
砷 (以 As 计) 质量分数, (mg/L)	≤	0.01
汞 (以 Hg 计) 质量分数, (mg/L)	≤	0.001
菌落总数, (CFU/mL)	≤	100
发热后包装完整性		合格

4 试验方法

4.1 一般规定

除另有说明, 本试验所用水应符合 GB/T6682-2008 中二级水规格。

4.2 外观的判定

在自然光线下试样距离眼睛 40cm 处目测。

4.3 最高发热温度 (以吸热水起始温度 10℃ 计) 的测定

4.3.1 方法提要

食品专用发热包和反应用水接触时放出热量, 可以使代替食品的吸热用水温度升高, 使用温度计测定吸热水最高发热温度。

4.3.2 仪器和设备

水银温度计; (0~100)℃, 分度值 1℃;

反应盒: 箱体长、宽、高分别为 19.0cm、13.5cm、8.5cm 的带盖塑料盒, 盒体内 12.5cm 高度处有内缘, 能保证吸热盒放入后吸热盒底部有一定空间; 外盖上插有温度计 (温度计的插入深度以温度计水银全部浸没为准) 和泄气孔;

吸热盒: 箱体长、宽、高分别为 15.5cm、9.5cm、3.6cm 的无盖塑料盒, 塑料盒上部四周有 2.0cm 的边缘;

玻璃量筒: 100mL。

4.3.3 测定步骤

在室温条件下, 取一个去除外包装的试样平放在反应盒中, 量取食品专用发热包净含量两倍重量的水, 倒入反应盒中, 并使试样和水充分接触。迅速将预先装有 300 mL 水 (水温 10℃) 的吸热盒放入反应盒中, 盖上反应盒盖, 并开始计时, 每隔一分钟记录反应水的温度, 直至 15min 结束, 记录的最高温度为试样的最高发热温度。

4.4 升温到最高发热温度指标值时间的测定

按 4.3 进行。以时间为横坐标, 对应的温度为纵坐标, 绘制工作曲线。从工作曲线上可查得试样和水反应升温到最高发热温度指标值所用的时间。



5 pH值的测定

取4.3吸热盒中冷却水按GB 8538-2016中6进行。

4.6 粉尘的测定

4.6.1 方法提要

食品专用发热包在1米高度自由跌落，观察发热包外包装塑料袋内是否有粉尘渗出。

4.6.2 测定步骤

取试样5袋，于1m高度自由跌落，观察发热包外包装塑料袋内是否有粉尘渗出。如观察到其中一个发热包外包装塑料袋内有粉尘渗出，则判断产品不合格。

4.7 铝（以Al计）质量分数的测定

取4.3吸热盒中冷却水按GB 8538-2016中31.2测定。

4.8 铬（以Cr计）质量分数的测定

取4.3吸热盒中冷却水按GB 8538-2016中19进行。

4.9 镉（以Cd计）质量分数的测定

取4.3吸热盒中冷却水按GB 8538-2016中21.1进行。

4.10 铅（以Pb计）质量分数的测定

取4.3吸热盒中冷却水按GB 8538-2016中20.1进行。

4.11 砷（以As计）质量分数的测定

取4.3吸热盒中冷却水按GB 8538-2016中33.4进行。

4.12 汞（以Hg计）质量分数的测定

取4.3吸热盒中冷却水按GB 8538-2016中22.2进行。

4.13 菌落总数的测定

取4.3吸热盒中冷却水按GB 4789.2-2016进行。

4.14 发热后包装完整性

取4.3完成测定后的试样，在自然光线下观察包装是否完整。包装完整不破损为合格。

5 检验规则

5.1 组批

食品专用发热包按批交付，以相同原材料、同一工艺条件下生产的同一规格产品为一批，同一批最多不超过400箱。

5.2 采样



应根据产品批量大小按表 2 确定样本大小。

在交货地点或成品仓库随机抽取箱样本，然后从每箱中任意取(2~10)袋，样本总数不少于 10 袋。一分为二，一份作检验用，另一份留存备查。同时注明：生产厂名、产品名称、生产日期、批号及取样日期。

表 2 批量和样本大小

批量/箱	≤50	51~150	151~500
样本大小/箱	3	5	8

5.3 检验

产品分出厂检验和型式检验，出厂检验项目为：发热温度(以吸热水起始温度 10℃计)、升温到最高发热温度指标值所用的时间、pH 值、粉尘和发热后包装完整性。表 1 中全部项目为型式检验项目，在正常生产时每 180d 至少检验一次。当生产工艺、主要原材料发生变化、停产后恢复生产，国家行业管理部门和质量监督部门要求进行型式检验时，也应进行型式检验。

生产的每批产品均由公司质检部门按标准要求检验，所有检验项目合格的，则判该批产品合格。每批出厂产品都应附有质量合格证书，内容包括：生产厂名、产品名称、生产日期、批号、商标、产品合格标志和标准编号。

5.4 判定规则

检验结果中如有一项指标不符合本标准要求时，应重新自两倍量的包装单元中采样进行检验，重新检验的结果即使只有一项指标不符合本标准的要求，则该批产品为不合格。

如供需双方对产品质量发生异议需仲裁时，可由双方协商仲裁单位，按本标准规定的方法和检验规则进行。

检验结果的判定采用 GB/T 8170-2008 中修约值比较法。

6 标志、标签、包装、贮运、安全和保质期

6.1 产品包装上应有清晰、牢固的标志，内容包括：产品名称、生产厂名、厂址、电话、产品标准号、净含量、生产批号或出厂日期、保质期等，同时符合国家有关法律法规及 GB190-2009、GB/T191-2008 中的规定。

6.2 产品应用清洁、干燥的 (110~150) g/m² 无纺布 (PET) 包装，外套复合聚丙烯薄膜 (BOPP/CPP) 袋或铝箔袋，每袋净含量为 20g、30g、40g、50g、60g、70g、80g，无纺布包装、复合聚丙烯薄膜袋或铝箔袋包装要求密封，不可与空气接触；外包装采用瓦楞纸箱，每箱净含量 22kg，也可根据客户需要包装，计量误差均应符合 JJF 1070-2005 的规定。

6.3 产品应贮存于通风、干燥的仓库内，防止日光直接照射，并应隔绝热源和火种。

6.4 运输过程中要确保包装袋不泄漏、不倒塌、不坠落、不损坏，严防日晒雨淋。应远离水源、火种、热源、高温区。搬运时要轻装轻卸，防止包装损坏。

6.5 安全：产品遇水时会快速发热，并有少量氢气产生。检测和使用应在通风条件下进行，并避免烫伤和接触火种；使用食品专用发热包加热食品时，食品专用发热包不得和食品直接接触，食品应有完整包装袋。在使用说明书中或包装容器上，除有相应的警示标志外，还应有使用注意事项。

6.6 保质期：在规定的贮存条件下，食品专用发热包自生产之日起的保质期分别为 1y (外套装为复合聚丙烯薄膜袋)、2y (外套装为铝箔袋)。

编制说明

方便火锅粉是以不同品种的粉丝（条），配以不同口味的底料包、即食蔬菜包（酱腌菜）、脱水蔬菜包、风味肉制品包、添加调味粉包、调味酱包、醋味包、花生包、辣油包中的一种或多种，带食品专用发热包而成的方便火锅粉。

粉丝（条）的原料和工艺符合 Q/LDS 0001S 的规定，品种有红薯粉丝（条）、土豆粉丝（条）、水晶粉丝（皮）、复合蕨根粉丝（条）、复合百合粉丝（条）、复合豌豆粉丝（条）、复合绿豆粉丝（条）、复合葛根粉丝（条）、复合香芋粉丝（条）、复合蔬菜粉丝（条）、蛋蛋粉丝（条）、乌冬粉丝（条）。

底料包由牛油、大豆油（色拉油）、豆瓣酱为原料，辅以辣椒、花椒、豆豉、食用盐、蕃茄酱、青椒、泡菜、白砂糖、冰糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、谷氨酸钠（味精）、黄酒、料酒、芹菜、生姜、大蒜、葱、花椒提取物、洋葱油中的一种或多种，添加或不添加辣椒油树脂、瓜尔胶、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、山梨酸钾、乙基麦芽酚、环己氨基磺酸钠、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、茶多酚、维生素 E、芝麻油香精、鸡肉精粉香精、牛肉精粉香精中的一种或多种组成。

即食蔬菜包（酱腌菜）系由新鲜或盐渍蔬菜【竹笋、芥菜、茼蒿、雪里蕻、大蒜、生姜、蒜苔、芦笋、蕨菜、大头菜（根用芥菜）、辣椒、萝卜、黄瓜、莲藕、土豆、豇豆、芥菜、贡菜中的一种或多种】为原料，辅以新鲜或盐渍食用菌（平菇、金针菇、鸡腿菇、茶树菇、杏鲍菇、鲍鱼菇、姬菇、大球盖菇、滑菇、白灵菇、口蘑、草菇、美味牛肝菌、松茸、双孢蘑菇）、海带、海白菜、大豆油、菜籽油、食用盐、白砂糖、芝麻、干辣椒、泡椒、花椒、生姜、白胡椒、八角、桂皮、山奈、小茴香、孜然、丁香、大蒜、洋葱、草果、橘皮、鸡精调味料、调味料酒中的多种，添加或不添加谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、乳酸、冰乙酸、焦亚硫酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、柠檬黄、辣椒红中的一种或多种，经盐渍、脱盐、烫漂、整理、清洗、成型、脱水、调配、包装、杀菌而成的即食调味蔬菜。

脱水蔬菜包由脱水胡萝卜、脱水豌豆、脱水高丽菜、脱水青梗菜、脱水香葱、脱水香菜、脱水辣椒片、脱水洋葱、脱水番茄、脱水香菇中的两种或多种组成。

风味肉包是由酱牛肉、牛肚、牛腩、牛杂、麻辣牛肉、鸡翅、风味香肠中的一种或几种组成即食肉制品。

酸菜鱼包由熟制的酸菜鱼组成。

鸭血包由熟制的鸭血组成。

醋味包由酿造食醋、酿造酱油、山梨酸钾、冰乙酸、柠檬酸、食用香精香料（芝麻油香精、鸡肉精粉香精、牛肉精粉香精中的一种或多种）中的两种或多种组成。

花生包由麻辣花生组成。

调味粉包由食用盐、大豆、脱水葱、酵母抽提物、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒粉、花椒粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、八角粉、姜粉、牛肉鸡肉粉、鸭肉粉、鸡精调味料、柠檬酸、白砂糖、L-苹果酸、水解植物蛋白、二氧化硅、牛肉粉末香精、鸡肉粉末香精、猪肉粉末香精中的两种或多种组成。

调味酱包由棕榈油、菜籽油、牛油、食用盐、黄豆酱、辣椒酱、蕃茄酱、芝麻酱、酱油、牛肉、鸡肉、鸭肉、虾肉、蟹肉、鱼肉、香菇、姬松茸、茶树菇、美味牛肝菌、泡萝卜、酵母抽提物、西红柿、姜黄、辣椒红、牛肉香精、泡菜香精、鸭肉香精、葱、辣椒粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、花椒粉、桂皮粉、姜粉、蒜粉、小茴香粉、孜然粉、洋葱粉、芝麻、谷氨酸钠（味精）、辣椒红中的两种或多种组成。

辣油包由精炼植物油【菜籽油、大豆油（色拉油）中的一种或两种】、辣椒、大葱、香辛料（青椒、生姜、大蒜、白胡椒、草果）、食用香精（芝麻油香精、鸡肉精粉香精、牛肉精粉香精中的一种或多种）组成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 17400《食品安全国家标准 方便面》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。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。