



416725S-2020



郑州多福多食品有限公司企业标准

Q/ZDS 0001S-2020

发酵型蒸制面制品

2020-11-05 发布

2020-11-05 实施

郑州多福多食品有限公司 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：标准化文件的结构和起草规则》的规则要求编写。

本标准的附录A、B、C、D为规范性附录。

本标准由郑州多福多食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州多福多食品有限公司。

本标准主要起草人：杨业栋、王云光、刘秋平、崔建涛、郭玉莲、李爽、申江松。

H N

Q B

发酵型蒸制面制品

1. 范围

本标准规定了发酵型蒸制面制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入水、酵母，添加或不添加食用盐、白砂糖、红糖、黑糖糖浆、红枣糖浆、玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、大豆粉、植物油（大豆油、花生油）、红枣、核桃仁、花生、枸杞、葡萄干、芝士、鸡蛋、火腿肠、南瓜粉、紫薯粉、大麦苗粉、胡萝卜粉、脱水蔬菜（胡萝卜、芹菜、莴笋）、植脂奶油（人造奶油）、玉米粉、黑米粉、大米粉、小麦胚、食用小麦麸皮、全麦粉、高粱粉、荞麦粉、燕麦片、黑豆粉、小米粉、红豆粉、十三香料（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、豆蔻、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷）、黑胡椒粉、烤肉料（孜然粉、黄豆粉、花生粉、熟芝麻、紫苏籽粉、茴香、味精、食用盐）、香辣粉（食用盐、鸡精调味料、白砂糖、熟至辣椒面、黄豆粉、花生粉、花椒粉、芝麻香辛料）、椒盐（食用盐、花椒粉、麦芽糊精、小茴香粉、味精、桔皮粉、二氧化硅）、咖喱粉、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、淀粉）、单硬脂酸甘油酯、维生素C、硬脂酰乳酸钙、褐藻酸钠、碳酸钠、DL-苹果酸钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠、碳酸氢铵、 α -淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶 Xylanase（来源于巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶 Lipase（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶 Glycose Oxidase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*）的一种或几种，经配料、搅拌、成型、醒发、蒸制、冷却、包装而成的即食类发酵型蒸制面制品。

根据原料不同，可分为：发酵型蒸制小麦粉面制品、发酵型蒸制杂粮面制品、发酵型蒸制其他面制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721和GB/T 5461的规定
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 黑糖糖浆应符合Q/XZSP 0012S 的规定, 见附录D。
- 2.1.7 玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 大豆粉应符合 T/CGCC 27 的规定。
- 2.1.9 植物油（大豆油、花生油）应符合GB 2716 的规定。
- 2.1.10 红枣应符合GB/T 5835 的规定。
- 2.1.11 核桃仁应符合LY/T 1922的规定。
- 2.1.12 花生应符合GB/T 1532的规定。
- 2.1.13 枸杞应符合GB/T 18672的规定。

- 2.1.14 葡萄干应符合GB 16325和NY/T 705的规定。
- 2.1.15 芝士应符合GB 25192的规定。
- 2.1.16 鸡蛋应符合GB 2749的规定。
- 2.1.17 火腿肠应符合GB/T 20712的规定。
- 2.1.18 南瓜粉、紫薯粉、大麦苗粉、胡萝卜粉应符合NY/T 1884 的规定。
- 2.1.19 脱水蔬菜（胡萝卜）应符合NY/T 959的规定。
- 2.1.20 脱水蔬菜（芹菜）应符合NY/T 960的规定。
- 2.1.21 脱水蔬菜（莴笋）应符合NY/T 1393的规定。
- 2.1.22 植脂奶油（人造奶油）应符合SB/T 10419的规定。
- 2.1.23 玉米粉应符合GB/T 10463和GB 2715 的规定。
- 2.1.24 黑米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.25 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.26 小麦胚应符合SB/T 10145 的规定。
- 2.1.27 食用小麦麸皮应符合NY/T 3218 的规定。
- 2.1.28 全麦粉应符合LS/T 3244 的规定。
- 2.1.29 高粱粉应符合GB/T 8231和 GB 2715 的规定。
- 2.1.30 荞麦粉应符合GB/T 35028和 GB 2715的规定。
- 2.1.31 燕麦片应符合NY/T 892和 GB 2715的规定。
- 2.1.32 黑豆粉应符合GB 2715 的规定。
- 2.1.33 小米粉应符合GB 2715 的规定。
- 2.1.34 红豆粉应符合GB 2715 的规定。
- 2.1.35 十三香料应符合Q/ZSWT 0001S, 附录A的规定。
- 2.1.36 黑胡椒粉应符合GB 15691的规定。
- 2.1.37 烤肉料、香辣粉应符合Q/JNWFS 0001S, 附录B的规定。
- 2.1.38 椒盐应符合Q/MCCK 0003S, 附录C的规定。
- 2.1.39 咖喱粉应符合GB/T 23183的规定。
- 2.1.40 复配膨松剂应符合 GB 1886.245的规定。
- 2.1.41 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 1886.65的规定。
- 2.1.42 维生素C（抗坏血酸）应符合 GB 14754的规定。
- 2.1.43 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179的规定。
- 2.1.44 褐藻酸钠应符合 GB 1886.243的规定。
- 2.1.45 碳酸钠应符合 GB 1886.1的规定。
- 2.1.46 DL-苹果酸钠应符合GB 30608的规定。
- 2.1.47 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25的规定。
- 2.1.48 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2的规定。

2.1.49 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。

2.1.50 α -淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶 Xylanase（来源于巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶 Lipase（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶 Glycose Oxidase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*）应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.51 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。

2.1.52 红枣糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 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，外形完整	从样品中取出100g，放入洁净白瓷盘中，在自然光线下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味，无异味	
滋味	具有本品应有的滋味，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
水分, g/100g	≤ 45.0	GB 5009.3
酸价 (KOH) (以脂肪计) ^a , mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) ^a , 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	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a 仅适用于添加了油脂的样品，如油卷等。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数, CFU/g	5	2	10^5	10^6	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	10^2	GB 4789.3平板计数法
霉菌, CFU/g \leq	50				GB 4789.15
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
注1: a样品的采样及处理按GB 4789.1执行;					
注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为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。					

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 生产过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

2.7 其他要求

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762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、水分的检验。型式检验按国家有关规定执行。

附录A



410348S-2019



驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司企业标准

Q/ZWST 0001S-2019

十三香调味品

2019-02-11 发布

2019-02-11 实施

驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司 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。

本标准由驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司提出并起草。

本标准起草人：韩明军、张慧、胡俊昌、王艳改、李丽丹、贾亚峰。

本标准自发布实施日起替代 Q/ZWST 0001S-2017(备案号：412905S-2017，2017-12-06 发布实施)。

H N
Q B

十三香调味品

1 范围

本标准规定了十三香调味品的分类、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。

本标准适用于以八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、山楂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷中的几种为原料，经清理、粉碎、配料、混合、筛理、包装而成的非即食调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 八角茴香应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.3 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.4 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。

2.1.5 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。

2.1.6 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.7 小茴香、高良姜、橘皮、肉桂、干姜、山楂、砂仁和白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部和 GB/T 15691 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	粉末状	从样品中取出10g，倒入一洁净白瓷盘内或白纸上，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有原料混合加工后特有的色泽	
气味	具有本产品应有之香气，无异味	
滋味	具有本产品特有的滋味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
磨碎细度（筛孔径 0.63mm 筛上物残留量），g/100g	≤ 2.5	GB/T 15691
水分，g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
总灰分，g/100g	≤ 10.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分，g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 2.9	GB 5009.12

Q/ZWST 0001S-2019

*展青霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	20	GB 5009.185
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅限于添加山楂的产品。			

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 的有关规定。

2.6 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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、磨碎细度、净含量及允许短缺量、水分、总灰分、酸不溶性灰分。型式检验按国家有关规定执行。

Q B

编制说明

本标准适用于以八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、山楂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷中的几种为原料，经清理、粉碎、配料、混合、筛理、包装而成的非即食调味料。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，参照相关国际、行标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。

驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司

H N

Q B

附录B

备案编号：322513S-2018

备案日期：2018-10-22



Q/JNWFS

南京味芳食品有限公司企业标准

Q/JNWFS 0001S-2018

复合调味料系列（非即食）

2018-08-21 发布

2018-10-23 实施

南京味芳食品有限公司 发布

前 言

本标准中铅（以Pb计） $\leq 0.9\text{mg/kg}$ ，严于GB 2762中“调味品（食用盐、香辛料类除外）”铅（以Pb计） $\leq 1.0\text{mg/kg}$ 的规定。

本标准的依据GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定格式进行编制并确定了规范性技术要素内容。

本标准贯彻执行了国家标准GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的有关规定。

本标准由南京味芳食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：江洪年。

本标准于2018年8月首次发布。

复合调味料系列（非即食）

1 范围

本标准规定了复合调味料系列（非即食）的分类、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以表 1 所列配料及生产工艺制成的复合调味料系列（非即食）（以下简称产品）。

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 1886.28-2016 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 山梨酸钾

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 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 5009.43 食品安全国家标准 味精中麸氨酸钠（谷氨酸钠）的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定

GB/T 5461 食用盐

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 8967 谷氨酸钠（味精）

GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB/T 15691-2008 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 20293 油辣椒
 GB/T 23530 酵母抽提物
 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 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
 GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
 SB/T 10415 鸡粉调味料
 SB/T 10416 调味料酒
 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）

3 分类

产品的分类、命名规则、配料、生产工艺详见表1。

表1 产品分类、命名规则、配料、生产工艺

产品类别	命名规则	配料	生产工艺
固态调味料系列	以“产品所呈风味的名称”或“用途名称”+“固态调味料”命名产品；示例：具有鸡排风味的产品命名为“鸡排风味固态调味料”；用于香肠加工的产品命名为“香肠加工用固态调味料”。	香辛料调味品（GB/T 12729.1 中除罂粟以外的品种）和/或其粉状产品中的一种或多种、食用盐、味精和/或白砂糖、酵母抽提物、鸡粉调味料、呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、辣椒红、食品用香精。	经配料、粉碎或不粉碎、混合、包装制成。
风味酱料（半固态调味料）系列（含油型、非油型）	以“产品所呈风味的名称”或“用途名称”+“风味酱料（半固态调味料）”命名产品；示例：呈麻辣风味的产品命名为“麻辣风味风味酱料（半固态调味料）”；用于生制菜品加工的产品命名为“生制菜品加工用酱料（半固态调味料）”。	食用淀粉、水、酱油、香辛料调味品（GB/T 12729.1 中除罂粟以外的品种）和/或其粉状产品、葱、姜中的一种或多种、食用盐、味精和/或白砂糖、油辣椒、豆瓣酱、鲜（冻）畜（禽）肉、调味料酒、呈味核苷酸二钠、食品用香精、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾。	经预处理、调配、搅拌、熬制、冷却、包装制成。

4 要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 香辛料调味品（GB/T 12729.1 中除罂粟以外的品种）应符合 GB/T 15691-2008 中 5.1 并符合 GB 2762、GB 2763 的规定，其粉状产品应符合 GB/T 15691 及 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.2 食用盐：应符合 GB 2721、GB/T 5461 的规定。
- 4.1.3 味精：应符合 GB 2720、GB/T 8967 的规定。
- 4.1.4 白砂糖：应符合 GB 13104、GB/T 317 的规定。
- 4.1.5 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 的规定。
- 4.1.6 呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 的规定。
- 4.1.7 焦磷酸钠：应符合 GB 25557 的规定。
- 4.1.8 三聚磷酸钠：应符合 GB 25566 的规定。
- 4.1.9 辣椒红：应符合 GB 1886.34 的规定。

Q/PKWFS 0001S-2018

- 4.1.10 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.11 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415、GB 31644 的规定。
- 4.1.12 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.13 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.14 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.15 葱、姜：应清洁、新鲜，无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.16 油辣椒：应符合 GB/T 20293 及 GB 2762 中“调味品(食用盐、香辛料类除外)”的规定。
- 4.1.17 豆瓣酱：应符合 GB 2718 的规定。
- 4.1.18 鲜(冻)畜(禽)肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.19 调味料酒：应符合 SB/T 10416、GB 31644 的规定。
- 4.1.20 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。
- 4.1.21 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。

4.2 感官指标

感官指标应符合表 2 的规定。

表2 感官指标

项 目	指 标	
	固态复合调味料系列	风味酱料(半固态调味料)系列
色泽	呈该产品应有的色泽, 色泽均匀。	
气味、滋味	具有该产品应有的气味及滋味, 无异味、无异嗅。	
组织形态	颗粒或粉末状、具有流散性, 无结块、无霉变。	浓稠状半固态状, 久置后允许有轻度分层现象、无霉变。
杂质	无正常视力可见杂质。	

4.3 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表3 理化指标

项 目	指 标	
	固态复合调味料系列	风味酱料(半固态调味料)系列
总氮, g/100g	≥ 0.2	—
谷氨酸钠, g/100g	≥ 5.0	—
^a 氨基酸态氮, g/100g	≥ —	0.1
^b 酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ —	3.0
^b 过氧化值(以脂肪计), (g/100g)	≤ —	0.25
水分, g/100g	≤ 14.0	60.0
氯化物(以 Cl ⁻ 计), %	≤ 60.0	15.0
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	
食品添加剂	应符合 GB 2760 的规定。	
^a 仅适用于非油型风味酱料(半固态调味料)产品。		
^b 仅适用于含油型风味酱料(半固态调味料)产品。		

4.4 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局【2005】第75号令的规定。

5 试验方法

5.1 感官指标

取适量试样于洁净的白色的瓷盘中，在自然光线下观察色泽和组织形态和杂质，。

5.2 理化指标

- 5.2.1 总氮：按 GB 5009.5 的方法进行。
- 5.2.2 谷氨酸钠：按 GB 5009.43 的方法进行。
- 5.2.3 氨基酸态氮：按 GB 5009.235 的方法进行。
- 5.2.4 酸价：按照 GB 5009.229 的方法进行。
- 5.2.5 过氧化值：按照 GB 5009.227 的方法进行。
- 5.2.6 水分：按 GB 5009.3 的方法进行。
- 5.2.7 氯化物：按 GB 5009.44 的方法进行。
- 5.2.8 总砷：按 GB 5009.11 的方法进行。
- 5.2.9 铅：按 GB 5009.12 的方法进行。

5.3 净含量

按JJF 1070的规定方法进行检验。

6 检验规则

6.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

6.2 出厂检验

- 6.2.1 每批产品应经生产厂质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。
- 6.2.2 出厂检验项目为：感官指标、水分、氯化物、谷氨酸钠、氨基酸态氮、酸价、过氧化值、净含量。

6.3 型式检验

- 6.3.1 有下列情况之一时，应进行型式检验：
 - a) 产品批量投产前；
 - b) 正常生产每半年或停产3个月以上恢复生产时；
 - c) 原料来源发生改变可能影响产品质量时；
 - d) 食品安全监管部门提出要求时。
- 6.3.2 型式检验为本标准规定的除4.1以外的全部项目。

6.4 组批与抽样

- 6.4.1 以同一次投料生产的同品种、同规格包装完好的产品为一批。
- 6.4.2 出厂检验的样本应从每批产品中随机抽取不少于1kg（不小于5个最小包装单位，用于净含量检验的样本另计）。

Q/PKWFS 0001S-2018

6.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取不少于 2kg（不小于 10 个最小包装单位，净含量检验的样本另计）。

6.5 判定规则

产品经检验，所有项目指标符合本标准规定的产品，判定该批产品为合格批或该次型式检验结论为“合格”；如有不合格项目指标，可在加倍抽样，对不合格项目进行复检。若复检结果仍有不合格项目指标，则判该批产品为不合格批或该次型式检验结论为“不合格”。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品的销售包装标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。运输包装标志应注明：产品名称、规格、生产厂名、厂址、生产日期、保质期、数量、重（质）量、体积、执行标准号及符合 GB/T 191 规定的有关包装储运图示标志要求。

7.2 包装

产品内包装材料应符合食品安全要求，包装应严密、无泄漏，外包装材料采用纸箱。

7.3 运输

运输工具应清洁卫生，运输过程中防止日晒、雨淋、重压。不得与有毒、有害、有异味的物品混运。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁、通风、干燥、阴凉的室内，不得与有害、有毒、有异味的物品混贮。

8 保质期

产品自生产之日起，在本标准规定的贮运条件下，产品的保质期为：18 个月。



上海味好美食品有限公司企业标准

Q/MCCK0003S-2019

代替 Q/MCCK0003S-2017

固态复合调味料

2019-12-20发布

2019-12-21实施

上海味好美食品有限公司 发布

Q/MCCK0003S-2019

前 言

本标准依据 GB 31644 《食品安全国家标准 复合调味料》制定。

本标准自实施之日起代替 Q/MCCK0003S-2017 《食品安全企业标准 固态复合调味料》。

- 修改了前言；
- 修改了规范性引用文件；
- 修改了污染物限量；
- 修改了微生物限量；

本标准由上海味好美食品有限公司全国质量保证部提出并归口。

本标准起草单位：上海味好美食品有限公司。

本标准主要起草人：成霞、范思诗。

本标准 2019 年更新发布。

本标准所代替标准的历年版本发布情况为：

- Q/YCPI 10-2002、Q/YCPI 10-2005、Q/YCPI 10-2007、Q/YCPI 10-2008、Q/YCPI 10-2009、Q/MACI0003S-2011、Q/MACI0003S-2013、Q/MCCK0003S-2017

本产品由上海味好美食品有限公司嘉定分公司生产。

Q/MCCK0003S-2019

固态复合调味料

1 范围

本标准规定了固态复合调味料的术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、标识、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于两种或两种以上调味料为原料，添加或不添加麦芽糊精、蛋制品、酸水解植物蛋白、小麦粉、玉米淀粉、水产调味品、酵母抽提物、植物油等辅料，添加或不添加食品用香精香料、二氧化硅、三聚磷酸钠、辣椒红等食品添加剂，经混合、过筛、包装等工序加工而成的，具有各式风味的即食或非即食类固态复合调味料产品。

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。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 按产品用途分类

3.1.1 腌制料类

以食用盐、味精等两种或两种以上调味料为原料，添加或不添加麦芽糊精、香辛料、酱油粉等为辅料，添加或不添加食品用香精香料、二氧化硅、三聚磷酸钠、辣椒红等食品添加剂，经混合、过筛、包装等工序加工而成碎屑状或粉末状腌制的非即食类固态复合调味料。

3.1.2 调味料类

以食用盐、香辛料等两种或两种以上调味料为原料，添加或不添加麦芽糊精、乳粉、酵母抽提物等为辅料，添加或不添加食品用香精香料、二氧化硅、阿斯巴甜等食品添加剂，经混合、过筛、包装等工序加工而成的具有各式风味的即食类或非即食类固态复合调味料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

产品中所使用的原料、辅料应符合相应的食品安全标准和/或相关规定。应保证消费者的安全，不应使用危害消费者健康的物质。如食品原辅料为实施生产许可证管理的产品，应选用已获得生产许可证企业生产的产品。

4.2 感官要求

感官要求应符合 GB 31644 的规定。

Q/MCCK0003S-2019

4.3 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，其中严于食品安全国家标准的指标应符合下表规定。

项目	限量	检测方法
铅 (以Pb计) / (mg/kg) ≤	0.9	GB 5009.12

4.4 致病菌限量

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.5 食品添加剂和营养强化剂

4.5.1 食品添加剂和营养强化剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.5.3 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 DB 31/2003 的规定。

6 标签、标识、包装、运输和贮存

6.1 产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.2 产品包装上标签清晰、美观，标识内容完整，套色准确，无叠字，漏色现象。包装袋密封良好。由目视检查。

6.3 运输工具应清洁、干燥、无异味、有蓬盖。在整个运输过程中要保持干净、清洁、不得受潮，不得同有毒、有害、有异味、有腐蚀性物品混装、混运。

6.4 产品应贮存于通风、干燥、阴凉、清洁的仓库内。不得与有毒、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混存。

7. 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 24 个月，具体见产品标签所示。

附录D

备案编号：320481S-2020

备案日期：2020-03-09



Q/XZSP

江苏先卓食品科技股份有限公司企业标准

Q/XZSP 0012S-2020

黑糖糖浆

2020-02-18 发布

2020-03-10 实施

江苏先卓食品科技股份有限公司发布

前言

本标准按照 GB/1.1—2009《标准化工作导则 第一部分：标准的结构和编写》的规定格式要求进行编制。

本标准贯彻了 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》。

本标准中铅(以 Pb 计)≤0.4mg/kg,严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中食糖及淀粉糖中铅(以 Pb 计)≤0.5mg/kg 的规定。

本标准由江苏先卓食品科技有限公司提出并负责起草。

本标准的主要起草人：韩承勇、肖雄、余青。

本标准于 2020 年 02 月首次发布。

黑糖糖浆

1 范围

本标准规定了黑糖糖浆的要求及试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以黑糖为原料，配以白砂糖、赤砂糖、红糖至少一种为辅料，适量添加或不添加麦芽糖、结晶果糖、低筋小麦粉、起酥油、乳粉、甘油、海藻酸钠、水、柠檬酸，经混合、蒸煮、冷却、灌装而制成的黑糖糖浆（以下简称产品）。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本标准。凡是不注明日期的引用文件，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 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 1886.243 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.2 食品安全国家标准 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 5009.11 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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- 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 8608 低筋小麦粉
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB/T 20883 麦芽糖
- GB/T 20885 葡萄糖浆
- GB/T 26762 结晶果糖、固体果葡糖
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29950 食品安全国家标准 食品添加剂 甘油
- GB/T 35884 赤砂糖
- QB/T 4561 红糖
- QB/T 4567 黑糖

Q/XZSP 0012S-2020

LS/T 3218 起酥油

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[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求及试验方法

3.1 原料要求

- 3.1.1 黑糖应符合 QB/T 4567 的规定。
- 3.1.2 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 3.1.3 赤砂糖应符合 GB/T 35884 的规定。
- 3.1.4 红糖应符合 QB/T 4561 的规定。
- 3.1.5 麦芽糖应符合 GB/T 20883、GB 15203 的规定。
- 3.1.6 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 3.1.7 低筋小麦粉应符合 GB/T 8608 的规定。
- 3.1.8 起酥油应符合 LS/T 3218 的规定。
- 3.1.9 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.10 水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.11 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 3.1.12 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 3.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

3.2 感官指标及试验方法

产品的感官指标及试验方法符合表1的规定。

表1 感官指标与试验方法

项 目	指 标	试验方法
色泽	褐色至深褐色	目视、口尝、鼻嗅
组织形态	呈粘稠状不透明液体或稀稠适度。	
滋味及气味	具有该糖浆应有的滋味与气味，无异味。	
杂质	无正常视力可见杂质。	

3.3 理化指标及试验方法

产品的理化指标及试验方法符合表2的规定。

表2 理化指标与试验方法

项目	指标	试验方法
干物质(固形物)%	≥ 70	GB/T 20883
pH 值	3.1~7.5	GB/T 20885
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
二氧化硫残留量(g/kg)	≤ 0.05	GB 5009.34

3.4 微生物指标及试验方法

产品的微生物指标及试验方法符合表3的规定。

表3 微生物指标及试验方法

项 目	指 标	试 验 方 法
菌落总数/(cfu/g) ≤	1500	GB 4789.2
大肠菌落/(MPN/g) ≤	3	GB 4789.3 MPN 计数法
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出	GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10

3.5 食品添加剂

食品添加剂应符合GB 2760的规定。

3.6 净含量及试验方法

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。单件净含量允许负偏差按JJF 1070规定的方法进行。

4 检验规则

4.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品应经生产厂按本标准检验合格，并出具合格证明后方可出厂。

4.2.2 出厂检验项目为：感官指标、干物质、pH、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.3 型式检验

4.3.1 型式检验在下列情况之一时进行：

- a) 产品批量投产前；
- b) 正常生产每半年或停产3个月以上恢复生产时；
- c) 原料来源发生改变可能影响产品质量时；
- b) 食品安全监管部门提出要求时。

4.3.2 型式检验的项目为本标准规定的3.2、3.3、3.4、3.5、3.6项目。

4.4 组批与抽样

4.4.1 以一次投料、同一生产线包装完好的同一规格的产品为一批次。

4.4.2 出厂检验的样本应从每批产品中随机抽取不少于1kg（不小于4个最小包装单位，用于净含量允差检验的样本另计）。

4.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取不少于2kg（不小于8个最小包装单位，净含量允差检验的样本另计）。

4.5 判定

产品经检验，微生物指标不合格不得复检，直接判定该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格；其余指标如有不合格，可用各检样本对不合格项目进行复检。若复检结果仍有不合格项，则判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品的销售包装标志应符合GB 7718及GB 28050的规定。运输包装标志应注明：产品名称、规格、生产厂名、厂址、生产日期、保质期、数量、重（质）量、执行标准号及符合GB/T 191规定的有关包装储运图示标志要求。

5.2 包装

产品的内包装材料和容器应符合食品卫生要求。

5.3 运输

运输工具应清洁卫生，运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。不得与有毒、有害、有异味的物品混运。

5.4 贮存

产品应于阴凉、干燥、清洁、常温条件下贮存，不得与有害、有毒、有异味的物品混贮。

6 保质期

自产品生产之日起，在本标准规定的贮运条件下，保质期为 12 个月。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入水、酵母，添加或不添加食用盐、白砂糖、红糖、黑糖糖浆、红枣糖浆、玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、大豆粉、植物油（大豆油、花生油）、红枣、核桃仁、花生、枸杞、葡萄干、芝士、鸡蛋、火腿肠、南瓜粉、紫薯粉、大麦苗粉、胡萝卜粉、脱水蔬菜（胡萝卜、芹菜、莴笋）、植脂奶油（人造奶油）、玉米粉、黑米粉、大米粉、小麦胚、食用小麦麸皮、全麦粉、高粱粉、荞麦粉、燕麦片、黑豆粉、小米粉、红豆粉、十三香料（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、豆蔻、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷）、黑胡椒粉、烤肉料（孜然粉、黄豆粉、花生粉、熟芝麻、紫苏籽粉、茴香、味精、食用盐）、香辣粉（食用盐、鸡精调味料、白砂糖、熟至辣椒面、黄豆粉、花生粉、花椒粉、芝麻香辛料）、椒盐（食用盐、花椒粉、麦芽糊精、小茴香粉、味精、桔皮粉、二氧化硅）、咖喱粉、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、淀粉）、单硬脂酸甘油酯、维生素C、硬脂酰乳酸钙、褐藻酸钠、碳酸钠、DL-苹果酸钠、柠檬酸钠、碳酸氢钠、碳酸氢铵、 α -淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶 Xylanase（来源于巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶 Lipase（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶 Glycose Oxidase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*）的一种或几种，经配料、搅拌、成型、醒发、蒸制、冷却、包装而成的即食类发酵型蒸制面制品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

郑州多福多食品有限公司