



417046S-2020



河南吉祥结粮油食品有限公司企业标准

Q/JXJ 0008S-2020

方便面制品（非油炸）

2020-12-14 发布

2020-12-14 实施

河南吉祥结粮油食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则编写。

本标准中附录 A、B 为规范性附录。

本标准由河南吉祥结粮油食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：朱海英、张琳静、吕松波、王静、王萌萌。

H N

Q B

方便面制品（非油炸）

1 范围

本标准规定了方便面制品（非油炸）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以自制面块为主要原料，搭配调味料包【自制调味料包：酱卤肉包、调味粉包、调和芝麻酱包、调味油包、调和酱汁包；外购调味料包：卤蛋包、花生包、醋包、蔬菜包、酱腌菜包；高汤包（自制或外购）中的几种】，经组合包装加工而成的方便面制品（非油炸）。

自制面块：以小麦粉为主要原料，添加食用淀粉（木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉中的一种或几种）、食用盐、碳酸钠，经配料、加入生活饮用水和面搅拌、压延成型、熟化（蒸或煮）、冷却、喷油（大豆油）或不喷油、整型、干燥（热风干燥或真空干燥）、加工而成的面块。

自制酱卤肉包：以熟制（猪肉、鸡肉、鸡腿、鸡爪、牛肉、牛杂、羊肉中的一种）为主要原料，辅以食用盐、赤砂糖、白砂糖、味精、鸡精调味料（鸡精）、酱油、大豆色拉油、棕榈油、芝麻油、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、猪肉香精、牛肉香精、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、香辛料（花椒、八角、白胡椒、辣椒、桂皮、小茴香、孜然中的一种或几种）中的几种制成。

自制调味粉包：香辛料（孜然、八角、小茴香、花椒、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、山奈、干姜、甘草、砂仁、丁香、桂皮中的一种或几种）、香菇、白芷、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、大蒜粉、食用盐、鸡精粉（鸡精）、猪肉粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、酵母抽提物中的的几种制成。

自制调和芝麻酱包：以芝麻酱为主要原料，添加花生酱、大豆油、麻辣油、生活饮用水、香辛料或粉（花椒、八角、桂皮、孜然、小茴香、姜、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、山奈、甘草、砂仁、丁香、蒜、大葱、小葱中的几种）、食用盐、酱油、谷氨酸钠（味精）中的几种或全部，经配料、混合、炒制、包装加工而成的。

自制调味油包：以食用植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、豆瓣酱或麻辣酱（豆瓣酱、豆豉、食用植物油、食用盐、辣椒粉、花椒粉、肉桂粉、姜粉、小茴香粉、蒜粉、鸡精、白砂糖）为主要原料，添加芝麻、香辛料或粉（花椒、八角、桂皮、孜然、小茴香、姜、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、山奈、甘草、砂仁、丁香、蒜、大葱、小葱中的几种）中的几种或全部，经配料、混合、熬制、冷却、包装加工而成的。

自制调和酱汁包：以酱油为主要原料，添加生活饮用水、豆瓣酱、麻辣酱（豆瓣酱、豆豉、食用植物油、食用盐、辣椒粉、花椒粉、肉桂粉、姜粉、小茴香粉、蒜粉、鸡精、白砂糖）、香辛料或粉（花椒、八角、桂皮、孜然、小茴香、姜、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、山奈、甘草、砂仁、丁香、蒜、大葱、小葱中一种或几种）、冰糖、食用盐、谷氨酸

钠（味精）中的几种或全部，经混合调配、过滤或不过滤、杀菌、包装加工而成的。

高汤包（自制或外购）：以生活饮用水、牛骨为原料，添加食用植物油（大豆油）、麻辣酱、香辛料或粉（花椒、八角、桂皮、孜然、小茴香、姜、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、山奈、甘草、砂仁、丁香、蒜、大葱、小葱中一种或几种）、食用盐、牛肉提取物、食品添加剂（山梨酸钾）中的多种，经熬制、混合、包装而成（包含两种或两种以上调味料）。

外购蔬菜包：冻干香葱、冻干小芹菜、脱水香葱、脱水香菜、枸杞子、脱水青梗菜、脱水洋葱、脱水胡萝卜、脱水红椒、脱水菠菜中的一种或几种。

外购酱腌菜包：酱腌菜（青梗菜、莲藕片、芽菜、酸菜、榨菜、萝卜丁、海带、酸豆角、木耳、豇豆、豆芽、辣椒、竹笋、生姜中的一种或几种）。

外购卤蛋包：鸡蛋、鹌鹑蛋、鸭蛋、生活饮用水、食用盐、白砂糖、酿造酱油（含焦糖色）、谷氨酸钠（味精）、香辛料中的几种。

外购花生包（熟制）：花生仁、植物油、食用盐、谷氨酸钠（味精）、辣椒、香辛料、食用玉米淀粉、小麦淀粉、白砂糖、熟芝麻、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、特丁基对苯二酚、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、糖精钠、食用香精香料中的几种。

外购醋包：酿造食醋。

产品根据生产工艺不同可分为：热风干燥方便面（非油炸）、真空干燥方便面（非油炸）。

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 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.4 食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8884 的规定。
- 2.1.5 木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用小麦淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8883 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 酱卤肉包应符合 GB/T 23586 的规定。
- 2.1.11 调味粉包、高汤包应符合 SB/T 11194 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.13 酱腌菜包应符合 SB/T 11194 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.14 调和芝麻酱包、调味油包应符合 Q/JXJ 0006S 的规定，见附录 A。
- 2.1.15 调和酱汁包应符合 Q/JXJ 0007S 的规定，见附录 B。

2.1.16 卤蛋包应符合 SB/T 10369 的规定。

2.1.17 花生包应符合 SB/T 10614 和 GB 19300 的规定。

2.1.18 醋包应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.19 麻辣酱应符合 GB 31644 的规定。

2.1.20 香辛料或粉（花椒、八角、桂皮、孜然、小茴香、姜、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、山奈、甘草、砂仁、丁香、蒜、大葱、小葱）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.21 牛骨应符合 GB 2707 的规定。

2.1.22 牛肉提取物应符合 GB 30616 的规定。

2.1.23 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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
	面块	调味料包	
性 状	块状	具有各料包应有的性状	从混合均匀的样品中取出 1 碗(包), 倒入一洁净烧杯中, 自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味, 检查复水性, 然后以温开水漱口, 品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽, 色泽基本均匀一致	具有各料包应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味, 无异	具有各料包应有的气、滋味, 无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质		
复水性	用 95℃ 热水浸泡 5-8 分钟基本恢复脱水前状态	-	

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
	面块	酱卤肉包	调味粉包	高汤包	蔬菜包	卤蛋包	酱腌菜包	花生包	醋包		
水分, %	≤	14.0	75.0	20.0	/	12.0	70	85	8	/	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	/	/	/	/	16.0	/	/	/	/	GB 5009.4
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	4.0	4.0	≤55	≤8	/	≤8	≥6	/	/	GB 5009.44
总酸(以乙酸计), g/100mL	≥	/	/	/	/	/	/	/	/	3.5	GB/T 5009.41

总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	/	0.05	/	/	/	/	/	/	/	GB 5009.17
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	/	0.1	/	/	0.2	0.05	/	0.5	/	GB 5009.15
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
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	/	/	/	5.0	/	/	/	3	/	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	/	/	/	0.25	/	/	/	0.5	/	GB 5009.227
特丁基对苯二酚(以油脂中的含量计), g/kg	≤	/	/	/	/	/	/	/	0.2	/	GB 5009.32
环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)(以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	/	/	/	/	/	/	/	1.2	/	GB 5009.97
糖精钠(以糖精计), g/kg	≤	/	/	/	/	/	/	/	1.0	/	GB 5009.28
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤	/	/	/	/	/	/	20	/	/	GB 5009.33
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	/	/	/	1.0	/	/	/	/	/	GB 5009.28
双乙酸钠, g/kg	≤	/	3.0	/	/	/	/	/	/	/	GB 5009.277
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤	/	0.5	/	/	/	/	/	/	/	GB 5009.121
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0								GB 5009.22	
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5								GB 5009.11	
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4								GB 5009.12	

注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

铅、总砷、黄曲霉毒素 B₁ 指标仅适用于面块和各调味料包的混合检验的检验;

同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 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, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
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
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	-	GB 4789.36

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

b 仅适用于添加于酱卤肉包的产品检验;

c 仅适用于酱卤肉包中添加牛肉、牛杂的产品检验;

微生物限量仅适用于面块与调味料包的混合检验。

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

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 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分(适用于面块)、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。



415938S-2020



河南吉祥结粮油食品有限公司企业标准

Q/JXJ 0006S-2020

半固态复合调味料

2020-08-12 发布

2020-08-12 实施

河南吉祥结粮油食品有限公司 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》编写。

本标准由河南吉祥结粮油食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：朱海英、张琳静、吕松波、王静、王萌萌。

H N

Q B

半固态复合调味料

1 范围

本标准规定了半固态复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以芝麻酱或食用植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油、棕榈油、辣椒油中的一种或几种）为主要原料，添加花生酱、豆瓣酱、麻辣酱（豆瓣酱、豆豉、食用植物油、食用盐、辣椒粉、花椒粉、肉桂粉、姜粉、小茴香粉、蒜粉、鸡精、白砂糖）、芝麻、大豆油、生活饮用水、香辛料或粉（花椒、八角、桂皮、孜然、小茴香、姜、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、山奈、甘草、砂仁、丁香、蒜、大葱、小葱中的几种）、食用盐、酱油、谷氨酸钠（味精）中的几种，经配料、混合、熬制或炒制、冷却或不冷却、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食半固态复合调味料。

2 分类

产品根据添加原辅料不同可分为：调和芝麻酱（半固态复合调味料）、调味油（半固态复合调味料）。

2.1 调和芝麻酱（半固态复合调味料）

以芝麻酱为主要原料，添加花生酱、大豆油、生活饮用水、香辛料或粉（花椒、八角、桂皮、孜然、小茴香、姜、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、山奈、甘草、砂仁、丁香、蒜、大葱、小葱中的几种）、食用盐、酱油、谷氨酸钠（味精）中的几种或全部，经配料、混合、炒制、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食调和芝麻酱（半固态复合调味料）。

2.2 调味油（半固态复合调味料）

以食用植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油、棕榈油、辣椒油中的一种或几种）、豆瓣酱或麻辣酱（豆瓣酱、豆豉、食用植物油、食用盐、辣椒粉、花椒粉、肉桂粉、姜粉、小茴香粉、蒜粉、鸡精、白砂糖）为主要原料，添加芝麻、香辛料或粉（花椒、八角、桂皮、孜然、小茴香、姜、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、山奈、甘草、砂仁、丁香、蒜、大葱、小葱中的几种）中的几种或全部，经配料、混合、熬制、冷却、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食调味油（半固态复合调味料）。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

3.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

3.1.4 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

3.1.5 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

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

3.1.7 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。

3.1.8 香辛料或粉（花椒、八角、桂皮、孜然、小茴香、姜、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、山奈、

甘草、砂仁、丁香、蒜、大葱、小葱)应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.9 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。

3.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

3.1.11 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

3.1.12 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

3.1.13 豆瓣酱、麻辣酱应符合 GB 2718 的规定。

3.1.14 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

3.2 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
	调和芝麻酱(半固态复合调味料)	调味油(半固态复合调味料)	
性 状	浓稠状酱体, 允许有油脂析出	油状、允许底部有少量原物质酱类存在	从混合均匀的样品中取出 1 瓶(袋), 倒入一洁净烧杯中, 自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽, 无霉斑		
气、滋味	具有本品应有的气、滋味, 无异味		
杂 质	无肉眼可见外来杂质		

3.3 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
		调和芝麻酱(半固态复合调味料)	调味油(半固态复合调味料)	
水分, %	≤	10	/	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	25	/	GB 5009.44
脂肪含量, %	≥	40.0	/	GB 5009.6
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
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	10.0	5.0	GB 5009.22
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11

Q/JXJ 0006S-2020

*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 使用发酵型配料（豆瓣酱、麻辣酱）的，此项不适用。			

3.4 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	1	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
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：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.5 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。

3.6 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。

3.7 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。

4 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价[使用发酵型配料（豆瓣酱、麻辣酱）的，此项不适用]、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以芝麻酱或食用植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油、棕榈油、辣椒油中的一种或几种）为主要原料，添加花生酱、豆瓣酱、麻辣酱（豆瓣酱、豆豉、食用植物油、食用盐、辣椒粉、花椒粉、肉桂粉、姜粉、小茴香粉、蒜粉、鸡精、白砂糖）、芝麻、大豆油、生活饮用水、香辛料或粉（花椒、八角、桂皮、孜然、小茴香、姜、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、山奈、甘草、砂仁、丁香、蒜、大葱、小葱中的几种）、食用盐、酱油、谷氨酸钠（味精）中的几种，经配料、混合、熬制或炒制、冷却或不冷却、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食半固态复合调味料。

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》的有关规定制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中调和芝麻酱（半固态复合调味料）产品，其中芝麻酱的含量为 50%~55%，花生酱的含量为 40%~45%，且芝麻酱比例大于花生酱，根据 GB 2761 的规定，芝麻酱（属其他熟制坚果及籽类）的黄曲霉毒素 B₁ ≤ 5.0 μg/kg，花生酱（属于花生及其制品）的黄曲霉毒素 B₁ ≤ 20.0 μg/kg，故将此产品的黄曲霉毒素 B₁ 的指标定为 ≤10.0 μg/kg。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南吉祥结粮油食品有限公司

Q B



415920S-2020



河南吉祥结粮油食品有限公司企业标准

Q/JXJ 0007S-2020

调味酱汁

2020-08-10 发布

2020-08-10 实施

河南吉祥结粮油食品有限公司 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》编写。

本标准由河南吉祥结粮油食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：朱海英、张琳静、吕松波、王静、王萌萌。

H N

Q B

调味酱汁

1 范围

本标准规定了调味酱汁的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以酱油为主要原料，添加生活饮用水、豆瓣酱、麻辣酱（豆瓣酱、豆豉、食用植物油、食用盐、辣椒粉、花椒粉、肉桂粉、姜粉、小茴香粉、蒜粉、鸡精、白砂糖）、香辛料或粉（花椒、八角、桂皮、孜然、小茴香、姜、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、山奈、甘草、砂仁、丁香、蒜、大葱、小葱中一种或几种）、冰糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）中的几种或全部，经混合调配、过滤或不过滤、杀菌、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食调味酱汁。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 豆瓣酱、麻辣酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.4 香辛料或粉（花椒、八角、桂皮、孜然、小茴香、姜、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、山奈、甘草、砂仁、丁香、蒜、大葱、小葱）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 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	呈液体状	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，在自然光线下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有微量原料物质沉淀	

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
食用盐（以 NaCl 计），g/100mL ≤	20.0	GB 5009.44
总氮（以 N 计），g/100mL ≥	0.04	GB 5009.5
氨基酸态氮（以 N 计），g/100mL ≥	0.02	GB 5009.235
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11

Q/JXJ 0007S-2020

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
注：*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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/mL	5	2	10 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/mL	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN 计数法
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/mL	5	1	100	10000	GB 4789.10 第二法
霉菌，CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.15
酵母，CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.15

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

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以酱油为主要原料，添加生活饮用水、豆瓣酱、麻辣酱（豆瓣酱、豆豉、食用植物油、食用盐、辣椒粉、花椒粉、肉桂粉、姜粉、小茴香粉、蒜粉、鸡精、白砂糖）、香辛料或粉（花椒、八角、桂皮、孜然、小茴香、姜、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、山奈、甘草、砂仁、丁香、蒜、大葱、小葱中一种或几种）、冰糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）中的几种或全部，经混合调配、过滤或不过滤、杀菌、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食调味酱汁。

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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南吉祥结粮油食品有限公司

编制说明

本标准适用于以自制面块为主要原料，搭配调味料包【自制调味料包：酱卤肉包、调味粉包、调和芝麻酱包、调味油包、调和酱汁包；外购调味料包：卤蛋包、花生包、醋包、蔬菜包、酱腌菜包；高汤包（自制或外购）中的几种】，经组合包装加工而成的方便面制品（非油炸）。

自制面块：以小麦粉为主要原料，添加食用淀粉（木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉中的一种或几种）、食用盐、碳酸钠，经配料、加入生活饮用水和面搅拌、压延成型、熟化（蒸或煮）、冷却、喷油（大豆油）或不喷油、整型、干燥（热风干燥或真空干燥）、加工而成的面块。

自制酱卤肉包：以熟制（猪肉、鸡肉、鸡腿、鸡爪、牛肉、牛杂、羊肉中的一种）为主要原料，辅以食用盐、赤砂糖、白砂糖、味精、鸡精调味料（鸡精）、酱油、大豆色拉油、棕榈油、芝麻油、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、猪肉香精、牛肉香精、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、香辛料（花椒、八角、白胡椒、辣椒、桂皮、小茴香、孜然中的一种或几种）中的几种制成。

自制调味粉包：香辛料（孜然、八角、小茴香、花椒、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、山奈、干姜、甘草、砂仁、丁香、桂皮中的一种或几种）、香菇、白芷、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、大蒜粉、食用盐、鸡精粉（鸡精）、猪肉粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、酵母抽提物中的的几种制成。

自制调和芝麻酱包：以芝麻酱为主要原料，添加花生酱、大豆油、麻辣油、生活饮用水、香辛料或粉（花椒、八角、桂皮、孜然、小茴香、姜、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、山奈、甘草、砂仁、丁香、蒜、大葱、小葱中的几种）、食用盐、酱油、谷氨酸钠（味精）中的几种或全部，经配料、混合、炒制、包装加工而成的。

自制调味油包：以食用植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、豆瓣酱或麻辣酱（豆瓣酱、豆豉、食用植物油、食用盐、辣椒粉、花椒粉、肉桂粉、姜粉、小茴香粉、蒜粉、鸡精、白砂糖）为主要原料，添加芝麻、香辛料或粉（花椒、八角、桂皮、孜然、小茴香、姜、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、山奈、甘草、砂仁、丁香、蒜、大葱、小葱中的几种）中的几种或全部，经配料、混合、熬制、冷却、包装加工而成的。

自制调和酱汁包：以酱油为主要原料，添加生活饮用水、豆瓣酱、麻辣酱（豆瓣酱、豆豉、食用植物油、食用盐、辣椒粉、花椒粉、肉桂粉、姜粉、小茴香粉、蒜粉、鸡精、白砂糖）、香辛料或粉（花椒、八角、桂皮、孜然、小茴香、姜、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、山奈、甘草、砂仁、丁香、蒜、大葱、小葱中一种或几种）、冰糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）中的几种或全部，经混合调配、过滤或不过滤、杀菌、包装加工而成的。

高汤包（自制或外购）：以生活饮用水、牛骨为原料，添加食用植物油（大豆油）、麻

辣酱、香辛料或粉（花椒、八角、桂皮、孜然、小茴香、姜、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、山奈、甘草、砂仁、丁香、蒜、大葱、小葱中一种或几种）、食用盐、牛肉提取物、食品添加剂（山梨酸钾）中的多种，经熬制、混合、包装而成（包含两种或两种以上调味料）。

外购蔬菜包：冻干香葱、冻干小芹菜、脱水香葱、脱水香菜、枸杞子、脱水青梗菜、脱水洋葱、脱水胡萝卜、脱水红椒、脱水菠菜中的一种或几种。

外购酱腌菜包：酱腌菜（青梗菜、莲藕片、芽菜、酸菜、榨菜、萝卜丁、海带、酸豆角、木耳、豇豆、豆芽、辣椒、竹笋、生姜中的一种或几种）。

外购卤蛋包：鸡蛋、鹌鹑蛋、鸭蛋、生活饮用水、食用盐、白砂糖、酿造酱油（含焦糖色）、谷氨酸钠（味精）、香辛料中的几种。

外购花生包(熟制)：花生仁、植物油、食用盐、谷氨酸钠（味精）、辣椒、香辛料、食用玉米淀粉、小麦淀粉、白砂糖、熟芝麻、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、特丁基对苯二酚、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、糖精钠、食用香精香料中的几种。

外购醋包：酿造食醋。

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》的有关规定制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南吉祥结粮油食品有限公司

QB