



417140S-2020



洛阳盛恒食品有限公司企业标准

Q/LSH 0001S-2020

混合坚果籽类

2020-12-20 发布

2020-12-20 实施

洛阳盛恒食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求进行编写。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由洛阳盛恒食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李长松。

H N

Q B

混合坚果籽类

1 范围

本标准规定了混合坚果籽类的分类、要求、检验方法、检验规则。

本标准适用于以熟制扁桃仁、熟制核桃仁、熟制榛子仁、熟制碧根果仁、熟制夏威夷果、熟制巴旦木、熟制瓜子仁（葵花籽仁、南瓜籽仁、西瓜籽仁）、熟制花生仁、熟制松仁、熟制杏仁、熟制开心果、熟制腰果仁、熟制蚕豆、熟制豌豆、熟制黄豆、熟制青豆、熟制鹰嘴豆、熟制裹皮花生中的两种或两种以上为主要原料，辅以葡萄干、提子干、红提干、蔓越莓干、金提干、雪梅干、蓝莓干、枣片、枣干、黑加仑干、香蕉片、樱桃干、草莓干、金提干、黄桃干、芒果干、猕猴桃干、梨干、山楂脯、沙果干、金桔干、桔子干、无花果脯、半边梅、西梅干、菠萝干、杨梅干、木瓜干、红杏干、水蜜桃干、枇杷干、加应子干、红心芭乐干、西柚干、苹果脯、椰干、枸杞、香辣酥（油炸小食品）（配料详见附录 A）中的一种或几种，经挑选、称量、混合、包装而制成的混合坚果籽类。

根据原料的不同分为不同种类。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 熟制扁桃仁、熟制核桃仁、熟制榛子仁、熟制碧根果仁、熟制夏威夷果、熟制巴旦木、熟制瓜子仁（葵花籽仁、南瓜籽仁、西瓜籽仁）、熟制花生仁、熟制松仁、熟制杏仁、熟制开心果、熟制腰果仁、熟制蚕豆、熟制豌豆、熟制黄豆、熟制玉米、熟制青豆、熟制鹰嘴豆、熟制裹皮花生应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 葡萄干、提子干、红提干、蔓越莓干、金提干、雪梅干、蓝莓干、枣片、枣干、黑加仑干、香蕉片、樱桃干、草莓干、金提干、黄桃干、芒果干、猕猴桃干、梨干、沙果干、金桔干、桔子干、半边梅、西梅干、菠萝干、杨梅干、木瓜干、红杏干、水蜜桃干、枇杷干、加应子干、红心芭乐干、西柚干、椰干、枸杞应符合 GB 16325 的规定。

2.1.3 山楂脯、无花果脯、苹果脯应符合 GB/T 10782 和 GB 14884 的规定。

2.1.4 香辣酥（油炸小食品）应符合 Q/LZRX 0001S(见附录 A)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	具有产品的正常形态，无霉变，无虫蛀	从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有相应产品应有的气、滋味，无酸败，无异味，无异嗅	

杂质	无正常视力可见外来杂质	滋味
----	-------------	----

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
		坚果及籽类 制品	水果制品			香辣酥（油 炸小食品）	
			葡萄干	枸杞	其他		
水分, g/100g	≤	15.0	20.0	15	35.0	15.0	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）（KOH）, mg/g	≤	3.0	-			3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤	0.5	-			0.25	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤	0.15	0.8			0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	-			5.0	GB 5009.22
^a 展青霉素, μg/kg	≤	-	-	50	-	-	GB 5009.185

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。
^a仅适用于山楂脯和苹果脯的检测。

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	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
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
菌落总数, CFU/g	≤	1000			GB 4789.2
霉菌, CFU/g	≤	25			GB 4789.15

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

附录 A



413912S-2020



洛阳自然香食品有限公司企业标准

Q/LZRX 0001S-2020

香辣酥（油炸小食品）

2020-01-16 发布

2020-01-16 实施

洛阳自然香食品有限公司 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。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由洛阳自然香食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李长松。

H N

Q B

香辣酥（油炸小食品）

1 范围

本标准规定了香辣酥（油炸小食品）的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以辣椒为主要原料，辣椒经浸泡、挑选后，拌入裹粉【食用玉米淀粉、食品添加剂（碳酸氢钠）、生活饮用水、芝麻、白砂糖、食用盐、香兰素】，经腌渍、油炸（大豆油）、甩油，然后加入味精、鸡粉、麻辣粉（花椒粉、辣椒粉）、孜然粉、葱粉、蒜粉、牛肉粉调味料、烤肉粉、芥末粉中的几种调味，冷却后，加入或不加入油炸花生仁、油炸豌豆、烘炒巴旦木、烘炒腰果、烘炒核桃仁、烘炒榛子仁、烘炒夏威夷果仁、烘炒开心果、蔓越莓干、葡萄干、蓝莓干中的一种或几种，包装而制成的香辣酥（油炸小食品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.3 油炸花生仁、油炸豌豆、烘炒巴旦木、烘炒腰果、烘炒核桃仁、烘炒榛子仁、烘炒夏威夷果仁、烘炒开心果应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.6 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 鸡粉应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.11 麻辣粉、葱粉、蒜粉、孜然粉、芥末粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 烤肉粉应符合 Q/GZHB 0001S（附录 A）的规定。
- 2.1.13 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 香兰素应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 蔓越莓干、葡萄干、蓝莓干应符合 GB 16325 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	具有本产品应有的性状	取适量样品置于一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽，检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本产品应有的气味和滋味，无酸败，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	≤ 15	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
羰基价(以脂肪计), meq/kg	≤ 20	GB 5009.230
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
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。

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	≤	1000			GB 4789.2	
大肠菌群, MPN/100g	≤	30			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

注 1: ^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2、n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受

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 生产加工过程中的卫生要求

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 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、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

QB



备案号: 4444626-2017
备案日期: 2017年11月09日

Q/GZHB

广东省食品安全企业标准

Q/GZHB 0001 S-2017
代替 Q/GZHB 0001 S-2016

固态复合调味料

2017-10-20 发布2017-10-30 实施

广州华宝食品有限公司 发布

固态复合调味料

1 范围

本标准规定了固态复合调味料的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于第3章定义的即食固态复合调味料。

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（包括所有的修订单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 317 白砂糖

GB 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸

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

GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

GB 1886.47 食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰基丙氨酸甲酯（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 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色

GB 1886.97 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-肌苷酸二钠

GB 1886.170 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-鸟苷酸二钠

GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠

GB 1886.172 食品安全国家标准 食品添加剂 迷迭香提取物

GB 1886.181 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红

GB 1886.224 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄铝色淀

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 2716 食用植物油卫生标准

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

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 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄

GB 4481.2 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄铝色淀

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 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验

Q/LZRX 0001S-2020

Q/GZHB 0001 S-2017

GB 25543 食品安全国家标准 食品添加剂 L-丙氨酸
 GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
 GB 25545 食品安全国家标准 食品添加剂 L(+)-酒石酸
 GB 25558 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸三钙
 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 25595 食品安全国家标准 乳糖
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
 GB 28314 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒油树脂
 GB/T 29343 木薯淀粉
 GB 28401 食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂
 GB 29939 食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠
 GB 29944 食品安全国家标准 食品添加剂 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜)
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精(含1号修改单)
 GB 31624 食品安全国家标准 食品添加剂 天然胡萝卜素
 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 NY/T 714 脱水蔬菜通用技术条件
 NY/T 750 绿色食品 热带、亚热带水果
 NY/T 844 绿色食品 温带水果
 NY/T 957 番茄粉
 QB/T 4791 植脂末
 国家卫生计生委关于批准β-半乳糖苷酶为食品添加剂新品种等的公告(2015年 第1号)
 国家质检总局的第75号令《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第123号《关于修改食品标识管理规定的决定》

3 术语和定义

3.1 畜类固态复合调味料

以食盐、白砂糖、味精、香辛料、畜肉为主要原料,以麦芽糊精、食用葡萄糖、食用淀粉、酵母抽提物、复合酸水解植物蛋白调味粉、复合酱油调味粉、植脂末、乳粉、乳清粉、乳糖、番茄粉、食用动物油脂、食用植物油为辅料,添加或不添加食品添加剂食品用香精、辣椒红(或胭脂虫红或姜黄)、焦糖色(加氢生产)【或焦糖色(普通法)或焦糖色(亚硫酸法)】、β-胡萝卜素(或天然胡萝卜素)、红曲红、柠檬黄(或柠檬黄铝色淀)、日落黄(或日落黄铝色淀)、呈味核苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸、L(+)-酒石酸、冰乙酸、甘氨酸、L-丙氨酸、维生素E、磷脂、迷迭香提取物、三聚磷酸钠、磷酸三钙、黄原胶、阿斯巴甜(含苯丙氨酸)、甜菊糖苷、纽甜、三氯蔗糖、二氧化硅,经调配、粉碎/过筛等工艺加工而成的固态复合调味料。

3.2 禽类固态复合调味料

以食盐、白砂糖、味精、香辛料、禽肉为主要原料,以麦芽糊精、食用葡萄糖、食用淀粉、酵母抽提物、复合酸水解植物蛋白调味粉、复合酱油调味粉、植脂末、乳粉、乳清粉、乳糖、番茄粉、食用动物油

Q/LZRX 0001S-2020

Q/GZHB 0001 S-2017

脂、食用植物油为辅料，添加或不添加食品添加剂食品用香精、辣椒红（或胭脂虫红或姜黄）、焦糖色（加氢生产）【或焦糖色（普通法）或焦糖色（亚硫酸法）】、β-胡萝卜素（或天然胡萝卜素）、红曲红、柠檬黄（或柠檬黄铝色淀）、日落黄（或日落黄铝色淀）、呈味核苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸、L(+)-酒石酸、冰乙酸、甘氨酸、L-丙氨酸、维生素E、磷脂、迷迭香提取物、三聚磷酸钠、磷酸三钙、黄原胶、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、甜菊糖苷、纽甜、三氯蔗糖、二氧化硅，经调配、粉碎/过筛等工艺加工而成的固态复合调味料。

3.3 海鲜风味固态复合调味料

以鱼（或虾、或蟹、或贝类）的粉末或其浓缩提取物、食盐、白砂糖、味精、香辛料为主要原料，以麦芽糊精、食用葡萄糖、食用淀粉、酵母抽提物、复合酸水解植物蛋白调味粉、复合酱油调味粉、植脂末、乳粉、乳清粉、乳糖、番茄粉、食用动物油脂、食用植物油为辅料，添加或不添加食品添加剂食品用香精、辣椒红（或胭脂虫红或姜黄）、焦糖色（加氢生产）【或焦糖色（普通法）或焦糖色（亚硫酸法）】、β-胡萝卜素（或天然胡萝卜素）、红曲红、柠檬黄（或柠檬黄铝色淀）、日落黄（或日落黄铝色淀）、呈味核苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸、L(+)-酒石酸、冰乙酸、甘氨酸、L-丙氨酸、维生素E、磷脂、迷迭香提取物、三聚磷酸钠、磷酸三钙、黄原胶、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、甜菊糖苷、纽甜、三氯蔗糖、二氧化硅，经调配、粉碎/过筛等工艺加工而成的，具有海鲜鲜味和香味的固态复合调味料。

3.4 星味固态复合调味料

以脱水蔬菜（或香辛料、或食用面、或水果）的粉末或浓缩提取物、食盐、白砂糖、味精为主要原料，以麦芽糊精、食用葡萄糖、食用淀粉、酵母抽提物、复合酸水解植物蛋白调味粉、复合酱油调味粉、植脂末、乳粉、乳清粉、乳糖、番茄粉、食用动物油脂、食用植物油为辅料，添加或不添加食品添加剂食品用香精、辣椒红（或胭脂虫红或姜黄）、焦糖色（加氢生产）【或焦糖色（普通法）或焦糖色（亚硫酸法）】、β-胡萝卜素（或天然胡萝卜素）、红曲红、柠檬黄（或柠檬黄铝色淀）、日落黄（或日落黄铝色淀）、呈味核苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸、L(+)-酒石酸、冰乙酸、甘氨酸、L-丙氨酸、维生素E、磷脂、迷迭香提取物、三聚磷酸钠、磷酸三钙、黄原胶、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、甜菊糖苷、纽甜、三氯蔗糖、二氧化硅，经混合调配、粉碎/过筛等工艺制成的固态复合调味料。

3.5 海苔风味固态复合调味料

以海苔、食盐、白砂糖、味精、香辛料为主要原料，以麦芽糊精、食用葡萄糖、食用淀粉、酵母抽提物、复合酸水解植物蛋白调味粉、复合酱油调味粉、植脂末、乳粉、乳清粉、乳糖、番茄粉、食用动物油脂、食用植物油为辅料，添加或不添加食品添加剂食品用香精、辣椒红（或胭脂虫红或姜黄）、焦糖色（加氢生产）【或焦糖色（普通法）或焦糖色（亚硫酸法）】、β-胡萝卜素（或天然胡萝卜素）、红曲红、柠檬黄（或柠檬黄铝色淀）、日落黄（或日落黄铝色淀）、呈味核苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸、L(+)-酒石酸、冰乙酸、甘氨酸、L-丙氨酸、维生素E、磷脂、迷迭香提取物、三聚磷酸钠、磷酸三钙、黄原胶、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、甜菊糖苷、纽甜、三氯蔗糖、二氧化硅，经混合调配、粉碎/过筛等工艺制成的固态复合调味料。

3.6 风味固态复合调味料

以食盐、麦芽糊精、白砂糖、味精、食用葡萄糖、香辛料、食用玉米淀粉、复合酱油调味粉为原料，添加或不添加食品添加剂食品用香精、辣椒红（或胭脂虫红或姜黄）、焦糖色（加氢生产）【或焦糖色（普通法）或焦糖色（亚硫酸法）】、β-胡萝卜素（或天然胡萝卜素）、红曲红、柠檬黄（或柠檬黄铝色淀）、日落黄（或日落黄铝色淀）、5'-呈味核苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸、L(+)-酒石酸、冰乙酸、甘氨酸、L-丙氨酸、维生素E、磷脂、迷迭香提取物、三聚磷酸钠、磷酸三钙、黄原胶、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、甜菊糖苷、纽甜、三氯蔗糖、二氧化硅，经混合调配、粉碎/过筛等工艺制成的固态复合调味料。

Q/LZRX 0001S-2020

Q/GZHB 0001 S-2017

选香提取物、三聚磷酸钠、磷酸三钙、黄原胶、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、甜菊糖苷、纽甜、三氯蔗糖、二氧化硅，经混合调配、粉碎/过筛等工艺制成的固态复合调味料。

3.7 风味固态复合调味料II

以白砂糖、食盐、食用玉米淀粉、酵母抽提物、味精、乳粉、复合酱油调味粉、植脂末、番茄粉、香辛料为原料，添加或不添加食品添加剂食品用香精、辣椒红（或胭脂虫红或姜黄）、焦糖色（加氢生产）【或焦糖色（普通法）或焦糖色（亚硫酸法）】、β-胡萝卜素（或天然胡萝卜素）、红曲红、柠檬黄（或柠檬黄铝色淀）、日落黄（或日落黄铝色淀）、5'-呈味核苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸、L(+)-酒石酸、冰乙酸、甘氨酸、L-丙氨酸、维生素E、磷脂、迷迭香提取物、三聚磷酸钠、磷酸三钙、黄原胶、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、甜菊糖苷、纽甜、三氯蔗糖、二氧化硅，经混合调配、粉碎/过筛等工艺制成的固态复合调味料。

3.8 风味固态复合调味料III

以香辛料、食盐、味精为原料，添加或不添加食品添加剂食品用香精、辣椒红（或胭脂虫红或姜黄）、焦糖色（加氢生产）【或焦糖色（普通法）或焦糖色（亚硫酸法）】、β-胡萝卜素（或天然胡萝卜素）、红曲红、柠檬黄（或柠檬黄铝色淀）、日落黄（或日落黄铝色淀）、5'-呈味核苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸、L(+)-酒石酸、冰乙酸、甘氨酸、L-丙氨酸、维生素E、磷脂、迷迭香提取物、三聚磷酸钠、磷酸三钙、黄原胶、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、甜菊糖苷、纽甜、三氯蔗糖、二氧化硅，经混合调配、粉碎/过筛等工艺制成的固态复合调味料。

4 技术要求

4.1 原辅材料要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及国家相应的标准要求和有关规定，不得添加或使用非食品原料。原辅材料要求应符合表 1 的规定。

表1 原辅材料要求

原辅材料	质量要求
白砂糖	符合 GB 317 白砂糖和 GB 3104 食品安全国家标准 食糖
食用盐	符合 GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
味精	符合 GB 2720 食品安全国家标准 味精
香辛料	符合 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
畜肉	符合 GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
禽肉	符合 GB 16869 鲜冻禽产品、GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
鱼(或虾、或蟹、或贝类)的粉末或其浓缩提取物	符合 GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
海苔	符合 GB/T 23596 海苔、GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
食用菌	符合 GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
水果	符合 NY/T 750 绿色食品 热带、亚热带水果、NY/T 844 绿色食品 温带水果
脱水蔬菜	符合 NY/T 714 脱水蔬菜通用技术条件
麦芽糊精	符合 GB/T 20884 麦芽糊精及 GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
食用葡萄糖	符合 GB/T 20880 食用葡萄糖及 GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
食用淀粉	符合 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
食用玉米淀粉	符合 GB/T 8885 食用玉米淀粉和 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

酵母抽提物	符合 GB/T 23530 酵母抽提物
复合酸水解植物蛋白调味粉	符合 附录 A 的规定
复合酱油调味粉	符合 附录 B 的规定
植脂末	符合 GB/T 4791 植脂末
乳粉	符合 GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
乳清粉	符合 GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
乳糖	符合 GB 25595 食品安全国家标准 乳糖
食品用香精	符合 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
薯粉粉	符合 NY/T 957 薯粉粉
食用植物油	符合 GB 2716 食用植物油卫生标准
食用动物油脂	符合 GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
亚精基谷氨酸二钠	符合 GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-亚精基谷氨酸二钠
5'-鸟苷酸二钠	符合 GB/T 20946 食品添加剂 5'-鸟苷酸二钠
5'-肌苷酸二钠	符合 GB 1886.97 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-肌苷酸二钠
琥珀酸二钠	符合 GB 29929 食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠
辣椒油树脂	符合 GB 28314 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒油树脂
二氧化硫	符合 GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硫
黄原胶	符合 GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
辣椒红	符合 GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
焦糖色(加美生产)、焦糖色(普通法)、焦糖色(亚硫酸法)	符合 GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
胭脂红	符合 附录 C 的规定
姜黄	符合 GB 1886.60 食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄
β -胡萝卜素	符合 GB 8821 食品安全国家标准 食品添加剂 β -胡萝卜素
天然胡萝卜素	符合 GB 31624 食品安全国家标准 食品添加剂 天然胡萝卜素
红曲红	符合 GB 1886.163 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红
柠檬黄	符合 GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
柠檬黄铝色淀	符合 GB 4481.2 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄铝色淀
日落黄	符合 GB 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
日落黄铝色淀	符合 GB 1886.224 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄铝色淀
DL-苹果酸	符合 GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
L-苹果酸	符合 GB 1886.40 食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸
柠檬酸	符合 GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
1-(+)-酒石酸	符合 GB 25545 食品安全国家标准 食品添加剂 1-(+)-酒石酸
冰乙酸	符合 GB 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸
甘氨酸	符合 GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 甘氨酸(氨基乙酸)
L-丙氨酸	符合 GB 25543 食品安全国家标准 食品添加剂 L-丙氨酸
维生素E	符合 GB 1886.233 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E
磷脂	符合 GB 29401 食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂
迷迭香提取物	符合 GB 1886.172 食品安全国家标准 食品添加剂 迷迭香提取物和国家卫生计生委关于批

Q/LZRX 0001S-2020

Q/GZHB 0001 S-2017

	准B-半乳糖苷酶为食品添加剂新品种的公告(2015年第1号)。
三聚磷酸钠	符合 GB 25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
磷酸三钙	符合 GB 25558 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸三钙
阿斯巴甜(含苯丙氨酸)	符合 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)
甜菊	符合 GB 29944 食品安全国家标准 食品添加剂 N-[N-(3,3'-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯(甜菊)
甜菊糖苷	符合 GB 8270 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
三氯蔗糖	符合 GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖

4.2 感官要求

产品的感官要求应符合表2的规定。

表2 感官要求

项目	要求
色泽	具有原、辅料混合加工后特有的色泽
气味及滋味	香味浓郁,具有该产品特有的气味,无不良气味;具有该产品特有的滋味,无异味
性状	具有产品应有的性状,均匀一致
杂质	无肉眼可见的杂质

4.3 理化指标

产品的理化指标应符合表3的规定。

表3 理化指标

项目	指标
水分含量/(%)	14.0
食盐含量(以NaCl计)/(%)	60.0
氨基酸态氮(以氮计)/(%)	0.01
总氮(以氮计)/(g/100g)	0.05
总磷(以As计)/(mg/kg)	0.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	0.9
镉*(以Cd计)/(mg/kg)	0.1
甲基汞*(以Hg计)/(mg/kg)	0.5
多氯联苯*/(mg/kg)	0.5
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	5
3-氯-1,2-丙二醇*/(mg/kg)	1.0

a 仅限于以鱼的粉末或其浓缩提取物为原料的海鲜风味固态复合调味料。
b 仅限于海鲜风味固态复合调味料,可先测定总氮,当总氮水平不超过甲基汞限量值时,不必测定甲基汞;否则,需再测定甲基汞。
c 仅限于海鲜风味固态复合调味料,多氯联苯并以PCB 28, PCB 52, PCB 101, PCB 118, PCB 138, PCB 153和PCB 180总和计。
d 仅限于添加复合酸水解植物蛋白调味粉的产品。

Q/LZRX 0001S-2020

Q/GZHB 0001 S-2017

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表4的规定。

表4 微生物指标

指示菌指标				
项目	指标			
菌落总数/(CFU/g)	≤ 10000			
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 90			
致病菌指标				
项目	采样方法及限量(若非指定,均以/25g表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	10000 CFU/g
副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g

注1: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n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。
注3:副溶血性弧菌:仅适用于海鲜风味固态复合调味料。

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂品种及其使用量应符合GB 2760的规定。

4.6 净含量及允许负偏差要求

符合国家质检总局的第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》。

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 色泽、形态

称取5.0g复合调味料的试样,放在白色滤纸或玻璃皿上,观察色状、有无可见异物。

6.2 香气

称取2.00~5.00g复合调味料的试样,并放在白色滤纸或玻璃皿上,品评香气的特征、强度、有无异味。

6.3 滋味

Q/LZRX 0001S-2020

9/GZMB 0001 S-2017

取1g试样置于小烧杯中，加入100ml开水中，冷却，制成1%调味料溶液，搅拌均匀即为试液，进行品评。

6.4 水分的测定

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.5 食盐含量（以NaCl计）的测定

按GB 5009.44规定的方法测定。

6.6 氨基酸态氮的测定

按GB 5009.235规定的方法测定。

6.7 总氮的测定

按GB 18156规定的方法测定。

6.8 总磷

按GB 5009.11规定的方法测定。

6.9 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.10 铜

按GB 5009.18中规定的方法测定。

6.11 甲基汞

按GB 5009.17中规定的方法测定。

6.12 多氯联苯

按GB 5009.190中规定的方法测定。

6.13 黄曲霉毒素B₁

按GB 5009.22中规定的方法测定。

6.14 3-氯-1,2-丙二醇

按GB 5009.191中规定的方法测定。

6.15 菌落总数

按GB 4789.2中规定的方法测定。

6.16 大肠菌群

按GB/T 4789.3-2003中规定的方法测定。

6.17 沙门氏菌

按GB 4789.4中规定的方法测定。

6.18 副溶血性弧菌

按 GB 4789.7 中规定的方法测定。

6.19 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 中规定的方法测定。

6.20 净含量及允许负偏差要求

按 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则的方法检验，同一样品平行试验的测定差不得超过 0.03g/100g。

7 检验规则**7.1 原辅材料入库检验**

原料入库前应由本公司品管部按原料质量标准验收，合格后方可入库使用。

7.2 出厂检验

每批产品应由公司品管部，按出厂检验项目进行检验。

7.2.1 组批和抽样

以同一生产日期、同一班次投料、同一批原料、同一生产线生产的、包装完好的同一品种产品为一批。每批的包装单位 1-2 件全抽，3-100 件抽取两件，100 件以上抽取三件。开启包装取样时，外观检查应无杂质，再用取样器从每个包装单位中均匀抽取样品 50-100g，将抽取的样品全部置于混样器内混合均匀，分别装入两个清洁干燥玻璃瓶中密封。袋上注明：生产厂名、产品名称、批号、数量及取样日期。一瓶作检验用，另一瓶留存备查，致病菌抽样数目应符合 GB 29921 的样品数量，净含量检验抽样方法按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号令的规定进行。

7.2.2 出厂检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分含量、氨基酸态氮、食盐、菌落总数、大肠菌群，每批产品均需进行出厂检验。

7.2.3 判定规则

出厂检验项目全部符合本标准时，判定为合格。

检验结果中如微生物指标不合格不得复检，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。

7.3 型式检验

正常生产每半年进行一次，下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 更换主要设备时；
- c) 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- d) 停产三个月以上，恢复生产时；
- e) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- f) 食品安全监管部门提出要求时。

Q/LZRX 0001S-2020

Q/GZHB 0001 S-2017

7.3.1 组批和抽样

以同一生产日期、同一班次投料、同一批原料、同一生产线生产的、包装完好的同一品种产品为一批。每批的包装单位1-2件全抽，3-100件抽取两件，100件以上抽取三件，开启包装取样时，外观检查应无杂质，再用取样器从每个包装单位中均匀抽取样品30-100g，将抽取的样品全部置于混样器内混合均匀，分别装入两个清洁干燥玻璃瓶中密封，袋上注明：生产厂名、产品名称、批号、数量及取样日期，一瓶作检验用，另一瓶留存备查。取批量抽样数目应符合GB 29921的样品数量。净含量检验抽样方法按国家质量监督检验检疫总局令75号的规定进行。

7.3.2 检验项目

本标准第4章的全部项目。

7.3.3 判定规则

型式检验项目全部符合本标准时，判定为合格。

检验结果中如微生物指标不合格不得复检，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。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

标签、标志应符合GB 7718、GB 28050及国家质量监督检验检疫总局第123号《关于修改食品标识管理规定的决定》的规定。标注内容：产品名称、配料表、商标、净含量、厂名、厂址、电话、生产日期、保质期、产品标准号、产地、营养标签等。本产品中含有阿斯巴甜，应在标签配料表标明阿斯巴甜（含苯丙氨酸）。非直接提供给消费者的预包装食品标签应按照GB 7718的要求标示食品名称、规格、净含量、生产日期、保质期和贮存条件。其他内容如未在标签上标注，则应在说明书或合同中注明。

8.2 包装

产品的内包装为聚乙烯袋或塑料与铝箔复合袋，包装材料及容器均应整洁，聚乙烯袋应符合GB 9687食品包装用聚乙烯成型卫生标准要求，塑料与铝箔复合袋应符合GB/T 28118食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋要求。无破损，散装产品要有密封盖，不得露空。外包装用防潮纸板箱，应符合GB/T 6543运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱要求。包装外注明：产品名称、生产厂名、厂址、商标、批号、净含量、生产日期、产品标准号及防潮、防火、防碎的标记。外包装储运图示标志符合GB/T 191规定。

8.3 运输

运输工具应保持清洁，并不得与有毒、有害、有异味、有污染物品混运。运输时应轻装轻卸，切勿倒放，防止破碎损漏。汽车运输时应加遮盖篷，防止阳光直射、雨淋及灰尘。

8.4 贮存

8.4.1 产品应密封贮存在干燥、通风良好、不受潮、远离热源和有遮光的场所内。

8.4.2 不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

8.4.3 产品存放应做到与地面距离至少10厘米、与墙壁距离至少80厘米，按包装储运图示标志限定堆码层数，堆上严禁放置其它物品。

8.4.4 在本标准规定的储运运输条件下，产品保质期为12个月。

Q/LZRX 0001S-2020

Q/GZHB 0001 S-2017

附录 A
(规范性附录)

复合酸水解植物蛋白调味粉

复合酸水解植物蛋白调味粉：应符合附表的规定。

A. 1 生产工艺

以酸水解植物蛋白调味液为主要原料，添加麦芽糊精、食用盐、味精、焦糖色（加氢生产）、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、L-丙氨酸、柠檬酸，经调配、加热（ $\geq 95^{\circ}\text{C}$ ，20 分钟以上）、喷雾干燥（ $\geq 150^{\circ}\text{C}$ ）或低温真空干燥（ -0.09MPa 至 -0.1MPa ， 80°C - 100°C ，10 小时-11 小时）、包装制成的复合酸水解植物蛋白调味粉。

A. 2 感官要求 应符合表 A1 的规定

表 A1 感官要求

项 目	要 求
色泽	黄色至棕色粉末
气味、滋味	咸、甘鲜味、带有氨基酸特有的香气，无异味
杂质	无外来杂质

A. 3 理化指标 应符合表 A2 的规定

表 A2 理化指标

项 目	指 标
水分 (%)	≤ 10.0
氯化钠 (%)	≤ 58.0
氨基酸态氮 (%)	≥ 1.5
总氮 (%)	≥ 2.0
砷 (mg/kg)	≤ 0.5
铅 (mg/kg)	≤ 0.8
汞 (mg/kg)	≤ 0.05
黄曲霉毒素 B ₁ ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	≤ 5
3-氯-1, 2-丙二醇 (mg/kg)	≤ 1.0

A. 4 微生物指标

应符合表 A3 的规定

表 A3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数 (cfu/g)	≤ 10000
大肠菌群 (MPN/100g)	≤ 30
致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

A. 5 参照标准：保定味群食品科技股份有限公司企业标准 Q/BWC 0015S。

Q/LZRX 0001S-2020

Q/GZHB 0001 S-2017

附录 B
(规范性附录)

复合酱油调味粉

复合酱油调味粉，应符合附表的规定。

B.1 生产工艺

以酿造酱油为主要原料，添加麦芽糖精、食用盐、味精、焦糖色（加氧生产）、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、L-丙氨酸、柠檬酸、甘氨酸，经调配、加热（≥95℃，20分钟以上）、喷雾干燥（≥150℃）或低温真空干燥（-0.09MPa至-0.1MPa，80℃-100℃，10小时-11小时），包装制成的复合酱油调味粉。

B.2 感官要求

应符合表 B1 的规定

表 B1 感官要求

项 目	要 求
色泽	色泽均匀，复合酱油调味粉特有颜色
气味、滋味	呈酱油正常香味与滋味，无异味
杂质	无外来杂质

B.3 理化指标 应符合表 B2 的规定

表 B2 理化指标

项 目	指 标
水分 (%)	≤12.0
氯化钠 (%)	≤58.0
氨基酸态氮 (%)	≥0.6
总氮 (%)	≥1.2
砷 (mg/kg)	≤0.5
铅 (mg/kg)	≤0.8
汞 (mg/kg)	≤0.05
黄曲霉毒素 B ₁ (μg/kg)	≤5

B.4 微生物指标

应符合表 B3 的规定

表 B3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数 (cfu/g)	≤10000
大肠菌群 (MPN/100g)	≤30
致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

B.5 参照标准：保定味群食品科技股份有限公司企业标准 Q/BRC001S

Q/LZRX 0001S-2020

Q/GZHB 0001 S-2017

附录 C
(规范性附录)

胭脂虫红

胭脂虫红：应符合附表的规定。

C. 1 定义

由于干燥后的雌性胭脂虫受精卵体用水提取制得的一种天然色素。国际上用胭脂虫生产的色素产品主要有胭脂虫红铝、胭脂虫红萃取液和固体胭脂虫红酸三类。

C. 2 感官要求

应符合表 C1 的规定

表 C1 感官要求

项 目	要 求
色泽	深红色
滋味、气味	略有特殊臭味
组织形态	液体

C. 3 理化指标

应符合表 C2 的规定

表 C2 理化指标

项 目	指 标
胭脂虫酸含量 (%)	≥2.0
蛋白质 (N×6.25, %)	≤2.2
甲醇 (mg/kg)	≤150
乙醇 (mg/kg)	≤150
铅 (以 Pb 计) (mg/kg)	≤2

C. 4 微生物指标

应符合表 C3 的规定

表 C3 微生物指标

项 目	指 标
沙门氏菌	阴性

C. 5 参照标准：《食品添加剂手册》第四版。

编制说明

香辣酥（油炸小食品）是以辣椒为主要原料，辣椒经浸泡、挑选后，拌入裹粉【食用玉米淀粉、食品添加剂（碳酸氢钠）、生活饮用水、芝麻、白砂糖、食用盐、香兰素】，经腌渍、油炸（大豆油）、甩油，然后加入味精、鸡粉、麻辣粉（花椒粉、辣椒粉）、孜然粉、葱粉、蒜粉、牛肉粉调味料、烤肉粉、芥末粉中的几种调味，冷却后，加入或不加入油炸花生仁、油炸豌豆、烘炒巴旦木、烘炒腰果、烘炒核桃仁、烘炒榛子仁、烘炒夏威夷果仁、烘炒开心果、蔓越莓干、葡萄干、蓝莓干中的一种或几种，包装而制成的香辣酥（油炸小食品）。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 16565《油炸小食品卫生标准》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。

洛阳自然香食品有限公司

编制说明

本标准适用于以熟制扁桃仁、熟制核桃仁、熟制榛子仁、熟制碧根果仁、熟制夏威夷果、熟制巴旦木、熟制瓜子仁（葵花籽仁、南瓜籽仁、西瓜籽仁）、熟制花生仁、熟制松仁、熟制杏仁、熟制开心果、熟制腰果仁、熟制蚕豆、熟制豌豆、熟制黄豆、熟制青豆、熟制鹰嘴豆、熟制裹皮花生中的两种或两种以上为主要原料，辅以葡萄干、提子干、红提干、蔓越莓干、金提干、雪梅干、蓝莓干、枣片、枣干、黑加仑干、香蕉片、樱桃干、草莓干、金提干、黄桃干、芒果干、猕猴桃干、梨干、山楂脯、沙果干、金桔干、桔子干、无花果脯、半边梅、西梅干、菠萝干、杨梅干、木瓜干、红杏干、水蜜桃干、枇杷干、加应子干、红心芭乐干、西柚干、苹果脯、椰干、枸杞、香辣酥（油炸小食品）（配料详见附录 A）中的一种或几种，经挑选、称量、混合、包装而制成的混合坚果籽类。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。

洛阳盛恒食品有限公司