



417216S-2020



沈丘县皓轩食品有限公司企业标准

Q/SHS 0001S-2020

---

# 干煸鳊鱼、泥鳅

2020-12-28 发布

2020-12-28 实施

---

沈丘县皓轩食品有限公司 发布

## 前 言

本标准附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由沈丘县皓轩食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙云飞。

H N

Q B

# 干煸鳊鱼、泥鳅

## 1 范围

本标准规定了干煸鳊鱼、泥鳅的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以活鳊鱼或活泥鳅为原料，经宰杀、清洗、腌制（用料酒、姜汁、食用盐、五香粉）、油炸（花生油或葵花籽油）、加入干辣椒、花椒炒制、冷却、真空包装、杀菌、冷却、包装等工艺而成的干煸鳊鱼、泥鳅。

根据原料不同分为干煸鳊鱼、干煸泥鳅。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 活鳊鱼、活泥鳅应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.2 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.3 姜汁应符合 Q/YLSP 0004S(见附录 A)的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 五香粉应符合 Q/LWT 0001S(见附录 B)的规定。
- 2.1.6 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.7 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 葵花籽油应符合 GB/T 10464 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
性状	具有产品应有的性状	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，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品固有的气、滋味，微辣咸香，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
食用盐（以 NaCl 计），%	≤ 8.0	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 4.0	GB 5009.229

过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	4.0	GB 5009.26
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
苯并（a）芘，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
多氯联苯 <sup>°</sup> ，mg/kg	≤	0.5	GB 5009.190
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注： <sup>*</sup> 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
<sup>°</sup> 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。			

## 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 <sup>°</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
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
副溶血性弧菌，MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注： <sup>°</sup> 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 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 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 和 GB 20941 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录 A

# Q/YLSP

## 福建跃龙食品有限公司企业标准

Q/YLSP 0004S—2019

代替 Q/YLSP 0004S-2017

### 液体调味料

泉州市卫生健康委员会 食品安全企业标准  
备案专用章  
备案号: 0595350406S-(2019)  
备案日期: 2019年09月20日  
本标准备案为存档备查行为, 标准中涉及需经许可的项  
目和内容, 应取得有关部门许可后方可生产经营

2019-07-02 发布

2019-08-02 实施

福建跃龙食品有限公司 发布

## 前 言

本标准编写格式按 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第 1 部份：标准的结构和编写》的规定。

本标准中的感官要求和特性指标（氯化物）根据产品特征及配料制定，铅、总砷指标参考 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，食品添加剂依据 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》制定。

本标准代替 2017 年 2 月 20 日备案的备案号为 0595350062S-(2017)的企业标准 Q/YLSP 0004S-2017《液体调味料》。

本标准与 Q/YLSP 0004S-2017 相比，主要内容变化如下：

- 更改企业名称；
- 根据已更新的标准修改了规范性引用文件。

本标准于 2019 年 07 月 02 日发布。

本标准由福建跃龙食品有限公司提出。

本标准由福建跃龙食品有限公司负责起草。

本标准主要起草人：姚新法。

## 液体调味料

### 1 范围

本标准规定了液体调味料的产品分类、生产加工过程的卫生要求、技术要求、试验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以姜或大蒜和水为主要原料，食用盐为辅料，添加少量味精，添加黄原胶、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾和柠檬黄，经选料、粉碎、磨胶、过滤、混合、高温杀菌和包装工序而制成的非即食液体调味料产品。

### 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，仅所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 1886.39 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 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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/T 8967 谷氨酸钠（味精）

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  
 GH/T 1193 姜  
 GH/T 1194 大蒜  
 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第75号令[2005] 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号令[2009] 食品标识管理规定（修订版）

### 3 产品分类

产品根据使用主要原料生姜或大蒜分类。

- 3.1 生姜汁调味料：生姜、水、食用盐、味精、黄原胶、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾、柠檬黄。  
 3.2 蒜汁调味料：大蒜、水、食用盐、味精、黄原胶、羧甲基纤维素钠、山梨酸钾。

### 4 技术要求

#### 4.1 原料要求

- 4.1.1 姜：应符合 NY/T 1193 的要求。  
 4.1.2 大蒜：应符合 GH/T 1194 的要求。  
 4.1.3 水：应符合 GB 5749 的要求。  
 4.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 的要求。  
 4.1.5 味精：应符合 GB/T 8967 的要求。  
 4.1.6 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的要求。  
 4.1.7 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的要求。  
 4.1.8 羧甲基纤维素钠：应符合 GB 1886.232 的要求。  
 4.1.9 柠檬黄：应符合 GB 4481.1 的要求。

#### 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	
	生姜汁调味料	蒜汁调味料
色 泽	呈浅黄色至深黄色，色泽均匀	呈白色至乳白色，色泽均匀
组织形态	呈浑浊液态，无分层，允许有极少的沉淀	
滋味及气味	具有本品应有的滋味及香味，无酸涩、苦味，无异味	

Q/YLSP 0004S—2019

杂 质	无肉眼可见的外来杂质
-----	------------

#### 4.3 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
氯化物（以 NaCl 计），g/100mL	≤	20
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	1.0
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0
柠檬黄，g/kg	≤	0.15

#### 4.4 食品添加剂

4.4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。黄原胶、羧甲基纤维素钠按生产需要适量添加。

#### 4.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局第 75 号令[2005]《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 5 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。

#### 6 试验方法

##### 6.1 感官检验

打开样品包装，将适量内容物置清洁白瓷盘中，在明亮的自然光下肉眼观察色泽、形态及杂质，品尝其滋味、嗅其气味。

##### 6.2 理化检验

6.2.1 氯化物：按 GB 5009.44 规定的方法检验。

6.2.2 总砷：按 GB 5009.11 规定的方法检验。

6.2.3 铅：按 GB 5009.12 规定的方法检验。

6.2.4 山梨酸钾：按 GB 5009.28 规定的方法检验。

6.2.5 柠檬黄：按 GB 5009.35 规定的方法检验。

##### 6.3 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

#### 7 检验规则

Q/YLSP 0004S—2019

### 7.1 组批

以同一次投料、同一生产线、同一生产班次、包装完好的产品为一批次。

### 7.2 产品出厂

每批产品必须经本企业质检部门按本标准规定的方法检验合格，并出具合格证后方准出厂。

### 7.3 抽样

从同一组批的产品中随机抽取样品，抽样数量为12瓶，样品分成2份，6瓶用于检验，6瓶备样。

### 7.4 产品检验

#### 7.4.1 出厂检验项目：净含量、感观、氯化物

7.4.2 型式检验项目为本标准所规定的全部项目，一般情况下每一年进行一次，有下列情况之一时，也应进行型式检验。

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原料来源、关键工艺或设备有明显改变时；
- c) 连续停产三个月以上又恢复生产时；
- d) 产品质量出现明显波动时；
- e) 国家食品安全监管机构要求时。

### 7.5 判定规则

7.5.1 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。

7.5.2 检验结果中，有一项或一项以上不符合本标准时，可从该批次产品中加倍抽样复检。复检结果合格时，则判定该批产品为合格品；复检结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

## 8 标签和标志、包装、运输、贮存、保质期

### 8.1 标签和标志

产品预包装标签标注应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定（修订版）》的规定，外包装箱储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

### 8.2 包装

8.2.1 内包装材料为PET瓶和玻璃瓶，应分别符合GB 4806.7、GB 4806.5等国家相关包材标准的要求。

8.2.2 外包装采用瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的要求。

### 8.3 运输

运输工具须清洁、卫生、干燥，并有防雨、防晒设施，不得有害、有毒、有异味物质混运。搬运时应轻拿、轻装、轻卸。

### 8.4 贮存

Q/YLSP 0004S—2019

产品应贮存在清洁、卫生的仓库内，严禁与有害、有毒、有异味物品一起贮存。

#### 8.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，且包装完好，产品的保质期为 12 个月。

福建省食品安全企业标准备案  
福建省食品安全企业标准备案

附录 B



414888S-2020



洛阳市万年香调味品有限公司企业标准

Q/LWT 0001S-2020

# 固态调味料

2020-05-19 发布

2020-05-19 实施

洛阳市万年香调味品有限公司 发布

Q/LWT 0001S-2020

## 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》的规定编写。

本标准由洛阳市万年香调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈占英。

H N

Q B

## 固态调味料

### 1 范围

本标准规定了固态调味料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以八角、花椒、桂皮、黑胡椒、白胡椒、丁香、干姜（粉）、小茴香、孜然、香叶、砂仁、豆蔻、肉桂、山奈、酱油粉、辣椒、川椒、鸡肉粉调味料、牛肉粉调味料中的一种或几种为原料，添加或不添加陈皮、白芷、食用盐、味精、葡萄糖中的一种或几种，经拣选、配料或不配料、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的非即食固态调味料。

### 2 分类

按照原料的不同分为：

#### 2.1 固态香辛调味料

##### 2.1.1 黑胡椒粉

以黑胡椒为原料，经拣选、粉碎、包装加工而成。

##### 2.1.2 白胡椒粉

以白胡椒为原料，经拣选、粉碎、包装加工而成。

##### 2.1.3 八角

以八角为原料，经拣选、包装加工而成。

##### 2.1.4 花椒

以花椒为原料，经拣选、包装加工而成。

##### 2.1.5 五香粉

以八角、干姜、小茴香、花椒为原料，添加陈皮，经拣选、配料、混合、粉碎、包装加工而成。

##### 2.1.6 包子饺子调味粉

以八角、花椒、桂皮、黑胡椒、白胡椒、丁香、干姜、小茴香、孜然、香叶为原料，添加陈皮、白芷，经拣选、配料、混合、粉碎、包装加工而成。

##### 2.1.7 大盘鸡调味料

以砂仁、丁香、豆蔻、肉桂、山奈、八角、干姜、小茴香、花椒、桂皮为原料，经拣选、配料、混合、包装加工而成。

##### 2.1.8 炖鸡煲汤调味料

以香叶、丁香、豆蔻、白胡椒、山奈、八角、干姜、小茴香、花椒、桂皮为原料，经拣

Q/LWT 0001S-2020

选、配料、混合、包装加工而成。

### 2.1.9 炖肉炖排骨调味料

以香叶、丁香、豆蔻、山奈、八角、小茴香、花椒、桂皮为原料，添加陈皮，经拣选、配料、混合、包装加工而成。

### 2.2 固态复合调味料

#### 2.2.1 麻辣鲜调味料

以食用盐、味精、葡萄糖、酱油粉、姜粉、川椒、八角、桂皮、辣椒、小茴香、丁香、鸡肉粉调味料为原料，经拣选、配料、混合、粉碎、包装加工而成。

#### 2.2.2 肉味鲜调味料

以食用盐、味精、葡萄糖、酱油粉、姜粉、花椒、八角、桂皮、辣椒、小茴香、丁香、牛肉粉调味料为原料，经拣选、配料、混合、粉碎、包装加工而成。

## 3 要求

### 3.1 原料

3.1.1 八角、花椒、桂皮、黑胡椒、白胡椒、丁香、小茴香、香叶、砂仁、豆蔻、肉桂、山奈、辣椒、川椒应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.2 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

3.1.3 干姜（粉）应符合 NY/T 1073 或 GB/T 15691 的规定。

3.1.4 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

3.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

3.1.6 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

3.1.7 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

3.1.8 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。

3.1.9 鸡肉粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

3.1.10 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 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
性 状	固态	取 50g 试样平摊于玻璃器皿内或白瓷盘上，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，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	
气、滋味	具有本品固有的气味、滋味	
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
	固态香辛料调味料	固态复合调味料	
水分, g/100g	14.0	15.0	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	—	55.0	GB 5009.44
氨基酸态氮 (以N计), g/100g	—	0.01	GB 5009.235
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	2.8	0.8	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	0.5	0.5	GB 5009.11

注: \*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

### 3.4 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。

### 3.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.6 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。

## 4 检验

出厂检验项目: 固态香辛调味料: 感官要求、水分、总灰分、酸不溶性灰分、净含量及允许短缺量。固态复合调味料: 感官要求、水分、食用盐、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以活鳊鱼或活泥鳅为原料，经宰杀、清洗、腌制（用料酒、姜汁、食用盐、五香粉）、油炸（花生油或葵花籽油）、加入干辣椒、花椒炒制、冷却、真空包装、杀菌、冷却、包装等工艺而成的干煸鳊鱼、泥鳅。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 10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》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。

沈丘县皓轩食品有限公司

H N

Q B