



412576S-2021



河南众品食业股份有限公司企业标准

Q/HZS 0036S-2021

---

# 速冻调制肉制品

2021-10-23 发布

2021-10-23 实施

---

河南众品食业股份有限公司 发布

## 前 言

本标准的附录 A、B、C、D、E、F 为规范性附录。

本标准由河南众品食业股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南众品食业股份有限公司。

本标准主要起草人：王会玲、岳晓艳。

H N

Q B

# 速冻调制肉制品

## 1 范围

本标准规定了速冻调制肉制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于速冻调制肉制品和含调味料包的速冻调制肉制品。

速冻调制肉制品是以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉）或其可食用副产品（头、耳、舌、颈、翅、蹄、尾、爪、肾、肝、肠、心、肺、肚、胃、骨、皮、心血管、筋、猪脑、牛脑）中的一种或几种为原料，经预处理、修整、分切（不分切）、绞制（不绞制），添加生活饮用水、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、魔芋粉、大豆蛋白、大豆膳食纤维粉、鱼糜、鸡蛋、蛋制品（蛋白粉、蛋黄粉、蛋白液、冰蛋白、咸蛋黄中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、棕榈油、花生油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油中一种或几种）、起酥油、食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、洋葱、葱、姜、蒜、辣椒、芫荽、芹菜、荸荠、芥菜、菠菜、胡萝卜、马铃薯、甜椒、竹笋、萝卜、莲菜、番茄、芥菜、白菜、豌豆、黄豆、豆角、花生、玉米、蒜黄、山药、百合、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、美味牛肝菌、银耳、木耳、香菇、虾仁、虾皮、虾米、梅干菜、酸豆角、榨菜丁、泡椒、香辛料或粉或粒（洋葱、葱、蒜、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、莳萝、当归、芹菜、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、薄荷、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、葛缕子、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、芝麻、丁香、百里香、花椒、姜中的一种或几种）、芥末粉、咖喱粉、陈皮、红枣、紫苏、白芷、罗汉果、玉竹、酵母抽提物、豆豉、郫县豆瓣、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖（浆）、麦芽糊精、海藻糖、冰糖、乳糖、木糖醇、蜂蜜、味精、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、调味料酒、米酒、黄酒、配制酒、清香型白酒、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、腐乳、甜面酱、花生酱、香辛料调味油、液体复合调味料（卤水汁、液体调味汁、藤椒油中的一种或两种）、固态复合调味料（新奥尔良味调味粉、藤椒腌料、奥尔良腌料、香辣腌料、原味腌料、辣味鸡排腌料中的一种或几种）、半固态复合调味料[海鲜酱、鸡肽膏、川味烧菜酱调味料、红油豆豉烤鱼（牛蛙酱）调味料、麻辣烤鱼（牛蛙酱）调味料、椒麻鸡鲜调味料、河鲜酱调味料、酸汤酱调味料、剁椒酱调味料中的一种或几种]、椒麻鸡汁调味料、裹粉（雪花糠、面包屑、面包雪花片、面包糠中的一种或几种）中的几种辅料，添加或不添加酪蛋白酸钠、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、D-异抗坏血酸钠、β-胡萝卜素、高粱红、辣椒红、甜菜红、海藻酸钠、蔗糖脂肪酸酯、葡萄糖酸-δ-内酯、黄原胶、卡拉胶、明胶、谷氨酰胺转氨酶、乳酸链球菌素、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、冰乙酸、乳酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、复配食品添加剂[(1)复配乳化增稠着色剂（辣

椒红、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、麦芽糊精)、(2)复配着色剂(辛烯基琥珀酸淀粉钠、 $\beta$ -胡萝卜素、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、柠檬酸、麦芽糊精、植物油)、(3)复配肉制品水分保持剂(焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠)、(4)复配水分保持剂(三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钾、麦芽糊精)、(5)复配水分保持剂(三聚磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、柠檬酸钠、卡拉胶)、(6)复配酸度调节剂(碳酸氢钠、柠檬酸钠、碳酸钠、柠檬酸、海藻糖)、(7)复配酸度调节剂(碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、氯化钾、葡萄糖、食用盐)、(8)复配酸度调节剂(碳酸钠、柠檬酸、食用盐)、(9)复配增稠剂(卡拉胶、氯化钾、魔芋粉、食用葡萄糖)、(10)复配增稠剂(魔芋粉、黄原胶、瓜尔胶)、(11)复配乳化剂(酪蛋白酸钠、碳酸氢钠、谷氨酰胺转氨酶、麦芽糊精)中的一种或几种]、食用香精[猪肉风味香精、牛肉风味香精、鸡肉风味香精、烤肉风味香精、周黑鸭风味香精、五香风味香精、鲜味香精、香辛料风味香精、奥尔良风味香精、葱油香精、麻辣(香辣)风味香精、红烧(烟熏)风味香精、芝麻油风味香精、芝士风味香精中的一种或几种]中的一种或几种，经过调味、注射(或滚揉)、搅拌(或斩拌)、腌制、裹粉(不裹粉)、成型、加热(不加热)、包装、速冻等工艺加工而成的产品。

产品分为：速冻调制(肉丝/肉片/肉块/肉粒/骨块/肉串/肉卷/肉板/肉饼/肉排/扣碗/肉末酱/肉燥/肉馅/肉滑/鸡柳/裹粉肉排/裹粉肉块/小酥肉/畜禽副产品)。

含调味料包的速冻调制肉制品是以速冻调制肉制品搭配调味料包(调味酱包、调味粉包中的一种或两种)，包装速冻而成的产品。①调味酱包：大豆油、菜籽油、芝麻油、猪油、牛油、鸡油、羊油、饮用水、骨汤(猪骨汤、牛骨汤、鸡骨汤中的一种或几种)、辣椒酱、番茄酱、郫县豆瓣、豆豉、腐乳、甜面酱、食用玉米淀粉、香辛料或粉或碎(洋葱、葱、姜、蒜、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、芹菜、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、薄荷、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、芝麻、丁香、百里香、藤椒、麻椒、花椒中的一种或几种)、洋葱、葱、姜、蒜、辣椒、咖喱粉、泡辣椒、酸白菜、酸萝卜、酸豆角、调味料酒、花生(碎)、食用盐、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、金瓜泥、鸡精调味料、鸡汁调味料、鸡粉调味料、酵母抽提物、果葡糖浆、蚝油、味精(谷氨酸钠)、酸柑水调味料[饮用水、柠檬汁、白砂糖、酸度调节剂(柠檬酸)、着色剂(柠檬黄)]、酸水解植物蛋白调味粉(饮用水、食用大豆粕)、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、黄原胶、焦糖色、栀子黄、冰乙酸、日落黄、柠檬黄、诱惑红、三氯蔗糖、辣椒红、双乙酸钠、乳酸链球菌素、羟丙基二淀粉磷酸酯、苯甲酸钠、山梨酸钾、食用香精(肉味香精、番茄香精、芥末油香精、花椒香精、芝麻香精、大蒜香精、胡椒香精、烧烤香精、咸味香精、排骨味香精、海鲜味香精中的一种或几种)中的几种为原辅料，经预处理、调配、熬炒(不熬炒)、乳化(不乳化)、灌装、杀菌(不杀菌)、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料。②调味粉包：食用盐、味精、白砂糖、食用玉米淀粉、香辛料或粉或碎(洋葱、葱、姜、蒜、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、肉豆蔻、荜拔、黑胡椒、白胡椒、

迷迭香、芝麻、丁香、百里香、花椒、藤椒、莳萝中的一种或几种)、咖喱粉、花生(碎)、鸡精调味料、鸡粉调味料、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、二氧化硅、辣椒红、柠檬黄、食用香精(孜然香精、胡椒香精、花椒香精、烧烤香精、香辣香精、肉味香精中的一种或几种)中的几种为原辅料,经预处理、炒制(不炒制)、混合、杀菌(不杀菌)、包装加工而成的非即食含两种或两种以上调味料的固态复合调味料。

产品分为:含调味料包的速冻调制(肉丝/肉片/肉块/肉粒/骨块/肉串/肉卷/肉板/肉饼/肉排/肉末酱/肉燥/肉馅/肉滑/鸡柳/裹粉肉排/裹粉肉块/小酥肉/畜禽副产品)。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 猪肉、牛肉、羊肉及其可食用副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 鸡肉、鸭肉、鹅肉及其可食用副产品应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。
- 2.1.3 牛肉应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 食用淀粉(玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、小麦淀粉)应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.7 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.8 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.9 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.10 鱼糜应符合 GB/T 36187 的规定。
- 2.1.11 鸡蛋、蛋制品(蛋白粉、蛋黄粉、蛋白液、冰蛋白、咸蛋黄)应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.12 食用植物油(大豆油、棕榈油、花生油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油)应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.14 食用动物油(猪油、牛油、羊油、鸡油)应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.15 洋葱、葱、姜、蒜、辣椒、芫荽、芹菜、荸荠、芥菜、菠菜、胡萝卜、马铃薯、甜椒、竹笋、萝卜、莲菜、番茄、芥菜、白菜、豌豆、黄豆、豆角、花生、玉米、蒜黄、山药、百合应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.16 金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、美味牛肝菌、银耳、木耳、香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.17 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.18 虾仁应符合 SC/T 3110 的规定。
- 2.1.19 虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.20 虾米应符合 SC/T 3204 和 GB 10136 的规定。

- 2.1.21 梅干菜、酸豆角、榨菜丁、泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.22 香辛料或粉或粒、芥末粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.24 陈皮、紫苏、白芷、罗汉果、玉竹应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.25 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.26 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.27 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.28 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.29 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.30 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.31 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.32 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.33 麦芽糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.34 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.35 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.36 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.37 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.38 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.39 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.40 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.41 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.42 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.43 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.44 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.45 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.46 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.47 配制酒应符合 Q/ZJJ 0001S 的规定, 见附录 F。
- 2.1.48 清香型白酒应符合 GB/T 10781.2 的规定。
- 2.1.49 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.50 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.51 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.52 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.53 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.54 香辛料调味油应符合 Q/LWT 0002S 的规定, 见附录 A。
- 2.1.55 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.56 5'-呈味核苷酸二钠(呈味核苷酸二钠)应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.57 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.58 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.59 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.60 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.61 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.62 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.63 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.64 葡萄糖酸-δ-内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.65 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.66 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.67 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.68 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.69 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.70 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.71 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.72 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.73 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.74 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.75 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.76 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.77 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.78 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.79 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.80 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.81 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.82 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.83 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.84 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.85 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.86 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.87 液体复合调味料（卤水汁、液体调味汁、藤椒油）、固态复合调味料（新奥尔良味调味粉、藤椒腌料、奥尔良腌料、香辣腌料、原味腌料、辣味鸡排腌料）、半固态复合调味料[海鲜酱、鸡肽膏、川味烧菜酱调味料、红油豆豉烤鱼（牛蛙酱）调味料、麻辣烤鱼（牛蛙酱）调味料、椒麻鸡鲜调味料、河鲜酱调味料、酸汤酱调味料、剁椒酱调味料]、调味料包（调味酱包或调味粉包）应符合 GB 31644 的规定。

2.1.88 鸡汁调味料、椒麻鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。

2.1.89 雪花糠应符合 Q/LSSP 0002S 的规定，见附录 B。

2.1.90 面包屑、面包雪花片应符合 Q/QWS 0001S 的规定，见附录的 C、D。

2.1.91 面包糠应符合 Q/SDKD 0001S 的规定，见附录 E。

## 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	肉制品具有产品应有的性状，调味料包具有产品应有的性状	
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味、无异味	
滋味	具有产品应有的滋味、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
	肉制品	调味酱包	调味粉包	
总砷 <sup>c</sup> （以As计）， mg/kg	≤	0.5		GB 5009. 11
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤	0.25(仅适用于含油型调味酱包)	—	GB 5009. 227
铅* <sup>e</sup> （以Pb计）， mg/kg	≤	0.4	0.9	GB 5009. 12
甲基汞 <sup>d</sup> （以Hg计）， mg/kg	≤	0.5	—	GB 5009. 17
挥发性盐基氮， mg/100g	≤	15	—	GB 5009. 228
食用盐（以NaCl计）， g/100g	≤	—	40.0	59.0
酸价 <sup>c</sup> （KOH）（以脂肪计）， mg/g	≤	—	5.0	—
水分， g/100g	≤	—	85.0	20.0
镉 <sup>e</sup> （以Cd计）， mg/kg	≤	0.5 (肝脏制品)	—	GB 5009. 15
		1.0 (肾脏制品)	—	

	0.1 (其他类)	—	—	
铬 <sup>e</sup> (以Cr计) , mg/kg	≤ 1.0	—	—	GB 5009. 123
N-二甲基亚硝胺 <sup>e</sup> , μg/kg	≤ 3.0	—	—	GB 5009. 26
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.02	—	—	GB 5009. 83
磷酸盐 <sup>a</sup> (以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计) , g/kg	≤ 5.0	—	—	GB 5009. 256
双乙酸钠 <sup>a</sup> (又名二醋酸钠) , g/kg	≤ 3.0	10.0	—	GB 5009. 277
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计) , g/kg	≤ 0.5	—	—	GB 5009. 121
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计) , g/kg	≤ —	1.0	1.0	GB 5009. 28
苯甲酸钠 <sup>a</sup> (以苯甲酸计) , g/kg	≤ —	1.0	—	GB 5009. 28
柠檬黄 <sup>a</sup> (以柠檬黄计) , g/kg	≤ —	0.5	0.2	GB 5009. 35
诱惑红 <sup>a</sup> (以诱惑红计) , g/kg	≤ —	0.5	—	SN/T 1743
栀子黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ —	1.5	—	GB 5009. 149
日落黄 <sup>a</sup> (以日落黄计) , g/kg	≤ —	0.5	—	GB 5009. 35
3-氯-1,2-丙二醇 <sup>b</sup> , mg/kg	≤ —	0.4	—	GB 5009. 191
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>c</sup> (阿斯巴甜) , g/kg	≤ —	2.0	—	GB 5009. 263
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤ —	0.25	—	GB 22255

\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;

a 仅限于添加该食品添加剂的产品检测;

b 仅适用于添加酸水解植物蛋白的调味酱包检测;

c 仅适用于含油型的调味酱包检测; 不适用于添加含发酵型配料 (如豆酱、面酱、豆豉、腐乳等) 和酸性配料 (如食醋、酸度调节剂等) 的调味酱包检测;

d 仅适用于添加虾仁、虾皮、虾米的产品检测;

e 检测带骨类肉制品产品时, 以可食肉部分为准;

同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂、防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

## 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

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

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

H N

QB

附录A



413792S-2020



洛阳味之泉调味技术有限公司新安分公司企业标准

Q/LWT 0002S-2020

---

# 香辛料调味油

2020-01-06 发布

2020-01-06 实施

---

洛阳味之泉调味技术有限公司新安分公司 发布

Q/LWT 0002S-2020

## 前 言

本标准文本按 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。

本标准由洛阳味之泉调味技术有限公司新安分公司提出并起草。

本标准起草人：李晟。

H N

Q B

## 香辛料调味油

### 1 范围

本标准规定了香辛料调味油的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用植物油（菜籽油、色拉油、芝麻油中的一种或几种）和食用香料（中国肉桂油、八角茴香油、生姜油、大蒜油、花椒提取物中的一种或几种）为原料，添加香辛料（辣椒、孜然、丁香、八角、芝麻、胡椒、花椒中的几种）、油辣椒、姜黄、辣椒红中的几种，经混合、调配、加热、冷却、过滤、灌装而成的香辛料调味油。

### 2 要求

#### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 中国肉桂油应符合 GB 1886.207 的规定。
- 2.1.6 八角茴香油应符合 GB 1886.140 的规定。
- 2.1.7 生姜油应符合 GB 1886.29 的规定。
- 2.1.8 大蒜油应符合 GB 1886.272 的规定。
- 2.1.9 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.10 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.11 油辣椒应符合 GB/T 20293 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.13 生产用水应符合 GB 5749 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	粘性油状液体，质地均匀，允许少量沉淀	从样品中取出 1 瓶，倒入一白瓷
色 泽	具有本品应有的色泽	盘中，自然光下用肉眼观察色
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味、无异味	泽、性状及杂质，嗅其气味，然
杂 质	无肉眼可见外来杂质	后以温开水漱口，品其滋味

### 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
水分及挥发物, g/100g	≤ 5.0	GB 5009. 236
酸价 (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009. 229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009. 227
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009. 11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009. 12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , 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 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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、酸价、过氧化值、水分及挥发物。

型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以食用植物油（菜籽油、色拉油、芝麻油中的一种或几种）和食用香料（中国肉桂油、八角茴香油、生姜油、大蒜油、花椒提取物中的一种或几种）为原料，添加香辛料（辣椒、孜然、丁香、八角、芝麻、胡椒、花椒中的几种）、油辣椒、姜黄、辣椒红中的几种，经混合、调配、加热、冷却、过滤、灌装而成的香辛料调味油。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准法》的有关规定，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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。

洛阳味之泉调味技术有限公司新安分公司

Q B

附录B

安徽省食品安全企业标准备案服务平台  
备案号：3420190827S  
备案生效日期：2019年12月20日

**Q/LSSP**

## 宿州市来氏食品有限公司食品安全企业标准

Q/LSSP 0002S—2019

非发酵型雪花糠(谷物粉类制成品)



2019-12-12 发布

2019-12-22 实施

宿州市来氏食品有限公司

发布

Q/LSSP 0002S—2019

## 前　　言

本食品安全企业标准所有内容应符合食品安全国家标准及食品安全地方标准等有关安全标准规定，若与其相抵触时，以食品安全国家标准及食品安全地方标准等有关安全标准为准。

本企业对本食品安全企业标准的的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本食品安全企业标准依据《中华人民共和国食品安全法》等相关的规定，并结合本公司产品特性实际情况，组织起草了《食品安全企业标准 非发酵型雪花糠(谷物粉类制成品)》标准。

本食品安全企业标准贯彻执行 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 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》，技术指标比较了参照 GB/T 20981《面包》制定。

本标准由宿州市来氏食品有限公司提出起草并负责解释。

本标准主要起草人：来仁杰。

本标准 2019 年 12 月 12 日。

本标准有效期三年。

Q/LSSP 0002S—2019

## 非发酵型雪花糠（谷物粉类制成品）

### 1、范围

本标准规定了非发酵型雪花糠（谷物粉类制成品）的术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、标识、说明书、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期。

本标准适用于条款3术语和定义中规定的产品。

### 2、规范性引用文件

下列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注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 1355	小麦粉
GB 1886. 65	食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯
GB 1886. 214	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
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 4789. 1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 4789. 15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
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
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/T 5461	食用盐
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7099	食品安全国家标准 糕点、面包
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8885	食用玉米淀粉
GB 8957	食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 20977	糕点通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
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



## Q/LSSP 0002S—2019

国家食品药品监督管理总局第[2015]第12号《食品召回管理办法》

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》

**3、术语和定义:**

下列术语和定义适用本标准。

**3.1 非发酵雪花糖(谷物粉类制成品)**

以谷类、薯类、豆类、坚果籽类或者小麦粉、淀粉、紫薯粉、玉米粉等原料中的一种或多种为原料,辅以食用盐、饮用水、植物油等为辅料,添加或不添加单,双甘油脂肪酸酯、碳酸钙等食品添加剂,经配料、搅拌、熟化、成型、包装制成的非即食类雪花糖(谷物粉类制成品)。

**4、技术要求****4.1 基本要求**

生产过程中原料采购、加工、包装贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则应符合《食品安全法》第四章以及GB 14881的规定;不得添加非食品物质原料;使用的食品原料应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定;食品添加剂使用的品种、范围、使用量应符合GB 2760及国家卫生计生委相关公告的规定;

**4.2 原辅材料**

小麦粉:应符合GB/T 1355的规定;淀粉:应符合GB 31637的规定;玉米淀粉应符合GB/T 8885的规定;食用盐:应符合GB/T 5461的规定;饮用水:应符合GB 5749的规定;食用植物油:应符合GB 2716的规定;单,双甘油脂肪酸酯:应符合GB 1886.65的规定;碳酸钙:应符合GB 1886.214的规定;谷类、薯类、豆类、坚果籽类、紫薯粉、玉米粉、玉米淀粉:应符合相应的安全标准和或有关规定;其他食品原料:应符合相关食品安全标准和/或有关规定;其他原料:应符合有关部委相关公告以及相应的安全标准和/或有关规定;所用原料均应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763和GB 29921的规定,不得添加非食用物质。

**4.3 感官要求:**

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	要 求	检 验 方 法
组织形态	颗粒碎屑状,均匀相近	
色 泽	具有该产品应有的色 泽	
滋 味 气 味	具有该产品应有的气味、滋味,无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	将适量样品置于洁净的白色瓷盘中,在自然光下观察其色 泽、组织状态和杂质,嗅其滋味和气味。

**4.4 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) $\leq$	15.0	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) $\leq$	5	GB 5009.229
过氧化值/(g/100g) $\leq$	0.25	GB 5009.227
铅(以Pb计)/(mg/kg) $\leq$	0.1	GB 5009.12

## Q/LSSP 0002S—2019

食品添加剂（有限量要求的）	按照 GB 2760 的规定执行
注：其他真菌毒素限量、其他污染物限量、最大农药残留量应分别符合 GB 2761 、GB2762、GB 2763 的规定。	

**4.5 微生物限量指标**

微生物限量还应符合表 6 规定。

表 6 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及处理 (若非指定, 均以/25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌/25g	5	0	0	150	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法
霉菌/ (CFU/g) ≤			150		GB 4789.15

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按照 GB 4789.1 执行。n 为同一批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。

**4.6 净含量**

应符合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》的要求, 按 JJF 1070 规定方法测定。

**5、食品添加剂**

5.1 食品添加剂质量: 应符合相应的安全标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量: 应符合 GB2760 的规定。

**6、生产加工过程卫生要求**

应符合 GB 14881 的规定。

**7、检验规则****7.1 抽样**

具有相同包装规格和净含量, 品质一致, 并在同一地点、同一期间内加工包装的产品集合为一批次; 相同进货渠道、同一品种、一次接收的产品作为一个批次。从每一批次中随机抽取1 kg 样品, 平均分成两份, 一份供检验用, 一份备查。

**7.2 检验分类: 检验分为出厂检验和型式检验。****7.2.1 出厂检验**

每批产品应由生产厂质检部门按本标准规定检验, 并附有产品质量检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官、水分、净含量指标。

**7.2.2 型式检验**

型式检验每半年一次, 或当出现下列情况之一时进行检验, 型式检验项目包括本标准的全部项目。

- a) 产品正式投入生产时;
- b) 原料产地环境发生重大变化时;
- c) 前后两次抽样检验结果差异较大;
- d) 质量监督机构提出型式检验要求时;
- e) 有关行政主管部门提出型检验要求。
- f) 更换生产设备或生产工艺发生改变时;
- g) 停产6个月以上。

## Q/LSSP 0002S—2019

**7.3 判定规则**

检验结果全部符合本标准规定要求的，判该批产品合格。

微生物指标有一项不合格的产品，均判为不合格产品。

感官、理化、净含量指标有一项不合格的，应在原批产品中加倍抽取样本或对备样复检不合格项，复检仍不合格的则判定该批产品为不合格。

**8、标签、标志、标识、说明书、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期****8.1 标签、标志**

8.1.1 不含新食品原料的标签按GB7718和GB 28050的规定执行，含新食品原料的产品还应符合原卫生部和国家卫生计生委相关的规定，按照相关规定的公告标注不适宜人群和使用限量。

8.1.2 净含量应与食品名称在包装物或容器的同一展示版面标示。

8.1.3 外包装储运图示标志应符合GB/T191的规定。

**8.2 标识、说明书**

标识、说明书应包括以下内容：产品名称、配料、净含量、产品执行标准、生产日期或生产批号、生产许可证编号、保质期、贮藏说明、制造者名称、制造者地址、制造者产地、制造者联系方式、食用方法。标识、说明书应符合国家有关食品安全要求和食品营养成份的规定。

**8.3 包装**

应采取密封、防潮包装、能保护产品品质；包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害，且符合相应安全标准和有关规定。

**8.4 运输**

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防潮、防晒；不得与有毒、有害、有异味或影响产品的质量物品混装运输。

**8.5 贮存**

产品应贮存在干燥、通风良好的场所，不同类别的产品应按照产品要求贮存。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

**8.6 产品召回管理**

不安全食品召回按照国家食品药品监督管理局令[2015]第12号《食品召回管理办法》执行。

**8.7 保质期**

在本标准规定的储存条件下，常温保存6个月。



412496S-2017



## 淇县味全食品有限公司企业标准

Q/QWS 0001S-2017

# 面包屑

2017-10-17 发布

2017-10-17 实施

淇县味全食品有限公司 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。

本标准由淇县味全食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郜红坤。

H N

Q B

## 面包屑

### 1 范围

本标准规定了面包屑的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以小麦粉、玉米淀粉、食用酵母、食用盐、白砂糖、复配发酵面制品乳化剂（玉米淀粉、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、维生素C、 $\alpha$ -淀粉酶、脂肪酶）、柠檬黄、日落黄、辣椒红、 $\beta$ -胡萝卜素、生活饮用水中的几种为原料，经配料、搅拌、成型、发酵、烘烤、冷却、粉碎、干燥、过筛、包装而成的非即食面包屑。

### 2 要求

#### 2.1 原料

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 复配发酵面制品乳化剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.6 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.10 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.11 辣椒红应符合 GB 1886.34 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	酥松的颗粒状	取50g样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	淡黄色至黄色或黄红色	
气 味与滋 味	具有面包特有的香气与滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

#### 2.3 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 $\leq$	16.0	GB 5009.3
灰 分, g/100g $\leq$	1.2	GB 5009.4
*总砷(以 As 计), mg/kg $\leq$	0.5	GB 5009.11

铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009. 12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009. 22
柠檬黄, g/kg	≤	0.3 <sup>a</sup>	GB 5009. 35
		0.15 <sup>b</sup>	GB 5009. 35
		0.1 <sup>c</sup>	GB 5009. 35
		0.3 <sup>a</sup>	GB 5009. 35
日落黄, g/kg	≤	0.15 <sup>b</sup>	GB 5009. 35
		0.1 <sup>c</sup>	GB 5009. 35
		1.0 <sup>a</sup>	GB 5009. 83
β-胡萝卜素, g/kg	≤	0.5 <sup>b</sup>	GB 5009. 83
		0.33 <sup>c</sup>	GB 5009. 83

注: a仅适用于添加单种黄色着色剂 (柠檬黄或日落黄或β-胡萝卜素) 的产品;  
b仅适用于同时添加两种黄色着色剂 (柠檬黄、日落黄、β-胡萝卜素) 的产品;  
c仅适用于同时添加三种着色剂 (柠檬黄、日落黄和β-胡萝卜素) 的产品。  
相同色泽着色剂在混合使用时, 各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。  
\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 要求。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</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	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 3 中的平板计数法
霉菌/ (CFU/g)	≤ 150				GB 4789. 15
沙门氏菌/25g	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

注: 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 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

## 2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合GB 8957的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂应符合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、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验; 型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉、玉米淀粉、食用酵母、食用盐、白砂糖、复配发酵面制品乳化剂（玉米淀粉、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、维生素 C、 $\alpha$ -淀粉酶、脂肪酶）、柠檬黄、日落黄、辣椒红、 $\beta$ -胡萝卜素、生活饮用水中的几种为原料，经配料、搅拌、成型、发酵、烘烤、冷却、粉碎、干燥、过筛、包装而成的非即食面包屑，在 GB 2760《食品添加剂使用标准》分类系统中属于裹粉，食品分类号为 06.03.02.04。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 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》特制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了面包屑的分类、要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

淇县味全食品有限公司

2017 年 09 月 19 日

Q B



412663S-2018



淇县味全食品有限公司企业标准

Q/QWS 0001S-2018

# 面包雪花片（裹粉）

2018-08-29 发布

2018-08-29 实施

淇县味全食品有限公司 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》的要求编写。

本标准由淇县味全食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郜红坤、孟庆华。

H N

Q B

## 面包雪花片（裹粉）

### 1 范围

本标准规定了面包雪花片（裹粉）的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉、玉米面粉、玉米淀粉、食用盐、大豆油、轻质碳酸钙、单，双甘油脂脂肪酸酯、复合膨松剂（食用玉米淀粉、酒石酸氢钾、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠）、紫薯粉、菠菜粉、食用色素（柠檬黄、日落黄、 $\beta$ -胡萝卜素、姜黄素、辣椒红、焦糖色）、生活饮用水中的几种为原料，经配料、拌粉、挤压膨化、成型、烘焙、包装而成的非即食面包雪花片（裹粉）。

### 2 要求

#### 2.1 原料

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定
- 2.1.2 玉米面粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 轻质碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.7 单，双甘油脂脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.8 复合膨松剂应符合 GB 1886.245 和 GB 26687 的规定。
- 2.1.9 紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 菠菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.11 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定
- 2.1.12 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.13  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.14 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.15 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.16 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.17 生活饮用水应符合 GB 5749 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	片状或颗粒状	取100g样品，置于白色瓷盘中，在

色 泽	具有产品应有的色泽	自然光线下, 用肉眼观察其色状、性状及杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味。
气味与滋味	具有面制品特有的香气与滋味, 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	≤ 16.0				GB 5009. 3
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
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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0				GB 5009. 22
柠檬黄, g/kg	≤ 0.3 <sup>a</sup>	0.15 <sup>b</sup>	0.1 <sup>c</sup>	0.26 <sup>d</sup>	GB 5009. 35
日落黄, g/kg	≤ 0.3 <sup>a</sup>	0.15 <sup>b</sup>	0.1 <sup>c</sup>	0.04 <sup>d</sup>	GB 5009. 35
β-胡萝卜素, g/kg	≤ 1.0 <sup>a</sup>	0.5 <sup>b</sup>	0.33 <sup>c</sup>		GB 5009. 83
姜黄素, g/kg	≤ 0.3 <sup>a</sup>	0.15 <sup>b</sup>	0.1 <sup>c</sup>		SN/T 4890

注1: a仅适用于添加单种黄色着色剂(柠檬黄、日落黄、β-胡萝卜素、姜黄素中的单种)的产品;  
b仅适用于同时添加两种黄色着色剂(柠檬黄、日落黄、β-胡萝卜素、姜黄素中的两种, 除柠檬黄和日落黄以外)的产品, 同时添加两种黄色剂(柠檬黄和日落黄)的检测结果应符合注2的要求。  
c仅适用于同时添加三种着色剂(柠檬黄、日落黄、β-胡萝卜素、姜黄素中的三种)的产品;  
d仅适用于同时添加柠檬黄和日落黄两种黄色剂的产品。

注2: 相同色泽着色剂在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 所规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

\*铅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 要求。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</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>6</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g	≤ 150				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 样品的采样和处理按 GB 4789. 1 执行。

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 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

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

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

QB

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉、玉米面粉、玉米淀粉、食用盐、大豆油、轻质碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、复合膨松剂（食用玉米淀粉、酒石酸氢钾、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠）1、紫薯粉、菠菜粉、食用色素（柠檬黄、日落黄、 $\beta$ -胡萝卜素、姜黄素、辣椒红、焦糖色）、生活饮用水中的几种为原料，经配料、拌粉、挤压膨化、成型、烘焙、包装而成的非即食面包雪花片（裹粉）。本产品在 GB 2760 《食品添加剂使用标准》分类系统中属于裹粉，食品分类号为 06.03.02.04。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 17401 《食品安全国家标准 膨化食品》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了面包雪花片（裹粉）的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

淇县味全食品有限公司

Q B

**Q/SDKD**

**山东科达食品有限公司企业标准**

Q/SDKD 0001S-2019

**面包糠**

2019-05-10 发布

2019-05-24 实施

**山东科达食品有限公司** 发布

Q/SDKD 0001S-2019

## 前　　言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。  
本标准严格按照 GB/T1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。  
本标准由滕州市产品质量监督检验所、山东科达食品有限公司提出并起草。  
本标准主要起草人：赵童、葛慧科。  
本标准自发布之日起有效期限3年，到期复审。

## 面包糠

### 1 范围

本标准规定了面包糠的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以小麦粉为主要原料,添加或不添加食盐、白砂糖、食用淀粉、酵母及食品添加剂辣椒红、姜黄、日落黄、柠檬黄、面包乳化剂(山梨糖醇液、单双硬脂酸甘油酯、硬脂酰乳酸钠、山梨醇酐单硬脂酸酯、蔗糖脂肪酸酯、脱氢乙酸钠、水)、泡打粉(碳酸氢钠、食用碳酸钙、磷酸二氢钙、葡萄糖酸内酯、酒石酸氢钾、焦磷酸二氢钠)、面包改良剂(硫酸钙、维生素C、 $\alpha$ -淀粉酶、食用玉米淀粉、大豆粉)、碳酸钙、单,双甘油脂肪酸酯、食用香精等辅料,经原辅料、配料、调粉、挤压膨化、冷却干燥、包装等工序加工制成的非即食的面包糠。

### 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/T 317 白砂糖
- GB/T 1355 小麦粉
- GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
- GB 1886.60 食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄
- GB 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单,双甘油脂肪酸酯
- GB 1886.214 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙(包括轻质和重质碳酸钙)
- GB 1886.245 食品安全国家标准 食品添加剂 复配膨松剂
- 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 4789.4 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- 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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包

Q/SDKD 0001S-2019

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
 GB/T 20977 糕点通则（含第一号修改单）  
 GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则  
 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 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局令第 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料

##### 3.1.1 小麦粉

应符合GB/T 1355的规定。

##### 3.1.2 食盐

应符合 GB 2721 的规定。

##### 3.1.3 白砂糖

应符合 GB/T 317 的规定。

##### 3.1.4 食用淀粉

应符合 GB 31637 的规定。

##### 3.1.5 酵母

应符合 GB 31639 的规定。

##### 3.1.6 辣椒红

应符合 GB 1886.34 的规定。

##### 3.1.7 姜黄

应符合 GB 1886.60 的规定。

##### 3.1.8 日落黄

应符合 GB 6227.1 的规定。

##### 3.1.9 柠檬黄

应符合 GB 4481.1 的规定。

##### 3.1.10 面包乳化剂（山梨糖醇液、单硬脂酸甘油酯、硬脂酰乳酸钠、山梨醇酐单硬脂酸酯、蔗糖脂肪酸酯、脱氢乙酸钠、水）

应符合 GB 26687 的规定。

##### 3.1.11 泡打粉（碳酸氢钠、食用碳酸钙、磷酸二氢钙、葡萄糖酸 δ 内酯、酒石酸氢钾、磷酸二氢钠）

应符合 GB 1886.245 的规定。

##### 3.1.12 面包改良剂（硫酸钙、维生素 C、α-淀粉糖、食用玉米淀粉、大豆粉）

应符合 GB 26687 的规定。

##### 3.1.13 碳酸钙

应符合 GB 1886.214 的规定。

##### 3.1.14 单，双甘油脂肪酸酯

Q/SDKD 0001S-2019

应符合 GB 1886.65 的规定。

### 3.1.15 食品用香精

应符合 GB 30616 的规定。

### 3.1.16 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

## 3.2 生产工艺

原辅料→配料→调粉→挤压膨化→冷却干燥→包装→成品→检验→入库。

## 3.3 感官指标

应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有该产品固有的色 泽, 均匀, 无烤焦发黑现象
组织形态	疏松, 颗粒均匀
口 感、气 味	具有发酵和烘烤后面包的香味, 无酸败、发霉等异味
杂 质	无正常视力可见外来异物

## 3.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	
	干 燥	不 干 燥
水 分 / (g/100g)	≤ 18.0	40.0
灰 分 / (g/100g)	≤	3.0
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	0.4
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / (μg/kg)	≤	5.0

## 3.5 致病菌限量

应符合表 3 的规定。

表 3 致病菌限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量 (若非指定, 均以CFU/g 表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌 / ( /25g)	5	0	0	/
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000

a 样品的采集与处理按 GB 4789.1 执行。

## 3.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

## 4 食品添加剂

### 4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

### 4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及国家关于食品添加剂公告的规定。

## 5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 6 检验方法

Q/SDKD 0001S-2019

## 6.1 感官检验

于自然光或相当于自然光的室内,用触觉鉴别其组织状态,视其色泽、杂质,嗅其气味,品其滋味。

## 6.2 理化检验

## 6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

## 6.2.2 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

## 6.2.3 铅

按 GB 5009.12 中规定的方法测定。

6.2.4 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按 GB 5009.22 中规定的方法测定。

## 6.3 微生物检验

## 6.3.1 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法测定。

## 6.3.2 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法(第二法)测定。

## 6.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

## 7 检验规则

## 7.1 组批

同一班次,同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

## 7.2 抽样

批量在 250 箱以下,随机抽取 6 箱,每箱取样 2 袋,其中 8 袋用于检验,其余 4 袋留样备查。

## 7.3 检验

## 7.3.1 出厂检验

## 7.3.1.1 检验项目

包括感官指标、净含量、水分。

## 7.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

## 7.3.2 型式检验

7.3.2.1 正常生产时每半年进行一次,有下列情况之一时必须进行:

- 新产品投产前;
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时;
- 停产半年及以上,再恢复生产时;
- 食品安全监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3.2.2 检验项目为本标准的规定的全部项目。

## 7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准的规定,判该批产品为合格产品。

7.4.2 微生物限量如有一项不符合要求,即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上(含一项)不

Q/SDKD 0001S-2019

合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718、GB 28050及相应要求的规定。

### 8.2 包装

8.2.1 产品内包装材料应符合GB 4806.7的规定。外包装纸箱应符合GB/T 6543的规定。

8.2.2 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异味，便于装卸、仓储和运输。

### 8.3 运输

8.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

### 8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

8.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为12个月。

附录 F

备案号:420649S-2020

**Q/ZJJ**

**湖北枝江酒业股份有限公司企业标准**

**Q/ZJJ 0001S-2020**

代替 Q/ZJJ 0001S-2018

**枝江配制酒**

2020-05-25 发布

2020-08-01 实施

湖北枝江酒业股份有限公司 发布



Q/ZJJ 0001S-2020

## 前 言

本标准符合 GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求。

本标准与 Q/ZJJ 0001S-2018 相比，主要变化如下：

- 修改了标准的名称：将“枝江粮谷酒”，修改为：“枝江配制酒”；
- 完善工艺描述；
- 查新、修改并新增了相关引用标准；
- 删除了产品以酒精度的分类；
- 完善原辅料要求；
- 完善理化指标要求；
- 完善检验规则；
- 完善标志、标签、包装要求。

本标准自实施之日起，代替 Q/ZJJ 0001S-2018。

本标准由湖北枝江酒业股份有限公司提出。

本标准起草单位：湖北枝江酒业股份有限公司。

本标准主要起草人：刘前生、李净、张明、胡格。

本标准历次版本发布情况为：Q/ZJJ 0001S-2015、Q/ZJJ 0001S-2018。

Q/ZJJ 0001S-2020

## 枝江配制酒

### 1 范围

本标准规定了枝江配制酒的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输以及贮存要求。

本标准适用于以固态法白酒、固液法白酒或液态法白酒中的一种或几种为基酒，添加三氯蔗糖，经调配、过滤、灌装、包装等工艺加工而成的枝江配制酒。

### 2 规范性引用文件

下列文件中对于本文件的应用是必不可少。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（包括所有的修订单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素含量

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 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品

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 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定

GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定

GB 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定

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 8951 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范

GB/T 10345 白酒分析方法

GB/T 10346 白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存

Q/HZS 0001S-2020

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水

GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖

GB 28050 预包装食品营养标签通则

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《食品标识管理规定》国家质量监督检验检疫总局[2009]第 123 号令

国家质量监督检验检疫总局令第 75 号 (2005)《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 技术要求

#### 3.1 基本要求

不得添加任何非食用的原料。不得超范围使用食品添加剂。食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。不得添加国家明令禁止的物质和原料。食品中真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。食品中污染物限量应符合 GB 2762 的规定。食品中农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。兽药残留应符合 GB 31650 的规定。

#### 3.2 原辅料要求

3.2.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2.2 调配用水应符合 GB 19298 的规定。

3.2.3 固态法白酒、固液法白酒、液态法白酒应符合 GB 2757 的规定。

3.2.4 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

#### 3.3 感官要求

感官应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	无色、澄清透明
香气	纯正、和谐的复合香气
口味	酒体醇厚、柔和、谐调、余味较长
风格	具有本品典型风格
当酒的温度低于10℃时,允许有出现白色絮状沉淀物质或失光,10℃以上时应逐渐恢复正常	

#### 3.4 理化指标

理化要求应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	要求

Q/ZJJ 0001S-2020

酒精度/ (%vol)	25.0-68.0
总酸(以乙酸计)/(g/L)	≥ 0.30
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L)	≥ 0.20
甲醇/(g/L)	≤ 0.58
铅(以pb计)/(mg/kg)	≤ 0.2
氯化物(以HCN计)/(mg/L)	≤ 8.0

注1: 甲醇、氯化物指标均按100%酒精度折算;  
注2: 酒精度实测值与标签标示允许差为±1.0%vol。

### 3.5 净含量及允许公差

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

### 3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8951 的规定。

## 4 检验方法

### 4.1 感官检验

感官按GB/T 10345规定方法检验, 应符合表1的规定。

### 4.2 理化指标检验

4.2.1 酒精度的检验按照GB 5009.225规定的方法测定。

4.2.2 甲醇的检验按照GB 5009.266规定的方法测定。

4.2.3 氯化物的检验按照GB 5009.36规定的方法测定。

4.2.4 铅的检验按照GB 5009.12规定的方法测定。

4.2.5 总酸、总酯的检验按GB/T 10345规定的方法测定。

### 4.3 净含量及允许公差的测定

按JJF 1070规定方法测定。

## 5 检验规则

### 5.1 原辅料检验

原辅料入库前, 必须由供货方出具的合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

### 5.2 组批

每次经勾兑、灌装、包装后的质量、品种相同的产品为一批。

### 5.3 抽样

出厂检验每次从同一批次产品中随机抽取不少于1L样品, 分为两份, 一份检验, 一份留样备查。型式检验抽样按照GB/T 10346的方法执行。

### 5.4 出厂检验

产品出厂前需经本公司检验部门逐批检验合格，附产品合格证后方能出厂。出厂检验项目为：感官要求、酒精度、总酸、总酯、甲醇、净含量和标签。

#### 5.5 型式检验

型式检验项目为本标准中规定的全部技术指标，每年至少进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 当原料来源、生产工艺发生较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产三个月以上，又恢复生产时；
- e) 质量监督机构提出要求时。

#### 5.6 判定

按GB/T 10346中的3.4执行。

### 6 标志、标签、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志、标签

产品标志及标签应符合 GB 7718、GB2757、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局[2009]第 123 号令《食品标识管理规定》修订版的规定。

6.1.1 不适宜人群：未成年人、哺乳期妇女、孕妇。

6.1.2 单瓶外包装和包装箱上，必须明示警示语“过量饮酒，有害健康”。

#### 6.2 包装

6.2.1 产品内包装材料陶瓷酒瓶应符合GB 4806.4的规定；玻璃酒瓶应符合GB 4806.5的规定；塑料瓶、塑料瓶盖应符合GB 4806.7的规定；金属瓶、金属瓶盖应符合GB 4806.9的规定；外包装箱应符合GB/T6543的要求，必须用合格瓦楞纸箱装运（符合GB/T 6543的要求），箱内应有防震、防撞的间隔材料，每箱内要附有产品质量合格证。

6.2.2 包装箱上按GB/T 191规定的方法执行。

6.2.3 产品包装规格根据市场需求确定。

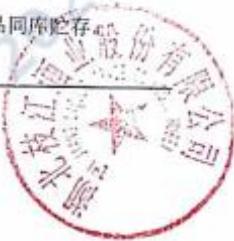
#### 6.3 运输

产品运输工具应当清洁卫生。产品运输过程中应防雨、防潮、防暴晒、防污染、严禁火种。搬运装卸应小心轻放，避免破损污染。严禁与有毒、有害物质混装运输。

#### 6.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的仓库内，必须有防鼠台，与地面距离≥10cm，离墙≥20cm，不得

与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。



## 编制说明

速冻调制肉制品是以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉）或其可食用副产品（头、耳、舌、颈、翅、蹄、尾、爪、肾、肝、肠、心、肺、肚、胃、骨、皮、心血管、筋、猪脑、牛脑）中的一种或几种为原料，经预处理、修整、分切（不分切）、绞制（不绞制），添加生活饮用水、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、魔芋粉、大豆蛋白、大豆膳食纤维粉、鱼糜、鸡蛋、蛋制品（蛋白粉、蛋黄粉、蛋白液、冰蛋白、咸蛋黄中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、棕榈油、花生油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油中一种或几种）、起酥油、食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、洋葱、葱、姜、蒜、辣椒、芫荽、芹菜、荸荠、芥菜、菠菜、胡萝卜、马铃薯、甜椒、竹笋、萝卜、莲菜、番茄、芥菜、白菜、豌豆、黄豆、豆角、花生、玉米、蒜黄、山药、百合、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、美味牛肝菌、银耳、木耳、香菇、虾仁、虾皮、虾米、梅干菜、酸豆角、榨菜丁、泡椒、香辛料或粉或粒（洋葱、葱、蒜、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、莳萝、当归、芹菜、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、薄荷、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、葛缕子、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、芝麻、丁香、百里香、花椒、姜中的一种或几种）、芥末粉、咖喱粉、陈皮、红枣、紫苏、白芷、罗汉果、玉竹、酵母抽提物、豆豉、郫县豆瓣、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖（浆）、麦芽糊精、海藻糖、冰糖、乳糖、木糖醇、蜂蜜、味精、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、调味料酒、米酒、黄酒、配制酒、清香型白酒、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、腐乳、甜面酱、花生酱、香辛料调味油、液体复合调味料（卤水汁、液体调味汁、藤椒油中的一种或两种）、固态复合调味料（新奥尔良味调味粉、藤椒腌料、奥尔良腌料、香辣腌料、原味腌料、辣味鸡排腌料中的一种或几种）、半固态复合调味料[海鲜酱、鸡肽膏、川味烧菜酱调味料、红油豆豉烤鱼（牛蛙酱）调味料、麻辣烤鱼（牛蛙酱）调味料、椒麻鸡鲜调味料、河鲜酱调味料、酸汤酱调味料、剁椒酱调味料中的一种或几种]、椒麻鸡汁调味料、裹粉（雪花糠、面包屑、面包雪花片、面包糠中的一种或几种）中的几种辅料，添加或不添加酪蛋白酸钠、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、D-异抗坏血酸钠、β-胡萝卜素、高粱红、辣椒红、甜菜红、海藻酸钠、蔗糖脂肪酸酯、葡萄糖酸-δ-内酯、黄原胶、卡拉胶、明胶、谷氨酰胺转氨酶、乳酸链球菌素、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、冰乙酸、乳酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、复配食品添加剂[(1)复配乳化增稠着色剂（辣椒红、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、麦芽糊精）、(2)复配着色剂（辛烯基琥珀酸淀粉钠、β-胡萝卜素、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、柠檬酸、麦芽糊精、植物油）、(3)复配肉制品水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）、(4)复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钾、麦芽糊精）、(5)复配水分保持剂（三聚磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、柠檬酸钠、卡拉胶）、(6)复配酸度调节剂（碳酸氢钠、柠檬酸

钠、碳酸钠、柠檬酸、海藻糖)、(7)复配酸度调节剂(碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、氯化钾、葡萄糖、食用盐)、(8)复配酸度调节剂(碳酸钠、柠檬酸、食用盐)、(9)复配增稠剂(卡拉胶、氯化钾、魔芋粉、食用葡萄糖)、(10)复配增稠剂(魔芋粉、黄原胶、瓜尔胶)、(11)复配乳化剂(酪蛋白酸钠、碳酸氢钠、谷氨酰胺转氨酶、麦芽糊精)中的一种或几种]、食用香精[猪肉风味香精、牛肉风味香精、鸡肉风味香精、烤肉风味香精、周黑鸭风味香精、五香风味香精、鲜味香精、香辛料风味香精、奥尔良风味香精、葱油香精、麻辣(香辣)风味香精、红烧(烟熏)风味香精、芝麻油风味香精、芝士风味香精中的一种或几种]中的一种或几种, 经过调味、注射(或滚揉)、搅拌(或斩拌)、腌制、裹粉(不裹粉)、成型、加热(不加热)、包装、速冻等工艺加工而成的产品。

产品分为: 速冻调制(肉丝/肉片/肉块/肉粒/骨块/肉串/肉卷/肉板/肉饼/肉排/扣碗/肉末酱/肉燥/肉馅/肉滑/鸡柳/裹粉肉排/裹粉肉块/小酥肉/畜禽副产品)。

含调味料包的速冻调制肉制品是以速冻调制肉制品搭配调味料包(调味酱包、调味粉包中的一种或两种), 包装速冻而成的产品。①调味酱包: 大豆油、菜籽油、芝麻油、猪油、牛油、鸡油、羊油、饮用水、骨汤(猪骨汤、牛骨汤、鸡骨汤中的一种或几种)、辣椒酱、番茄酱、郫县豆瓣、豆豉、腐乳、甜面酱、食用玉米淀粉、香辛料或粉或碎(洋葱、葱、姜、蒜、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、芹菜、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、薄荷、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、芝麻、丁香、百里香、藤椒、麻椒、花椒中的一种或几种)、洋葱、葱、姜、蒜、辣椒、咖喱粉、泡辣椒、酸白菜、酸萝卜、酸豆角、调味料酒、花生(碎)、食用盐、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、金瓜泥、鸡精调味料、鸡汁调味料、鸡粉调味料、酵母抽提物、果葡糖浆、蚝油、味精(谷氨酸钠)、酸柑水调味料[饮用水、柠檬汁、白砂糖、酸度调节剂(柠檬酸)、着色剂(柠檬黄)]、酸水解植物蛋白调味粉(饮用水、食用大豆粕)、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、黄原胶、焦糖色、栀子黄、冰乙酸、日落黄、柠檬黄、诱惑红、三氯蔗糖、辣椒红、双乙酸钠、乳酸链球菌素、羟丙基二淀粉磷酸酯、苯甲酸钠、山梨酸钾、食用香精(肉味香精、番茄香精、芥末油香精、花椒香精、芝麻香精、大蒜香精、胡椒香精、烧烤香精、咸味香精、排骨味香精、海鲜味香精中的一种或几种)中的几种为原辅料, 经预处理、调配、熬炒(不熬炒)、乳化(不乳化)、灌装、杀菌(不杀菌)、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料。②调味粉包: 食用盐、味精、白砂糖、食用玉米淀粉、香辛料或粉或碎(洋葱、葱、姜、蒜、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、肉豆蔻、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、芝麻、丁香、百里香、花椒、藤椒、莳萝中的一种或几种)、咖喱粉、花生(碎)、鸡精调味料、鸡粉调味料、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、二氧化硅、辣椒红、柠檬黄、食用香精(孜然香精、胡椒香精、花椒香精、烧烤香精、香辣香精、肉味香精中的一种或几种)中的几种为原辅料, 经预处理、炒制(不炒制)、混合、杀菌(不杀菌)、包装加工而成的非即食含两种或两种以上调味料的固态复合调味料。

产品分为：含调味料包的速冻调制（肉丝/肉片/肉块/肉粒/骨块/肉串/肉卷/肉板/肉饼/肉排/肉末酱/肉燥/肉馅/肉滑/鸡柳/裹粉肉排/裹粉肉块/小酥肉/畜禽副产品）。

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 SB/T 10379《速冻调制食品》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。

河南众品食业股份有限公司

H N

Q B