



413221S-2021



中粮（郑州）粮油工业有限公司企业标准

Q/ZZLG 0001S-2021

挂面及花色挂面（可附料包）

2021-12-21 发布

2021-12-21 实施

中粮（郑州）粮油工业有限公司 发布

前 言

本标准附录 A、B、C 为规范性附录；

本标准由中粮（郑州）粮油工业有限公司提出。

本标准起草单位：中粮（郑州）粮油工业有限公司。

本标准主要起草人：吴艺卿、姜培彦、王振杰、吕静静

本标准同样适用的制造企业：中粮面业（濮阳）有限公司、中粮面业（海宁）有限公司、中粮面业（秦皇岛）鹏泰有限公司、沈阳香雪面粉股份有限公司、中粮（成都）粮油工业有限公司。

本标准自实施之日起代替 Q/ZZLG 0001S-2021（备案号：411949S-2021）。

挂面及花色挂面（可附料包）

1 范围

本标准规定了挂面及花色挂面（可附料包）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、鸡全蛋粉、碳酸钠、栀子黄中的一种或几种，经加水、和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量、包装等工序加工而成的挂面及花色挂面，附以或不附以外购料包中几种，组合包装或不组合包装，加工而成的产品。

外购料包如下：

调味酱包（半固态复合调味料）：

热干面调味酱【芝麻、植物油、食用香精、氢化植物油、单，双甘油脂肪酸酯、味精、淀粉、白砂糖、食用盐、辣椒粉、香辛料、5'-呈味核苷酸二钠。（辣椒粉、香辛料经辐照处理）】

热干面拌面酱【水、酿造酱油（水、非转基因黄豆、食用盐、小麦、焦糖色、谷氨酸钠、白砂糖、草菇、食用酒精、果葡糖浆）、食用盐、白砂糖、味精、食用酒精、非转基因大豆油、食品添加剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、食用香精、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、诱惑红、日落黄、山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾）】

调味麻酱包【芝麻酱、植物油、花生酱（花生）、食用香精（芝麻香精）、食用盐、香辛料、食品添加剂（维生素E）】

调味酱包（菜籽油、辣椒、芝麻、食用盐、香油、酿造食醋、香辛料）

调味汁包：

调味汁包（饮用水、酿造酱油、鸡汁调味料、食用盐）

调味醋包【酿造食醋（饮用水、高粱、麦麸、大麦、豌豆、食用盐）、食用盐】

酱汁包{豉油调味汁[水、白砂糖、食用盐、酿造酱油、味精、食品添加剂（焦糖色、冰乙酸、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠）、食用香精、小麦、酵母抽提物]、酿造酱油（水、脱脂大豆、食用盐、小麦粉、山梨酸钾）、植物油、鸡粉调味料、饮用水}

调味油包：

辣油包【植物油、食用牛油、辣椒、香辛料、食用香精、食用盐】

麻油包【芝麻油、食用香精】

葱油包：【植物油、大葱、洋葱、食用香精、食品添加剂（维生素E）】

调味粉包（固态复合调味料）：【食用盐、味精、胡椒粉、辣椒粉、白砂糖、酵母抽提物、鸡粉调味料、虾粉、麦芽糊精、水解植物蛋白（酸水解植物蛋白调味液、食用盐、味精）、香辛料、酱油粉（酱油、麦芽糊精）、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色】

复配脱水蔬菜调味包：【以脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水葱、脱水胡萝卜、脱水香菜、脱水番茄片中的一种或多种为主要原料，添加脱水辣椒圈、脱水香菇、脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水虾皮、脱水鸡蛋粒、脱水玉米、炒芝麻、炒黄豆、枸杞、膨化豆制品（豆段）中的一种或多种】

酱腌菜包（腌渍蔬菜）：

酸豆角包【豇豆、辣椒、食用盐、植物油、酵母提取物、香辛料、食品添加剂（谷氨酸钠、5’-呈味核苷酸二钠、食用香精香料、乳酸、柠檬酸、冰乙酸、辣椒红、安赛蜜、柠檬黄、乙基麦芽酚）】

榨菜包【榨菜、水、辣椒、食用盐、白砂糖、香辛料、食品添加剂（谷氨酸钠、5’-呈味核苷酸二钠、乳酸、柠檬酸、山梨酸钾、柠檬黄）】

按风味不同分为：挂面、鸡蛋挂面、香辣油泼挂面、热干风味挂面、酸汤刀削风味挂面、葱油风味挂面。

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 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.3 鸡全蛋粉应符合 GB 2749 和附录 A 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 调味酱包、调味麻酱包、热干面调味酱包、调味粉包、调味汁包、热干面拌面酱包、调味醋包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.7 调味油包应符合 Q/ZPS 0005S 的规定（附录 B）。
- 2.1.8 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.9 复配脱水蔬菜调味包应符合 Q/ZPS 0004S 的规定（附录 C）。
- 2.1.10 栀子黄应符合 GB 7912 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
	挂面、花色挂面	料包	
色泽	均匀一致	具有产品应有的色泽	从产品中取100g, 自然光下用肉眼观察色泽，并检查有无杂质，嗅其气味；挂面煮熟后评价其口感是否牙碜。
气味	无酸味、霉味及其它异味	具有该产品应有的滋味和气味，无霉变味，无异味	
口感	煮熟后口感不牙碜	/	
杂质	无肉眼可见外来异物		

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, %	≤ 14.5 (挂面、花色挂面)	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0 (挂面、花色挂面)	GB 5009.239
自然断条率, %	≤ 5.0 (挂面、花色挂面)	LS/T 3212
熟断条率, %	≤ 5.0 (挂面、花色挂面)	LS/T 3212
烹调损失率, %	≤ 10.0 (挂面、花色挂面)	LS/T 3212
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0 (挂面、花色挂面)	GB 5009.22
栀子黄 ^a , g/kg	≤ 0.3 (挂面、花色挂面)	GB 5009.149
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18 (挂面、花色挂面) 0.45 ^f (附料包挂面)	GB 5009.12
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5 (含脱水虾的菜包、调味粉包)	GB 5009.17
酸价 ^b (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
3-氯-1,2-丙二醇 ^c , mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 20.0 (酱腌菜包)	GB 5009.33
食用盐 ^d (以 NaCl 计), g/100g	≤ 30	GB 5009.44
山梨酸钾 ^e (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0 (调味酱包、酱腌菜包)	GB 5009.28
日落黄 ^e , g/kg	≤ 0.5 (调味酱包)	GB 5009.35
诱惑红 ^e , g/kg	≤ 0.5 (调味酱包)	GB 5009.141或SN/T 1743
乙酰磺胺酸钾 ^e (又名安赛蜜), g/kg	≤ 0.5 (调味酱包)	GB/T 5009.140
	≤ 0.3 (酱腌菜包)	
柠檬黄 ^e , g/kg	≤ 0.1 (酱腌菜包)	GB 5009.35

注：带“*”指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a：仅适用于添加该食品添加剂的挂面检验。

b：仅适用于调味麻酱包、调味酱包、热干面调味酱、麻油包、热干面拌面酱、辣油包、葱油包的检验。

c：仅适用于添加水解植物蛋白的调味粉包检验。

d：适用于各调味料包的混合检验。

e：仅适用于添加该食品添加剂的料包检验。

f：适用于料包和挂面混合检验。

同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）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 微生物限量

料包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	10000	100000	GB 4789. 2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3 平板计数法
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
注： ^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					
微生物限量适用于料包的混合检验。					

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

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；外购料包中食品添加剂的使用也应符合 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、水分（仅适用于挂面、花色挂面的检验）、酸度（仅适用于挂面、花色挂面的检验）、自然断条率（仅适用于挂面、花色挂面的检验）、熟断条率（仅适用于挂面、花色挂面的检验）、烹调损失率（仅适用于挂面、花色挂面的检验）、净含量及允许短缺量（仅适用于挂面、花色挂面检验）。

附录A

安徽省卫生和计划生育委员会
备案号：341320180165S
备案日期：2018-12-10（有效期3年）

Q/GRD

安徽荣达食品有限公司食品安全企业标准

Q/GRD0001S-2018

代替Q/GRD0001S-2016



蛋粉

安徽省卫生和计划生育委员会

2018-11-15 发布

2018-12-15 实施

安徽荣达食品有限公司 发布



前 言

本标准所有内容应符合强制性国家标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触，以强制性国家标准、行业标准及地方标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本标准结构和格式按 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》要求进行编制。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全企业标准备案办法》、《安徽省食品安全企业标准备案实施细则》（暂行）、GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求，参照 GB2749《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》进行编写。

本标准代替 Q/GRD001S-2016《蛋粉》（标准备案号：340158S-2016）

本标准与 Q/GRD001S-2016《蛋粉》相比，主要变化如下：

——规范性引用文件名称进行了更新。

本标准由安徽荣达食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：戴费、刘霞、董世建

本标准自 2013 年 1 月 24 日首次发布，于 2018 年 11 月 15 日修订发布。

本标准有效期三年。

安徽省市场监督管理局



蛋粉

1 范围

本标准规定了蛋粉的术语和定义、原料要求、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、保质期、召回。

本标准适用于以优质鲜鸡蛋为原料，经相应的加工工艺制成的蛋粉产品（具体生产工艺见本标准中 3 术语和定义）。

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 2749	食品安全国家标准 蛋与蛋制品
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 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 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 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/T 4789.19	食品卫生微生物学检验 蛋与蛋制品检验
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 5009.6	食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB/T 5009.47	蛋与蛋制品卫生标准的分析方法
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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 25009	蛋制品生产管理规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
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）	
食品召回管理规定（国家质量监督检验检疫总局第98号令）	



3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 全蛋粉

以鲜鸡蛋为原料，经清洗、磕蛋、过滤、冷却、均质（或不均质）、杀菌（或不杀菌）、冷却、喷雾干燥等工艺制成的蛋粉制品。

3.2 蛋黄粉

以鲜鸡蛋为原料，经清洗、磕蛋、分离蛋白液、过滤、冷却、均质（或不均质）、杀菌（或不杀菌）、冷却、喷雾干燥等工艺制成的蛋粉制品。

3.3 蛋黄球蛋白粉

以鲜鸡蛋为原料，经清洗、磕蛋、分离蛋白液、过滤、冷却、稀释、澄清、超滤除菌、喷雾干燥等工艺制成的蛋黄球蛋白粉制品。

3.4 蛋白粉

以鲜鸡蛋为原料，经清洗、磕蛋、分离蛋黄液、过滤、冷却、发酵（或不发酵）、喷雾干燥、杀菌（或不杀菌）等工艺制成的蛋粉制品。

4 原料要求

4.1 鲜鸡蛋：应符合GB2749的规定；

4.2 使用的食品原料应符合GB2762、GB2763的规定，不得添加非食用物质。

5 技术要求

5.1 感官指标

应符合表1的规定，感官指标检验按GB/T5009.47的规定执行。

表1 感官要求

项目	全蛋粉	蛋黄粉	蛋黄球蛋白粉	蛋白粉
产品色泽	淡黄色 均匀一致	黄色 均匀一致	浅白色至浅粉红色 均匀一致	白色或乳白色 均匀一致
滋味气味	具有全蛋粉的正常气味 无异味	具有蛋黄粉的正常气味 无异味	具有蛋黄球蛋白粉的正常气味 无异味	具有蛋白粉的正常气味 无异味
状态	呈粉末状或极易 松散之块状	呈粉末状或极易 松散之块状	呈粉末状	呈粉末状或极易 松散之块状
杂质	无正常视力可见外来杂质			

5.2 理化指标



应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标	试验方法
水分 (%)	全蛋粉	≤4.0	GB 5009.3
	蛋黄粉		
	蛋黄球蛋白粉	≤8.0	
	蛋白粉		
蛋白质 (%)	蛋黄球蛋白粉	≥80	GB 5009.5
	蛋白粉	≥78	
	全蛋粉	≥45	
	蛋黄粉	≥30	
脂肪 (%)	全蛋粉	≥40	GB 5009.6
	蛋黄粉	≥30	
游离脂肪酸 (%)	全蛋粉	≤4.0	GB/T 5009.47
	蛋黄粉		
铅 (以 Pb 计), mg/kg		≤0.18	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg		≤0.05	GB 5009.15
汞 (以 Hg 计), mg/kg		≤0.05	GB 5009.17
六六六, mg/kg		≤0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg		≤0.1	GB/T 5009.19
其他污染物限量, 农药最大残留限量		应符合 GB2762、GB2763 和国家有关法律、法规、行政规章和强制性标准的规定	

5.3 微生物指标及试验方法

微生物及试验方法应符合表3的规定。

表4 微生物限量及试验方法

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	C	m	M	
菌落总数 ^b , CFU/g	5	2	5×10 ⁴	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群 ^b , CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
^a 样品的采样及处理按 GB/T 4789.19 执行。 ^b : 不适用于非即食的蛋制品。 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 为致病微生物可接受水平的限量值; M 为致病微生物指标的最高安全限量值。					



5.4 食品添加剂

使用食品添加剂应符合GB2760的规定。

5.5 净含量允差

净含量按标签标注,其负偏差应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按JJF1070的规定进行。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881和GB/T 25009的规定。

7 检验规则

7.1 组批

同一投料、同一工艺条件、品种,规格相同的产品为一批。

7.2 抽样方法

在库房内按批随机抽取3/1000件,不应少于6件(3件备用)。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品必须经本厂检验部门检验合格后,方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目为感官指标、水分、脂肪(适用于全蛋粉、蛋黄粉)、蛋白质(适用于蛋白粉、蛋黄球蛋白粉)、净含量、大肠菌群、菌落总数。

7.4 判定规则

出厂检验项目全部符合要求,则判该批产品合格。若有一项不符合出厂检验要求的,可在该批产品中重新加倍抽样,对不合格项进行复验,若仍不合格,则判该批产品不合格;大肠菌群、菌落总数指标如有不合格,则判定该批产品不合格。

7.5 型式检验

7.5.1 正常生产时,型式检验每半年进行一次,有下列情况之一亦应进行型式检验:

- a) 新产品试制定型鉴定时;
- b) 停产半年以上,恢复生产时;
- c) 更改主要原料或更改关键工艺,可能影响产品性能时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大出入时;
- e) 国家质量监督机构质量抽检时。

7.5.2 型式检验项目包括:技术要求中的全部项目。

7.6 判定规则

微生物指标如有不合格,则判定该批产品不合格;其他指标如有不合格,则在保留样品中对不合格项目进行复验,如仍不合格,则判定该批产品不合格。



8 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

8.1 标签、标志

- 8.1.1 包装储运标志应符合 GB/T191 的规定。
- 8.1.2 外包装应标明：产品名称、厂名、厂址、生产日期、净含量、生产许可证编号。
- 8.1.3 销售包装标签的标注内容应符合 GB7718 和 GB28050 标准的规定。

8.2 包装

- 8.2.1 内包装材料和容器应符合相应的食品安全要求，包装应封装严密。
- 8.2.2 外包装必须牢固，适于贮运。

8.3 运输

- 8.3.1 运输工具应干燥清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的货物混运。
- 8.3.2 运输途中应防止烈日曝晒和雨淋。
- 8.3.3 产品在运输过程中应轻拿轻放，严禁抛掷或重压、碰撞。

8.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、阴凉、干燥通风的仓库内，不应与有毒、有害、有异味的货物混储，应远离污染源。

8.5 保质期

在本标准规定条件下，全蛋粉、蛋黄粉的保质期为 12 个月，蛋白粉和蛋黄球蛋白粉的保质期为 24 个月。

9 召回

应按《食品召回管理规定》执行。



4 14256S-2020



郑州烹小鲜食品有限公司企业标准

Q/ZPS 0005S-2020

复合食用调味油

2020-03-05 发布

2020-03-05 实施

郑州烹小鲜食品有限公司 发布

Q/ZPS 0005S-2020

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。

本标准由郑州烹小鲜食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州烹小鲜食品有限公司。

本标准主要起草人：肖作斌、徐常青。

H N
Q B

复合食用调味油

1 范围

本标准规定了复合食用调味油的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大豆色拉油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种为主要原料，添加香辛料（花椒、八角、小茴香、桂皮、肉桂、孜然）、大葱、生姜、辣椒、辣椒红、辣椒油树脂、维生素 E（抗氧化剂）、食品用香精（香辣味香精、花椒精油）、藤椒油中的几种或多种，经加工、调配、炸制或不炸制、过滤，包装而成的含两种或两种以上调味料的复合食用调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆色拉油、菜籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 香辛料（花椒、小茴香、八角、肉桂、孜然、桂皮）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 大葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.5 生姜应符合 GH/T 1172 的规定。
- 2.1.6 食品用香精（香辣味香精、花椒精油）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.7 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.8 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.9 维生素 E 应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.10 藤椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.11 辣椒油树脂应符合 GB 28314 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	液体油状，允许有少量沉淀物	取适量样品，置于洁净烧杯中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
色泽	具有该产品应有的色泽	

Q/ZPS 0005S-2020

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
水分及挥发物, %	≤ 2.0	GB 5009.236
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
苯并 (a) 芘, μg/kg	≤ 10	GB 5009.27

注: *铅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 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。

3 检验

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量、过氧化值、酸价。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆色拉油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种为主要原料，添加香辛料（花椒、八角、小茴香、桂皮、肉桂、孜然）、大葱、生姜、辣椒、辣椒红、辣椒油树脂、维生素 E（抗氧化剂）、食品用香精（香辣味香精、花椒精油）、藤椒油中的几种或多种，经加工、调配、炸制或不炸制、过滤，包装而成的含两种或两种以上调味料的复合食用调味油。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB31644《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。

郑州烹小鲜食品有限公司



Q/ZPS 0004S-2020

2020-02-04 实施

郑州烹小鲜食品有限公司 发布

Q/ZPS 0004S-2020

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。

本标准由郑州烹小鲜食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州烹小鲜食品有限公司。

本标准主要起草人：肖作斌、许豪杰、徐常青、张炜圆。

H N
Q B

复配脱水蔬菜调味包

1 范围

本标准规定了复配脱水蔬菜调味包的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水葱、脱水胡萝卜、脱水香菜、脱水番茄片中的一种或多种为主要原料，添加脱水辣椒圈、脱水香菇、脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水虾皮、脱水鸡蛋粒、脱水玉米、炒芝麻、炒黄豆、枸杞、膨化豆制品（豆段）中的一种或多种，经调配、搅拌、筛理或不筛理、灭菌或不灭菌、包装加工而成的复配脱水蔬菜调味包。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 脱水蔬菜（脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水葱、脱水香菜、脱水胡萝卜）应符合 NY/T 960 的规定。

2.1.2 炒黄豆应符合 GB/T 22165 的规定。

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

2.1.4 脱水鸡蛋粒应符合 GB 2749 的规定。

2.1.5 膨化豆制品应符合 SB/T 10453 的规定。

2.1.6 脱水辣椒圈应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.7 脱水虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。

2.1.8 脱水紫菜应符合 GB 19643 的规定。

2.1.9 脱水香菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.10 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.11 脱水番茄片、脱水玉米应符合 GB 23787 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

Q/ZPS 0004S-2020

项目	要求	检验方法
性状	粉状、颗粒状、片状等固态形式，允许同时存在	取适量样品，置于洁净烧杯中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无霉变味，无异味	
色泽	具有该产品应有的色泽	
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	≤	10.0	GB 5009.3
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
总氮 (以 N 计), g/100g	≥	0.2	GB 5009.5
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
甲基汞 ^a (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
总汞 ^b (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.01	GB 5009.17
六六六, mg/kg	≤	0.02	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.02	GB/T 5009.19

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a 仅适用于含脱水虾皮的产品检验;

b 含脱水虾皮的产品除外。

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*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, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌, CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4

Q/ZPS 0004S-2020					
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
a 样品的分析及处理按 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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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国家有关规定及公告。

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。

编制说明

本标准适用于以脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水葱、脱水胡萝卜、脱水香菜、脱水番茄片中的一种或多种为主要原料，添加脱水辣椒圈、脱水香菇、脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水虾皮、脱水鸡蛋粒、脱水玉米、炒芝麻、炒黄豆、枸杞、膨化豆制品（豆段）中的一种或多种，经调配、搅拌、筛理或不筛理、灭菌或不灭菌、包装加工而成的复配脱水蔬菜调味包。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，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。

郑州烹小鲜食品有限公司

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、鸡全蛋粉、碳酸钠、栀子黄中的一种或几种，经加水和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量、包装等工序加工而成的挂面及花色挂面，附以或不附以外购料包中几种，组合包装或不组合包装，加工而成的产品。

外购料包如下：

调味酱包（半固态复合调味料）：

热干面调味酱【芝麻、植物油、食用香精、氢化植物油、单，双甘油脂肪酸酯、味精、淀粉、白砂糖、食用盐、辣椒粉、香辛料、5'-呈味核苷酸二钠。（辣椒粉、香辛料经辐照处理）】

热干面拌面酱【水、酿造酱油（水、非转基因黄豆、食用盐、小麦、焦糖色、谷氨酸钠、白砂糖、草菇、食用酒精、果葡糖浆）、食用盐、白砂糖、味精、食用酒精、非转基因大豆油、食品添加剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、食用香精、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、诱惑红、日落黄、山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾）】

调味麻酱包【芝麻酱、植物油、花生酱（花生）、食用香精（芝麻香精）、食用盐、香辛料、食品添加剂（维生素E）】

调味酱包（菜籽油、辣椒、芝麻、食用盐、香油、酿造食醋、香辛料）

调味汁包：

调味汁包（饮用水、酿造酱油、鸡汁调味料、食用盐）

调味醋包【酿造食醋（饮用水、高粱、麦麸、大麦、豌豆、食用盐）、食用盐】

酱汁包{豉油调味汁[水、白砂糖、食用盐、酿造酱油、味精、食品添加剂（焦糖色、冰乙酸、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠）、食用香精、小麦、酵母抽提物]、酿造酱油（水、脱脂大豆、食用盐、小麦粉、山梨酸钾）、植物油、鸡粉调味料、饮用水}

调味油包：

辣油包【植物油、食用牛油、辣椒、香辛料、食用香精、食用盐】

麻油包【芝麻油、食用香精】

葱油包：【植物油、大葱、洋葱、食用香精、食品添加剂（维生素E）】

调味粉包（固态复合调味料）：【食用盐、味精、胡椒粉、辣椒粉、白砂糖、酵母抽提物、鸡粉调味料、虾粉、麦芽糊精、水解植物蛋白（酸水解植物蛋白调味液、食用盐、味精）、香辛料、酱油粉（酱油、麦芽糊精）、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色】

复配脱水蔬菜调味包：【以脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水葱、脱水胡萝卜、脱水香菜、脱水番茄片中的一种或多种为主要原料，添加脱水辣椒圈、脱水香菇、脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水虾皮、脱水鸡蛋粒、脱水玉米、炒芝麻、炒黄豆、枸杞、膨化豆制品（豆段）中的一种或多种】

酱腌菜包（腌渍蔬菜）：

酸豆角包【豇豆、辣椒、食用盐、植物油、酵母提取物、香辛料、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-

呈味核苷酸二钠、食用香精香料、乳酸、柠檬酸、冰乙酸、辣椒红、安赛蜜、柠檬黄、乙基麦芽酚】

榨菜包【榨菜、水、辣椒、食用盐、白砂糖、香辛料、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、柠檬酸、山梨酸钾、柠檬黄）】

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》的有关规定制订了本企业标准，参照 LS/T 3212《挂面》要求制订了本企业标准，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 规定。

中粮（郑州）粮油工业有限公司

H N
Q B