



413342S-2021



正红食品（商丘）有限公司企业标准

Q/ZHSP 0005S-2021

---

# 风味沙拉酱

2021-12-31 发布

2021-12-31 实施

---

正红食品（商丘）有限公司 发布

## 前 言

本标准的附录 1 为规范性附录。

本标准由正红食品（商丘）有限公司提出。

本标准由郑州工程技术学院和正红食品（商丘）有限公司共同起草。

本标准起草人：张百胜、王彦曾、李忠杰、李文韬。

本标准自发布实施日起替代 Q/ZHSP 0005S-2021。

H N

Q B

# 风味沙拉酱

## 1 范围

本标准规定了风味沙拉酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油中的一种或几种）、生活饮用水、酿造食醋为主要原料，添加酿造酱油白砂糖、冰糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、鸡蛋、全蛋液、食用葡萄糖、麦芽糊精、棕榈油、食用盐、酸黄瓜、花生、咸蛋黄、苹果、橙子、提子、香蕉、柠檬、葡萄、柚子、百香果、草莓、蓝莓、芒果、牛油果、酸梅、菠萝、蔓越莓、山楂、猕猴桃、蜜桃、香辛料粉【黑胡椒、辣椒、甜罗勒、牛至（披萨草）、迷迭香、姜、大蒜、香葱、洋葱中的一种或几种】、食用酒精、蜂蜜、浓缩番茄酱、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩蜜桃汁、菠萝浓缩汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩青梅汁、浓缩山楂汁、浓缩芒果汁、浓缩百香果汁、浓缩凤梨汁、浓缩牛油果汁、浓缩奇异果汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩蓝莓汁、芝麻、芝士粉、奶油、炼乳粉、椰子粉、奶粉、乳清粉、芥末（粉碎）、酵母抽提物、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、海藻酸钠、黄原胶、刺槐豆胶、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、磷酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、二氧化钛、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、纳他霉素、乙二胺四乙酸二钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、海藻糖、山梨糖醇、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（含苯丙氨酸）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、焦糖色、红曲红、栀子黄、赤藓红、胭脂红、日落黄、姜黄、姜黄素、辣椒红、柠檬黄、 $\beta$ -胡萝卜素、亮蓝、维生素E(dL- $\alpha$ -生育酚)、食用香精（番茄香精、蓝莓香精、柠檬香精、草莓香精、黑胡椒香精、甜味香精、椰子香精、鲜椒香精、迷迭香香精、芥末香精、柚子香精、蜜桃香精、苹果香精、牛奶香精、沙棘香精、芝士香精、芒果香精、猕猴桃香精、酸奶香精中的一种或几种）中的几种，经调配、混合、加热杀菌（或不加热杀菌）、冷却（或不冷却）、灌装、封口、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食风味沙拉酱。

根据添加原料不同分为以下几种：香甜沙拉酱、草莓沙拉酱、蓝莓沙拉酱、酸甜沙拉酱、蜂蜜沙拉酱、芥末沙拉酱、酸奶沙拉酱、奶香芝士沙拉酱、蜂蜜芥末沙拉酱、板烧酱沙拉酱、烘焙沙拉酱、千岛酱沙拉酱、海盐沙拉酱、熔岩酱沙拉酱、清爽型沙拉酱、蛋黄风味沙拉酱、蜜桃风味沙拉酱、柠檬沙拉酱、乳酸菌沙拉酱、黑椒酸瓜塔塔沙拉酱、苹果味沙拉酱、橙香味沙拉酱、柚子味沙拉酱、芒果味沙拉酱、牛油果沙拉酱、奇异果沙拉酱、芝士味沙拉酱、奶香味沙拉酱、清爽香甜沙拉酱、原味芝士酱。

## 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 酿造食醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。

- 2.1.3 酿造酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.4 白砂糖、冰糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.5 果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB 15203的规定。
- 2.1.6 麦芽糖浆应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 2.1.7 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 花生油应符合GB/T 1534和GB 2716的规定。
- 2.1.11 鸡蛋、全蛋液应符合GB 2749的规定。
- 2.1.12 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 棕榈油应符合GB/T 15680和GB 2716的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.16 酸黄瓜应符合SB/T 10439和GB 2714的规定。
- 2.1.17 花生应符合GB/T 1532和GB 19300的规定。
- 2.1.18 咸蛋黄应符合DB42/T 738的规定。
- 2.1.19 苹果、山楂、草莓、蓝莓、蔓越莓、葡萄、提子、猕猴桃、酸梅、蜜桃应符合NY/T 844的规定。
- 2.1.20 橙子、柚子应符合NY/T 426的规定。
- 2.1.21 香蕉应符合GB/T 9827的规定。
- 2.1.22 柠檬应符合GB/T 29370的规定。
- 2.1.23 百香果应符合DB45/T 2100的规定。
- 2.1.24 芒果应符合NY/T 492的规定。
- 2.1.25 牛油果应符合DB15/T 637的规定。
- 2.1.26 菠萝应符合NY/T 450的规定。
- 2.1.27 香辛料粉【黑胡椒、辣椒、甜罗勒、牛至（披萨草）、迷迭香、姜、大蒜、香葱、洋葱】应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.28 食用酒精应符合GB 31640的规定。
- 2.1.29 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.30 浓缩番茄酱、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩蜜桃汁、菠萝浓缩汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩青梅汁、浓缩山楂汁、浓缩芒果汁、浓缩百香果汁、浓缩凤梨汁、浓缩牛油果汁、浓缩奇异果汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩蓝莓汁应符合GB/T 31121和GB 17325的规定。
- 2.1.31 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。

2.1.32 芝士粉应符合 Q/DZFT 0001S 的规定，见附件 1。

2.1.33 奶油应符合 GB 19646 的规定。

2.1.34 炼乳粉、奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.35 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。

2.1.36 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.37 芥末应符合 GB/T 32730 的规定。

2.1.38 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.39 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。

2.1.40 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.41 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。

2.1.42 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.43 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.44 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。

2.1.45 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。

2.1.46 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.47 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

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

2.1.49 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.50 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.51 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。

2.1.52 冰乙酸应符合 GB 1886.10 或 GB 1886.85 的规定。

2.1.53 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.54 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.55 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.56 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.57 二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。

2.1.58 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.59 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.60 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.61 纳他霉素应符合 GB 25532 的规定。

2.1.62 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.63 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。

2.1.64 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

- 2.1.65 海藻糖应符合GB/T 23529的规定。
- 2.1.66 山梨糖醇应符合GB 1886.187的规定。
- 2.1.67 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.68 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合GB 25540的规定。
- 2.1.69 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.70 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.71 桉子黄应符合GB 7912的规定。
- 2.1.72 赤藓红应符合GB 17512.1的规定。
- 2.1.73 胭脂红应符合GB 1886.220的规定。
- 2.1.74 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.75 姜黄素应符合GB 1886.76的规定。
- 2.1.76 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.77 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.78 β-胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2.1.79 亮蓝应符合GB 1886.217的规定。
- 2.1.80 维生素E(dl-α-生育酚)应符合GB 29942的规定。
- 2.1.81 食用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.82 姜黄应符合GB 1886.60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
色泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色
性状	半固态	搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味，无异味	察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，
杂质	无肉眼可见外来杂质	然后用温开水漱口，品尝其滋味

## 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
总酸(以乙酸计)，g/100g	≤ 4.0	GB 12456
食用盐(以NaCl计)，g/100g	≤ 20	GB 5009.44
*铅(以Pb计)，mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009. 11
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009. 28
苯甲酸钠 <sup>a</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009. 28
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009. 121
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.075	SN/T 3855
纳他霉素残留量 <sup>a</sup> , mg/kg	≤	10	GB/T 21915
日落黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.5	GB 5009. 35
柠檬黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.5	GB 5009. 35
姜黄素 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
栀子黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤	1.5	GB 5009. 149
β -胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤	2.0	GB 5009. 83
胭脂红 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.2	GB 5009. 35
赤藓红 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.05	GB 5009. 35
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) <sup>a</sup> , g/kg	≤	2.0	GB 5009. 263
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.5	GB/T 5009. 140
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.25	GB 22255
甜菊糖苷 <sup>a</sup> (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
亮蓝 <sup>a</sup> (以亮蓝计), g/kg	≤	0.5	GB 5009. 35 或 SN/T 1743
二氧化钛 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.5	GB 5009. 246
展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg	≤	20	GB 5009. 185
酸价(以脂肪计)(KOH) <sup>c</sup> , mg/g	≤	5.0	GB 5009. 229
过氧化值(以脂肪计) <sup>c</sup> , g/100g	≤	0.25	GB 5009. 227

注: \*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产品的检验;

b 仅适用于添加山楂、苹果及其制品的检验;

c 仅适用于含油型产品, 且使用酸性配料(如酿造食醋、酸度调节剂等)的, 酸价指标不适用;  
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 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>a</sup> 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	$10^2$	$10^3$	GB 4789. 15
酵母, CFU/g	5	2	$10^2$	$10^3$	
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

注: <sup>a</sup> 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: 感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数、大肠菌群、酸价[仅适用于含油型产品, 且使用酸性配料(如酿造食醋、酸度调节剂等)的, 不适用该指标]、过氧化值(含油型)。型式检验按国家相关规定执行。

附录 1

备案号：44010058S-2019  
备案日期：2019年01月21日

**Q/DZFT**

**广东省食品安全企业标准**

Q/DZFT 0001S-2018

## **乳酪风味调味粉**

2018-12-01 发布

2018-12-15 实施

**广东东泽食品科技有限公司 发布**

Q/DZFT 0001S-2018

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定进行编写。

本标准由广东东泽食品科技有限公司提出与归口。

本标准由广东东泽食品科技有限公司起草。

本标准主要起草人：毛佩玲、谢杏、柯炯。

本标准首次发布时间：2018年12月01日。

本标准同时适用于委托加工：广州市名花香料有限公司（地址：广州市白云区永平街白云大道北东凤东路东坑街1号）。

本标准中附录A、附录B为规范性附录。

## 乳酪风味调味粉

### 1 范围

本标准规定了乳酪风味调味粉的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以水、干酪、乳清粉、食盐、白砂糖为原料，添加或不添加再制干酪、麦芽糊精、稀奶油、奶油、无水奶油、椰油、大豆油、纯牛奶、椰子浆、食用葡萄糖、乳粉、乳清蛋白粉、食用玉米淀粉、酵母抽提物、固体麦精、牛肉粉调味料、豆制品、蛋制品、香辛料、固体复合调味料、乳酸、辛烯基琥珀酸淀粉钠、阿拉伯胶、单，双甘油脂肪酸酯、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、柠檬酸钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、二氧化硅、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、甜蜜素、辣椒红、诱惑红及其铝色淀、姜黄、β-胡萝卜素、柠檬黄及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、焦糖色（加氨生产、普通法、亚硫酸铵法）、胭脂树橙、甜菊糖苷、三氯蔗糖、呈味核苷酸二钠、食品用香精、食品用香料，经破碎、混合、均质、干燥、包装等主要工艺加工制成的具有乳酪风味的调味料，为用于食品调味使用的非即食固体复合调味料。

### 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/T 317	白砂糖
GB/T 1535	大豆油
GB 1886.25	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
GB 1886.34	食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
GB 1886.37	食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）
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）
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 1886.65	食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯
GB 1886.171	食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）
GB 1886.173	食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
GB 1886.222	食品安全国家标准 食品添加剂 诱惑红
GB 1886.223	食品安全国家标准 食品添加剂 诱惑红铝色淀
GB 1886.224	食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄铝色淀
GB 2712	食品安全国家标准 豆制品
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
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 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

Q/DZFT 0001S-2018

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 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 5009.5	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 5009.11	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 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5420	食品安全国家标准 干酪
GB/T 5461	食用盐
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 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8270	食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
GB 8821	食品安全国家标准 食品添加剂 β-胡萝卜素
GB/T 8885	食用玉米淀粉
GB 11674	食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 15203	食品安全国家标准 淀粉糖
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB 19644	食品安全国家标准 乳粉
GB 19646	食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
GB/T 20880	食用葡萄糖
GB/T 20884	麦芽糊精
GB/T 23530	食品安全国家标准 酵母抽提物
GB 25190	食品安全国家标准 灭菌乳
GB 25192	食品安全国家标准 再制干酪
GB 25531	食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
GB 25557	食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠
GB 25564	食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢钠
GB 25566	食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
GB 25568	食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢二钠
GB 25576	食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 28303	食品安全国家标准 食品添加剂 辛烯基琥珀酸淀粉钠
GB 29938	食品安全国家标准 食品用香料通则
GB 29949	食品安全国家标准 食品添加剂 阿拉伯胶
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 31644	食品安全国家标准 复合调味料
NY/T 230	椰子油

Q/DZFT 0001S-2018

SB/T 10513

牛肉粉调味料

DB46/T 107

椰子浆

JJF 1070

定量包装商品净含量计算检验规则

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

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号《食品标识管理规定》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 水：应符合GB 5749的要求。
- 3.1.2 干酪：应符合GB 5420的要求。
- 3.1.3 乳清粉：应符合GB 11674的要求。
- 3.1.4 麦芽糊精：应符合GB/T 20884、GB 15203的要求。
- 3.1.5 再制干酪：应符合GB 25192的要求。
- 3.1.6 稀奶油、奶油、无水奶油：应符合GB 19646的要求。
- 3.1.7 大豆油：应符合GB/T 1535、GB 2716的要求。
- 3.1.8 椰油：应符合NY/T 230的要求。
- 3.1.9 纯牛奶：应符合GB 25190的要求。
- 3.1.10 椰子浆：应符合DB46/T 107的规定。
- 3.1.11 白砂糖：应符合GB/T 317、GB 13104的要求。
- 3.1.12 食盐：应符合GB/T 5641、GB 2721的要求。
- 3.1.13 食用葡萄糖：应符合GB/T 20880、GB 15203的要求。
- 3.1.14 乳粉：应符合GB 19644的要求。
- 3.1.15 乳清蛋白粉：应符合GB 11674的要求。
- 3.1.16 食用玉米淀粉：应符合GB/T 8885、GB 31637的要求。
- 3.1.17 酵母抽提物：应符合GB/T 23530的要求。
- 3.1.18 牛肉粉调味料：应符合SB/T 10513的要求。
- 3.1.19 豆制品：应符合GB 2712的要求。
- 3.1.20 蛋制品：应符合GB 2749的要求。
- 3.1.21 香辛料：应符合GB/T 15691的要求。
- 3.1.22 固体复合调味料：应符合GB 31644的规定。
- 3.1.23 乳酸：应符合GB 1886.173的要求。
- 3.1.24 辛烯基琥珀酸淀粉钠：应符合GB 28303的要求。
- 3.1.25 阿拉伯胶：应符合GB 29949的要求。
- 3.1.26 单、双甘油脂肪酸酯：应符合GB 1886.65的要求。
- 3.1.27 三聚磷酸钠：应符合GB 25566的要求。
- 3.1.28 焦磷酸钠：应符合GB 25557的要求。
- 3.1.29 柠檬酸钠：应符合GB 1886.25的要求。
- 3.1.30 磷酸氢二钠：应符合GB 25568的要求。
- 3.1.31 磷酸二氢钠：应符合GB 25564的要求。
- 3.1.32 二氧化硅：应符合GB 25576的要求。
- 3.1.33 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）：应符合GB 1886.47的要求。
- 3.1.34 甜蜜素：应符合GB 1886.37的要求。
- 3.1.35 辣椒红：应符合GB 1886.34的要求。
- 3.1.36 诱惑红：应符合GB 1886.222的要求。

- 3.1.37 诱惑红铝色淀：应符合GB 1886.223的要求。
- 3.1.38 姜黄：应符合GB 1886.60的要求。
- 3.1.39 β-胡萝卜素：应符合GB 8821的要求。
- 3.1.40 柠檬黄：应符合GB 4481.1的要求。
- 3.1.41 柠檬黄铝色淀：应符合GB 4481.2的要求。
- 3.1.42 日落黄：应符合GB 6227.1的要求。
- 3.1.43 日落黄铝色淀：应符合GB 1886.224的要求。
- 3.1.44 焦糖色（加氨生产：普通法；亚硫酸铵法）：应符合GB 1886.64的要求。
- 3.1.45 胭脂树橙：应符合附录A的规定。
- 3.1.46 甜菊糖苷：应符合GB 8270的规定。
- 3.1.47 三氯蔗糖：应符合GB 25531的规定。
- 3.1.48 呈味核苷酸二钠：应符合GB 1886.171的要求。
- 3.1.49 食品用香精：应符合GB 30616的要求。
- 3.1.50 食品用香料：应符合GB 29938的要求。
- 3.1.51 固体麦精：应符合附录B的要求。
- 3.1.52 所有原辅应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的要求。

### 3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	具有原、辅料混合加工后应有的色泽
滋味、气味	具有本产品应有的滋味及气味，无异味，无异嗅
状态	均匀小颗粒状、粉末状或粉团状，无霉变
杂质	无肉眼可见的外来杂质

注：在储存期中，部分产品会承轻度结块或褪色现象，应不影响使用

### 3.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	指标
水分/ (g/100g)	≤ 5.0
食盐（以NaCl计）/ (g/100g)	≤ 30.0
蛋白质, g/100g	≥ 5.0
脂肪/ (g/100g)	≥ 15.0
铅（以Pb计）/ (mg/kg)	≤ 0.9
总砷（以As计）/ (mg/kg)	≤ 0.5

### 3.4 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

### 3.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第75号《定量包装食品计量监督管理办法》的规定。

### 4 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。

## 5 检验方法

### 5.1 感官要求

按照GB 31644的规定。

### 5.2 理化指标

#### 5.2.1 水分

按照GB 5009.3的规定。

#### 5.2.2 食盐

按照GB 5009.44的规定。

#### 5.2.3 脂肪

按照GB 5009.6的规定。

#### 5.2.4 铅

按照GB 5009.12的规定。

#### 5.2.5 总砷

按照GB 5009.11的规定。

#### 5.2.6 蛋白质

按照GB 5009.5的规定。

### 5.3 净含量

按照JJF 1070的规定。

## 6 检验规则

### 6.1 原辅料入库检验

原辅料应经生产单位技术检验部门按原料质量标准进行验收，合格后方可入库使用。

### 6.2 出厂检验

产品需按本标准检验，检验合格签发产品合格证方可出厂。出厂检验项目有：感官要求、水分、食盐、脂肪、净含量。

### 6.3 型式检验

6.3.1 正常生产型式检验每半年进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 更换生产设备时；
- b) 停产三个月后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 食品安全监督机构提出进行型式检验要求时；
- e) 新产品投产时；
- f) 原料产地或供应商发生变化时。

### 6.3.2 型式检验项目

型式检验项目包括本标准要求中的全部项目。

### 6.4 组批

以同一批原料、同一生产线、同一班生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

### 6.5 抽样方法

每批的包装单位100个以下抽取1-2个，100个以上抽取3个。随机抽取足量两次检验的试样。将选取的试样迅速混匀装于清洁、干燥的两容器瓶中，瓶上标明：生产厂名、产品名称、批号，一瓶作检验用，一瓶留存备查。净含量检验抽样方法按国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装食品计量监督管理办法》的规定进行。

### 6.6 判定规则

Q/DZFT 0001S-2018

检验结果全部符合本标准时，判为合格品。检验结果中若有一项不符合本标准时，允许在原抽样样品中加倍抽样复检，以复检结果为准。

## 7 标签、标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标签、标志

7.1.1 产品销售包装标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的要求。添加阿斯巴甜的产品标签还应标注“阿斯巴甜（含苯丙氨酸）”。

7.1.2 包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

### 7.2 包装

7.2.1 内包装采用聚乙烯成型品包装，外包装采用纸箱、纸筒包装。内包装材料应符合GB 4806.7的要求，外包装材料应符合GB/T 6543的相关要求。

7.2.2 内包装应包装严密、封口牢固；外包装应封装严密。

### 7.3 运输

7.3.1 运输工具必须清洁干燥、无异味并有遮蓬。

7.3.2 在运输过程中应轻装轻卸，切勿抛掷、践踏，严禁重物挤压。

7.3.3 严禁日晒雨淋，与有毒有害、有挥发性气味的物质混装、混运。

### 7.4 贮存

7.4.1 应在避光、阴凉干燥、空气流通、常温下储存，保持离墙离地，不得与有毒、有害物质混放，防止杂气污染，严禁重物挤压。

7.4.2 本产品在包装完整未经启封的情况下，在本标准规定的运输、贮存条件下，产品保质期为12个月。

Q/DZFT 0001S-2018

**附录 A**  
**(规范性附录)**  
**胭脂树橙质量标准**

**A 胭脂树橙的质量要求**

应符合附表A的要求。

附表A 胭脂树橙质量要求

项 目	要 求
水溶性制品（按降红木素计），%	≥ 35
油溶性制品（按红木素计），%	≥ 25
砷（以As计，GB 5009.76测定法），mg/kg	≤ 3
铅（按GB 509.75测定法），mg/kg	≤ 2
汞（以GB 5009.17测定法），mg/kg	≤ 1

注：以上引自《食品添加剂手册》（第四册）P778-P781

Q/DZFT 0001S-2018

**附录 B**  
**(规范性附录)**  
**固体麦精质量标准**

**B1 固体麦精**

以啤酒麦芽、小麦粉中的一种或两种为原料，经磨浆、酶解、过滤、浓缩、喷雾干燥等工艺加工而成。

**B2 固体麦精的质量要求**

应符合附表 B 的要求。

附表B 固体麦精质量要求

项 目	要 求			
气味	具有该产品应有的气味，无异味			
组织形态	产品呈粉末状			
色泽	浅黄色的至棕黄色			
杂质	无肉眼可见杂质			
水分，%	≤	6.0		
蛋白质，%	≥	5.0		
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5		
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.2		
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1		
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.02		
铬（以Cr计），mg/kg	≤	0.5		
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0		
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000		
赭曲霉毒素A，μg/kg	≤	5.0		
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	60		
	n	c	m	M
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000

注：以上引自己备案的企业标准 Q/TZFHK 0001S-2017

## 编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油中的一种或几种）、生活饮用水、酿造食醋为主要原料，添加酿造酱油白砂糖、冰糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、鸡蛋、全蛋液、食用葡萄糖、麦芽糊精、棕榈油、食用盐、酸黄瓜、花生、咸蛋黄、苹果、橙子、提子、香蕉、柠檬、葡萄、柚子、百香果、草莓、蓝莓、芒果、牛油果、酸梅、菠萝、蔓越莓、山楂、猕猴桃、蜜桃、香辛料粉【黑胡椒、辣椒、甜罗勒、牛至（披萨草）、迷迭香、姜、大蒜、香葱、洋葱中的一种或几种】、食用酒精、蜂蜜、浓缩番茄酱、浓缩草莓汁、浓缩苹果汁、浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩蜜桃汁、菠萝浓缩汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩青梅汁、浓缩山楂汁、浓缩芒果汁、浓缩百香果汁、浓缩凤梨汁、浓缩牛油果汁、浓缩奇异果汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩蔓越莓汁、浓缩蓝莓汁、芝麻、芝士粉、奶油、炼乳粉、椰子粉、奶粉、乳清粉、芥末（粉碎）、酵母抽提物、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、海藻酸钠、黄原胶、刺槐豆胶、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、磷酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、二氧化钛、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、纳他霉素、乙二胺四乙酸二钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、海藻糖、山梨糖醇、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（含苯丙氨酸）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、焦糖色、红曲红、栀子黄、赤藓红、胭脂红、日落黄、姜黄、姜黄素、辣椒红、柠檬黄、 $\beta$ -胡萝卜素、亮蓝、维生素E(dl- $\alpha$ -生育酚)、食用香精（番茄香精、蓝莓香精、柠檬香精、草莓香精、黑胡椒香精、甜味香精、椰子香精、鲜椒香精、迷迭香香精、芥末香精、柚子香精、蜜桃香精、苹果香精、牛奶香精、沙棘香精、芝士香精、芒果香精、猕猴桃香精、酸奶香精中的一种或几种）中的几种，经调配、混合、加热杀菌（或不加热杀菌）、冷却（或不冷却）、灌装、封口、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食风味沙拉酱。

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《调味料产品生产许可证审查细则》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中 D-异抗坏血酸钠、维生素 E(dl- $\alpha$ -生育酚)仅作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。