



410688S-2021



河南九豫全食品有限公司企业标准

Q/HJS 0012S-2021

风味豆制品

2021-04-12 发布

2021-04-12 实施

河南九豫全食品有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由河南九豫全食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨书锋、潘莉娟、张荣、赵亚琼。

H N
Q B

风味豆制品

1 范围

本标准规定了风味豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以豆制品（腐竹、千张、素鸡、豆干、豆泡、豆腐、冻豆腐、臭豆腐）中的一种为原料，经分切或不分切，加入植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、白砂糖、食用盐、酿造酱油、芝麻、辣椒、花椒、香辛料或粉（八角、小茴香、香叶、肉豆蔻、小豆蔻、肉桂、桂皮、草果、山柰、孜然中的多种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、谷氨酸钠（味精）、固态复合调味料（配料见附录 A）、半固态复合调味料（配料见附录 B）、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、香辣香精、五香香精、香辣香精、麻辣香精、酸辣香精中的一种或几种）中的多种，经调配、卤制、冷却、内包装、灭菌或不灭菌、包装加工而成的风味豆制品。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 豆制品应符合 GB 2712 的规定。

2.1.3 植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、食用植物调和油）应符合 GB 2716 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。

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

2.1.8 辣椒、花椒、香辛料或粉（八角、小茴香、香叶、肉豆蔻、小豆蔻、肉桂、桂皮、草果、山柰、孜然）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.10 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.11 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.12 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。

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

2.1.14 固态复合调味料应符合 Q/YBT 0001S 的规定，见附录 A。

2.1.15 半固态复合调味料应符合附录 B 的规定。

2.1.16 食品用香精应符合 GB 30616 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1袋，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤95	GB 5009.3
食用盐（以氯化钠计），g/100g	≤5.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤0.4	GB 5009.12
*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 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 ²	10 ³	GB 4789.3 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

a 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

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，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、净含量及允许短缺量、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

附录 A



415514S-2020



原阳县百味佳调味品有限公司企业标准

Q/YBT 0001S-2020

固态复合调味料

2020-07-08 发布

2020-07-08 实施

原阳县百味佳调味品有限公司 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》的规定编写。

本标准由原阳县百味佳调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭振立。

本标准自发布实施之日起替代Q/YBT 0001S-2018。

H N
Q B

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用盐、鸡精调味料、味精、白砂糖、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料、香辛料粉（辣椒、花椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、姜、高良姜、洋葱、大葱、小葱、蒜、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、桂皮、肉桂、茺荑、藏红花、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂、薄荷、留兰香、调料九里香、多香果、荜发、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香荚兰中的一种或多种）、香辣腌料（食用盐、白砂糖、大豆色拉油、辣椒红、花椒粉、辣椒粉）中的几种为原料，加入或不加入5'-呈味核苷酸二钠(I+G)、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠中的多种）、红曲红、辣椒红、乙基麦芽酚、鸡味香精、肉味香精、鸭味香精中的一种或多种，经调配、混合、包装而成的包含两种及两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据原辅料不同可分为不同产品：香辛风味调味料、鸡味调味料、鸭味调味料、海鲜味调味料、牛肉味调味料、菌菇味调味料、腌料调味料、卤料调味料、烧烤料、煎炸料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.3 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。

2.1.4 味精应符合GB 2720的规定。

2.1.5 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.6 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。

2.1.7 牛肉粉调味料应符合SB/T 10513的规定。

2.1.8 海鲜粉调味料应符合SB/T 10485的规定。

2.1.9 菇精调味料应符合SB/T 10484的规定。

2.1.10 香辛料粉（辣椒、花椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、姜、高良姜、洋葱、大葱、小葱、蒜、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、桂皮、肉桂、茺荑、藏红花、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂、薄荷、留兰香、调料九里香、多香果、荜发、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香荚兰）应符合GB/T 15691的规定。

2.1.11 5'-呈味核苷酸二钠(I+G)应符合GB 1886.171的规定。

Q/YBT 0001S-2020

- 2.1.12 香辣腌料应符合GB 31644的规定。
- 2.1.13 复配水分保持剂应符合GB 26687的规定。
- 2.1.14 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.15 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.16 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.17 鸡味香精、肉味香精应符合GB 30616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	固态	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具产品应有的气滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤ 20	GB 5009.3
食用盐(以氯化钠计)， g/100g	≤ 50	GB 5009.44
总砷(以As计)， mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计)， mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
*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 食品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，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，真菌毒素限量应符合GB 2761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、水分、食用盐。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、鸡精调味料、味精、白砂糖、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料、香辛料粉（辣椒、花椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、姜、高良姜、洋葱、大葱、小葱、蒜、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、桂皮、肉桂、茺荑、藏红花、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂、薄荷、留兰香、调料九里香、多香果、葎荜、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香荚兰中的一种或多种）、香辣腌料（食用盐、白砂糖、大豆色拉油、辣椒红、花椒粉、辣椒粉）中的几种为原料，加入或不加入5'-呈味核苷酸二钠(I+G)、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠中的多种）、红曲红、辣椒红、乙基麦芽酚、鸡味香精、肉味香精、鸭味香精中的一种或多种，经调配、混合、包装而成的包含两种及两种以上调味料的非即食固态复合调味料。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 31644《食品安全国家标准 复合调味料》标准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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

原阳县百味佳调味品有限公司

附录 B

半固态调味料

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、植物油（大豆油、葵花籽油、芝麻油、菜籽油、棕榈油、玉米油、橄榄油、椰子油、花生油中的一种或几种）、动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、海米、海虾、鱼露、扁鱼、海鱼干、瑶柱、沙茶酱、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、鸡精、鸡粉、味精（谷氨酸钠）、白砂糖、禽畜肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种，经清洗、绞制、炒制）、禽畜骨汤（猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨中的一种或几种，经预处理、熬制）、米酒、黄酒、料酒、豆豉、盐渍辣椒、辣椒、姜、蒜、洋葱、葱、香辛料（豆蔻、草果、砂仁、茱萸、芹菜、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂叶、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、芝麻、罗晃子、百里香、香莢兰、花椒中的一种或几种，经挑选或经清理、破碎、炒制）、陈皮、白芷、酿造酱油、酿造食醋、咖喱粉、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、番茄调味酱、香菇、大豆、美味牛肝菌、松茸、鸡枞菌、蔬菜（香椿、土豆、山药、胡萝卜、青椒、韭菜花中的一种或几种）、西瓜、芝麻、花生、芝麻酱、花生酱、腐乳中的一种或几种为原料，加入或不加入红曲米、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、柠檬酸、L-苹果酸、冰醋酸、乳酸、三聚磷酸钠、甘氨酸(氨基乙酸)（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、辣椒红、姜黄、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、酵母抽提物、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、食品用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、烧烤香精、柠檬香精、橙子香精、香茅香精、鸭肉香精、海鲜香精、泡菜香精、香菇精油、豆豉香精中的一种或几种）中的几种，经原料预处理、配制、加热或不加热、熬煮或不熬煮、灌装、杀菌或不杀菌等工艺而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食半固态调味料。

1 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	浓稠状至半固态	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有原料应有的色泽	
气、滋味	具该产品应有的气滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

2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, %	≤ 65	GB 5009. 3
食用盐(以氯化钠计), g/100g	≤ 40	GB 5009. 44
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 11
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0. 8	GB 5009. 12
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5. 0	GB 5009. 229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0. 25	GB 5009. 227
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤ 1. 0	GB 5009. 28
苯甲酸钠 ^b (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1. 0	GB 5009. 28
环己基氨基磺酸钠 ^b (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0. 65	GB 5009. 97
三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤ 0. 25	GB 22255
双乙酸钠 ^b , g/kg	≤ 10	GB 5009. 277
甲基汞 ^c (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 17
*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 仅适用于含油型产品。其中酸价指标不适用于使用发酵性配料(黄豆酱、豆瓣酱、腐乳)和酸性配料(番茄调味酱、食醋、柠檬酸、L-苹果酸、冰醋酸)的产品。 b 仅适用于使用该食品添加剂的产品。 c 仅适用于原料中有海米、海虾、扁鱼、海鱼干、瑶柱的产品。 同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时,各自用量占GB 2760规定的最大使用的量的比例之和不应超过1。		

3 微生物限量

即食类产品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(若非指定,均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000	GB 4789. 10 第二法
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					

编制说明

本标准适用于以豆制品（腐竹、千张、素鸡、豆干、豆泡、豆腐、冻豆腐、臭豆腐）中的一种为原料，经分切或不分切，加入植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、白砂糖、食用盐、酿造酱油、芝麻、辣椒、花椒、香辛料或粉（八角、小茴香、香叶、肉豆蔻、小豆蔻、肉桂、桂皮、草果、山柰、孜然中的多种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、谷氨酸钠（味精）、固态复合调味料（配料见附录 A）、半固态复合调味料（配料见附录 B）、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、香辣香精、五香香精、香辣香精、麻辣香精、酸辣香精中的一种或几种）中的多种，经调配、卤制、冷却、内包装、灭菌或不灭菌、包装加工而成的风味豆制品。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 2712《食品安全国家标准 豆制品》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。

河南九豫全食品有限公司