



411109S-2021



河南津味园食品有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2021

调味面制品

2021-05-23 发布

2021-05-23 实施

河南津味园食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录A为规范性附录。

本标准由河南津味园食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南津味园食品有限公司。

本标准主要起草人：钟碧霞。

H N
Q B

调味面制品

1 范围

本标准规定了调味面制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，按比例加入生活饮用水、甘油（丙三醇）、大豆膳食纤维粉、食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、复配甜味剂（甜蜜素、三氯蔗糖、纽甜、葡萄糖）、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸钠、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯）、酵母提取物、碳酸钙、双效泡打粉（复配膨松剂）（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用淀粉）、红曲红、天然胡萝卜素、姜黄素、栀子黄、栀子蓝中的几种，经和面、挤压熟制、成型后，加入味精、孜然粒、花椒、呈味核苷酸二钠、味之素（固态复合调味料）【味精（谷氨酸钠）、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、食用香料】、无水葡萄糖、牛肉味调味料（白砂糖、食用盐、味精、洋葱粉、大蒜粉、食用香精）、鸡肉粉（固态复合调味料）（鸡骨架、鸡肉、单，双甘油脂肪酸酯、丁基羟基茴香醚、没食子酸丙酯、柠檬酸钠）、青豆、黄豆、芝麻、调味油【植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油或橄榄油中的一种或几种）、辣椒（辣椒片、辣椒粉）、八角粉、桂皮粉、青花椒、辣椒红、冰糖、豆瓣酱、葱、姜、蒜、五香粉、白胡椒粉、迷迭香粉】、牛柳味调味粉【食用盐、味精、白砂糖、食品用香精、孜然粉、花椒粉、烤蒜粉、辣椒粉、复合酸水解植物蛋白调味粉【酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用盐、味精（谷氨酸钠）】}、肉味宝（复合调味料）【葡萄糖、食用盐、玉米淀粉、酵母抽提物、复合香辛料（八角、桂皮、大蒜）、食品用热加工香料、食用香料】、醇香素（复合调味料）【鸡肉（三黄鸡）、味精（谷氨酸钠）、食用盐、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精】、鸡骨油、魔籽油（调味油）【辣椒提取物、食用油（大豆油、菜籽油、芝麻油或橄榄油中的一种或几种）、食用香精】、白芷膏（半固态复合调味料）（新鲜骨肉、酵母提取物、水解植物蛋白、盐、味精、香辛料、食品添加剂）、鸡肉味调味料（白砂糖、食用盐、味精、香葱粉、孜然粉、花椒粉）、特卤香辛料（蒜粉、桂皮、干姜、八角、砂仁、丁香、小茴香）、特丁基对苯二酚、黑糖外撒粉（复合调味料）（食用葡萄糖、白砂糖、酵母抽提物、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、阿斯巴甜、罗汉果甜苷、甜菊糖苷、纽甜、二氧化硅、食用香精、一水柠檬酸）、食品用香精（烤牛肉风味香精、青花椒火锅风味香精、浓香老干妈风味香精、牛肉风味香精、鸡肉风味香精、迷迭香风味香精、香辣风味香精、甜香风味香精、麻辣风味香精、辣鸭风味香精、火锅风味香精、肉香麦芽酚香精、川香麻辣油香精、鸡鲜肽膏香精、鲜香呈味汁香精、鲜味蛋白香精、透骨香香精、精制干贝素香精、呈味鲜香精、肉味香精、葱香鸡肉粉香精、黑糖香精、川香型粉末香精、混合粉末香精）中的几种或多种进行调味，经包装（抽真空或非抽真空）、装箱而成的调味面制品。

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 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.4 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 味精（谷氨酸钠）应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 复配甜味剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.9 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.10 乳酸钠（溶液）应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.11 复配乳化剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.13 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.14 双效泡打粉应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.15 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.16 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.17 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.18 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.19 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.20 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.21 无水葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 味之素、牛肉味调味料、鸡肉粉、调味油、牛柳味调味粉、肉味宝、醇香素、魔籽油、白芷膏、鸡肉味调味料、黑糖外撒粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.23 青豆、黄豆、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 孜然粒、花椒、特卤香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 鸡骨油应符合 Q/PFS 0003S（附录 A）的规定。
- 2.1.27 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 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	具有本品应有的性状，有韧性	取适量试样置于白色瓷盘中，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
色泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味与气味，无酸败，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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，g/100g	≤ 24	GB 5009. 3
氯化物（以Cl ⁻ 计）， %	≤ 4. 2	GB 5009. 44
脂肪，g/100g	≤ 25	GB 5009. 6
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 3. 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. 4	GB 5009. 12
黄曲霉毒素B ₁ ， μg/kg	≤ 5. 0	GB 5009. 22
甜蜜素 ^a （以环己基氨基磺酸计）， g/kg	≤ 1. 6	GB 5009. 97
纽甜 ^a ， g/kg	≤ 0. 06	GB 5009. 247
三氯蔗糖 ^a ， g/kg	≤ 0. 6	GB 22255
特丁基对苯二酚 ^a （以油脂中的含量计）， g/kg	≤ 0. 2	GB 5009. 32
姜黄素 ^a ， g/kg	≤ 0. 5	SN/T 4890
栀子黄 ^a ， g/kg	≤ 1. 5	GB 5009. 149

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。

同一功能的食品添加剂（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

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	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群,CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3第二法
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
霉菌,CFU/g ≤	150				GB 4789.15
a 样品的采样和处理按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；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、水分、氯化物、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。



411871S-2019



平顶山市丰佳生物科技有限公司企业标准

Q/PFS 0003S-2019

食用骨油

2019-07-17 发布

2019-07-17 实施

平顶山市丰佳生物科技有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由平顶山市丰佳生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：平顶山市丰佳生物科技有限公司。

本标准主要起草人：李晓霞、毛淑磊、姚霞、许婧、储承娴、刘念。

H N
Q B

食用骨油

1 范围

本标准规定了食用骨油的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽骨（猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨）中的一种为主要原料，添加或不添加食用盐、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、维生素E（dl- α -生育酚）、氢氧化钠中的几种辅料，经提炼、分离、盐析、脱酸、水洗、脱水、包装等工艺加工而成的食用骨油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜禽骨（猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨）应卫生、无变质、无异味、含骨髓，允许带有部分肌腱、肌肉和脂肪，并符合 GB 2707 和相关标准的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 丁基羟基茴香醚（BHA）应符合 GB 1886.12 的规定。

2.1.5 二丁基羟基甲苯（BHT）应符合 GB 1900 的规定。

2.1.6 维生素 E（dl- α -生育酚）应符合 GB 29942 的规定。

2.1.7 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 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
	凝固态	融化态	
性状	细腻、呈软膏状	澄清透明、不允许有沉淀物	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质。适量试样注入干净透明无色的试管中，在融化状态下，静置适当时间，目测有无沉淀物。将试样置于 200mL 烧杯中，倒入适量 100℃ 开水，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽		
气味	具有本品应有的气味，无异味		
滋味	具有本品应有的滋味，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
水分及挥发物/（g/100g）	≤ 2.0	GB 5009.236
酸价（KOH）（以脂肪计）/（mg/g）	≤ 2.5	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.20	GB 5009.227
丙二醛/（mg/100g）	≤ 0.25	GB 5009.181
丁基羟基茴香醚（BHA）/（g/kg）	≤ 0.2	GB/T 5009.32
二叔丁基对甲酚（BHT）/（g/kg）	≤ 0.2	GB/T 5009.32

总砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.1	GB 5009.11
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.1	GB 5009.12
*苯并[a]芘 /（μg/kg）	≤	8	GB 5009.27
*苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 同一功能的食品添加剂（抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占 GB2760 规定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符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程卫生要求

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；兽药残留限量应符合国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、酸价、过氧化值、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

食用骨油是以鲜（冻）畜禽骨（猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨）中的一种为主要原料，添加或不添加食用盐、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、维生素 E（dl- α -生育酚）、氢氧化钠中的几种辅料，经提炼、分离、盐析、脱酸、水洗、脱水、包装等工艺加工而成的食用骨油。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 GB 10146《食品安全国家标准 食用动物油脂》和《食用动物油脂生产许可证审查细则（2006 版）》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

平顶山市丰佳生物科技有限公司

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料,按比例加入生活饮用水、甘油(丙三醇)、大豆膳食纤维粉、食用盐、白砂糖、味精(谷氨酸钠)、复配甜味剂(甜蜜素、三氯蔗糖、纽甜、葡萄糖)、单,双甘油脂肪酸酯、乳酸钠、复配乳化剂(酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯)、酵母提取物、碳酸钙、双效泡打粉(复配膨松剂)(焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、单,双甘油脂肪酸酯、食用淀粉)、红曲红、天然胡萝卜素、姜黄素、栀子黄、栀子蓝中的几种,经和面、挤压熟制、成型后,加入味精、孜然粒、花椒、呈味核苷酸二钠、味之素(固态复合调味料)【味精(谷氨酸钠)、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、食用香料】、无水葡萄糖、牛肉味调味料(白砂糖、食用盐、味精、洋葱粉、大蒜粉、食用香精)、鸡肉粉(固态复合调味料)(鸡骨架、鸡肉、单,双甘油脂肪酸酯、丁基羟基茴香醚、没食子酸丙酯、柠檬酸钠)、青豆、黄豆、芝麻、调味油【植物油(大豆油、菜籽油、芝麻油或橄榄油中的一种或几种)、辣椒(辣椒片、辣椒粉)、八角粉、桂皮粉、青花椒、辣椒红、冰糖、豆瓣酱、葱、姜、蒜、五香粉、白胡椒粉、迷迭香粉】、牛柳味调味粉{食用盐、味精、白砂糖、食品用香精、孜然粉、花椒粉、烤蒜粉、辣椒粉、复合酸水解植物蛋白调味粉【酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用盐、味精(谷氨酸钠)】},肉味宝(复合调味料)【葡萄糖、食用盐、玉米淀粉、酵母抽提物、复合香辛料(八角、桂皮、大蒜)、食品用热加工香料、食用香料】、醇香素(复合调味料)【鸡肉(三黄鸡)、味精(谷氨酸钠)、食用盐、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精】、鸡骨油、魔籽油(调味油)【辣椒提取物、食用油(大豆油、菜籽油、芝麻油或橄榄油中的一种或几种)、食用香精】、白芷膏(半固态复合调味料)(新鲜骨肉、酵母提取物、水解植物蛋白、盐、味精、香辛料、食品添加剂)、鸡肉味调味料(白砂糖、食用盐、味精、香葱粉、孜然粉、花椒粉)、特卤香辛料(蒜粉、桂皮、干姜、八角、砂仁、丁香、小茴香)、特丁基对苯二酚、黑糖外撒粉(复合调味料)(食用葡萄糖、白砂糖、酵母抽提物、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、阿斯巴甜、罗汉果甜苷、甜菊糖苷、纽甜、二氧化硅、食用香精、一水柠檬酸)、食品用香精(烤牛肉风味香精、青花椒火锅风味香精、浓香老干妈风味香精、牛肉风味香精、鸡肉风味香精、迷迭香风味香精、香辣风味香精、甜香风味香精、麻辣风味香精、辣鸭风味香精、火锅风味香精、肉香麦芽酚香精、川香麻辣油香精、鸡鲜肽膏香精、鲜香呈味汁香精、鲜味蛋白香精、透骨香香精、精制干贝素香精、呈味鲜香精、肉味香精、葱香鸡肉粉香精、黑糖香精、川香型粉末香精、混合粉末香精)中的几种或多种进行调味,经包装(抽真空或非抽真空)、装箱而成的调味面制品。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,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。

Q/HJS 0001S-2021

河南津味园食品有限公司

H N

Q B