



411134S-2021



河南食好美食品有限公司企业标准

Q/SHM 0002S-2021

半固态复合调味料

2021-05-27 发布

2021-05-27 实施

河南食好美食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南食好美食品有限公司提出。

本标准由河南食好美食品有限公司起草。

本标准主要起草人：任书亮。

H N
Q B

半固态复合调味料

1 范围

本标准规定了半固态复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、香辛料（辣椒、黑胡椒、白胡椒、麻椒、小茴香、山奈、香叶、草果、丁香、八角、花椒、青花椒、桂皮、孜然、百里香、迷迭香、砂仁、甘草、藤椒、荜拔、豆蔻、肉豆蔻、圆叶当归、高良姜、多香果、香豆蔻、阴香、香椿、葱、蒜、姜、洋葱、芫荽、小香葱中的一种或几种，经粉碎或不粉碎）、芥末、咖喱粉、食用牛油、食用鸡油、食用羊油、食用猪油、菜籽油、大豆油、葵花籽油、玉米油、橄榄油、花生油、棕榈油、芝麻油、黄油、胡椒油、花椒油、辣椒油、蚝油、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖、酿造酱油、食醋、白醋、鸡精调味料、蜂蜜、调味料酒、冰糖、味精、鸡粉调味料、鸡味调味料、牛肉粉调味料、黑胡椒碎、辣鲜露（水、酿造酱油、食用盐、辣椒、味精、白砂糖、呈味核苷酸二钠、香辛料、食醋、辣椒油树脂、黄原胶、食用香精、山梨酸钾、苯甲酸钠）、鸡汁（水、食用盐、鸡肉提取物、鸡肉膏、白砂糖）、火锅底料[牛油、豆瓣酱(辣椒、蚕豆、食用盐)]、海鲜酱（白砂糖、水、黄豆、小麦粉、食用盐、大蒜、食醋、花生油、盐渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠）、吉士粉（淀粉、植物油、乳糖、全脂乳粉、全蛋粉）、姜汁（饮用水、姜、食用盐）、金桔油调味汁（桔汁、白砂糖、饮用水、食用盐）、烧汁（水、酿造酱油、酿造醋、白砂糖、食用盐、食用酒精）、排骨酱（豆豉、大蒜、辣椒、白糖、番茄、芝麻）、十三香（八角、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷）、五香粉（月桂叶、桂皮、八角、小茴香、陈皮、花椒）、烧烤调味料【鸡肉、植物油（含特丁基对苯二酚）、酵母提出物、麦芽糊精、香辛料、呈味核苷酸二钠、食用香精】、辣椒酱、花生酱、黄豆酱、豆豉、郫县豆瓣、番茄酱、酸梅酱、芝麻酱、柱侯酱（豆豉、白砂糖、酱油、食用盐、香辛料）、甜面酱、蒜茸辣椒酱、韭花酱（韭菜花、食用盐、味精、香辛料）、腐乳、臭豆腐、奶酪、香菇酱（香菇、黄豆酱、食用盐、香辛料）、小米辣、豆瓣酱、泡椒、酸萝卜、酸菜、泡姜、泡山椒、剁椒、芝麻、花生、食用菌（香菇、平菇、金针菇、牛肝菌、茶树菇、松茸、杏鲍菇、草菇、黑木耳、猴头菇、银耳、鸡腿菇、羊肚菌、花菇中的一种或几种）、蒜茸、黄豆、南瓜、西瓜、菜瓜、白酒、陈皮、山楂干、豆干中的几种为主要原料，辅以或不辅以鲜（冻）猪肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）鸭肉、沙茶酱【花生、芝麻、大蒜、虾米、鱼（鱼露）、牛油】、鱼露、鲍鱼汁（干贝提取物、淀粉糖、白砂糖、水、蚝油、酿造酱油、乙酰化双淀粉乙二酸酯、食品用香精、食用盐、鲍鱼提取物、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠）、虾肉（虾干、虾皮、虾米、虾仁）、蟹肉、蟹黄、呈味核苷酸二钠、乳酸、柠檬酸、L-苹果酸、三氯蔗糖、酵母抽提物、蛋黄粉、鸡蛋、鹌鹑蛋、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、小麦粉、麦芽粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、麦芽糊精、乳清蛋白粉、浓缩苹果汁、乳粉、黄原胶、卡拉胶、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、果葡糖浆、红曲米、辣椒红、姜黄、 β -胡萝卜素、红曲红、焦糖色、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、液体香精或粉状香精或膏状香精（辣椒风味、花椒风味、藤椒风味、生姜风味、孜然风味、牛肉风味、猪肉风味、海鲜风味、烧烤风味、烤肉风味、鸡肉风味中的一种或几种）、羟丙基

二淀粉磷酸酯、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、琥珀酸二钠、辣椒油树脂中的一种或几种，经配料、炒制混合、杀菌或不杀菌、包装而成的含有两种以上调味料的半固态复合调味料。

根据产品配料不同分为不同种类：红烧鱼酱、黑椒酱、南瓜酸菜金汤酱、鱼香调味酱、糖醋调味酱、浓汤酱、酸菜鱼酱、锅仔酱、香辣虾酱、焖鱼酱、椒梅酱、金桔烧汁酱、排骨酱、辣豆酱、烧烤酱、蒜茸辣椒酱、杂面条酱、西红柿豆酱、火锅蘸酱、番茄沙司调味酱、蛋黄调味酱、鸡肉酱、牛肉酱、麻辣火锅底料、菌汤火锅底料、番茄火锅底料、复合风味火锅底料、复合风味酱。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 香辛料(辣椒、黑胡椒、白胡椒、麻椒、小茴香、山奈、香叶、草果、丁香、八角、花椒、青花椒、桂皮、孜然、百里香、迷迭香、砂仁、甘草、藤椒、荜拨、豆蔻、肉豆蔻、圆叶当归、高良姜、多香果、香豆蔻、阴香、香椿、葱、蒜、姜、洋葱、芫荽、小香葱)应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 芥末应符合 GB/T 32730 的规定。

2.1.5 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。

2.1.6 食用牛油、食用鸡油、食用羊油、食用猪油应符合 GB 10146 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 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.11 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。

2.1.12 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.13 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.14 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.15 胡椒油、花椒油、辣椒油应符合 NY/T 2111 和 GB 2716 的规定。

2.1.16 蚝油应符合 SB/T 10005 的规定。

2.1.17 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.18 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.19 食醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.20 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.21 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.22 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.23 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.24 鸡味调味料、辣鲜露、鸡汁、火锅底料、海鲜酱、鲍鱼汁、姜汁、吉士粉、金桔油调味汁、烧汁、排骨酱、十三香、五香粉、烧烤调味料、沙茶酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.25 臭豆腐应符合 SB/T 10527 的规定。
- 2.1.26 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.27 奶酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.28 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.29 豆豉应符合 DBS53/ 004 的规定。
- 2.1.30 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.31 豆瓣酱、辣椒酱、柱候酱、蒜茸辣椒酱、韭花酱、酸梅酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.32 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.33 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.34 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.35 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.36 泡椒应符合 DB52/T 981 的规定。
- 2.1.37 酸萝卜、酸菜、泡姜、泡山椒、剁椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.38 芝麻、花生应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.39 食用菌（香菇、平菇、金针菇、牛肝菌、茶树菇、松茸、杏鲍菇、草菇、黑木耳、猴头菇、银耳、鸡腿菇、羊肚菌、花菇）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.40 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.41 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.42 黄豆应符合 NY/T 954 的规定。
- 2.1.43 蒜茸、南瓜、小米辣、西瓜、菜瓜应清洁、无污染、无异味、无腐烂变质，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。
- 2.1.44 豆干应符合 DB5205/T 6 的规定。
- 2.1.45 鲜（冻）猪肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）鸭肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.46 虾肉（虾干、虾皮、虾米、虾仁）、蟹肉、蟹黄应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.47 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.48 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.49 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.50 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.51 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.52 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

- 2.1.53 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.54 蛋黄粉、鸡蛋、鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.55 液体香精或粉状香精或膏状香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.56 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.57 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.58 红薯淀粉、马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.59 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.60 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.61 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.62 浓缩苹果汁应符合 GB/T 18963 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.63 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.64 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.65 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.66 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.67 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.68 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.69 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.70 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.71 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.72 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.73 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.74 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.75 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.76 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.77 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.78 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.79 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.80 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.81 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.82 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.83 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.84 黑胡椒碎应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.85 黄油应符合 LS/T 3217 和 GB 15196 的规定。

- 2.1.86 白醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.87 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.88 香菇酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.89 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.90 陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.91 山楂干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.92 麦芽粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.93 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.94 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 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	半固态粘稠酱状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味, 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	≤ 80	GB 5009.3
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
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 25	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
镉 ^d (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
甲基汞 ^d (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
山梨酸钾 (以山梨酸计) ^b , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 (以苯甲酸计) ^b , g/kg	≤ 1.0	
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计) ^b , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121

乙二胺四乙酸二钠 ^b , g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤	0.25	GB 22255
β-胡萝卜素 ^b , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
展青霉素 ^c , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注：*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配料中使用发酵型配料（郫县豆瓣、黄豆酱、甜面酱等酿造酱）和酸性配料（如食醋、柠檬酸、乳酸）的产品； b 指标仅适于使用该添加剂的产品，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 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。 c 指标仅适于添加山楂、苹果及其制品的产品； d 指标仅适用于添加虾肉（虾干、虾皮、虾米、虾仁）、蟹肉、蟹黄的产品。			

2.4 微生物限量

即食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				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, 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
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	10000	GB 4789.10 第二法
副溶血性弧菌 ^b , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
单核细胞增生李斯特氏菌 ^c , /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
大肠埃希氏菌 O157: H7 ^d , /25g	5	0	0	—	GB 4789.36
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 b 指标仅适用于原料中添加虾肉（虾干、虾皮、虾米、虾仁）、蟹肉、蟹黄的产品。 c 仅适用于添加畜肉、禽产品的产品。 d 限于加入牛肉的产品					

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 食品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、净含量及允许短缺量、水分、酸价【仅适用于含油型产品，且不适用配料中使用发酵型配料（郫县豆瓣、黄豆酱、甜面酱等酿造酱）和酸性配料（如食醋、柠檬酸、乳酸）的产品】、过氧化值【仅适用于含油型产品】、菌落总数（即食类产品）、大肠菌群（即食类产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、香辛料（辣椒、黑胡椒、白胡椒、麻椒、小茴香、山奈、香叶、草果、丁香、八角、花椒、青花椒、桂皮、孜然、百里香、迷迭香、砂仁、甘草、藤椒、荜拔、豆蔻、肉豆蔻、圆叶当归、高良姜、多香果、香豆蔻、阴香、香椿、葱、蒜、姜、洋葱、芫荽、小香葱中的一种或几种，经粉碎或不粉碎）、芥末、咖喱粉、食用牛油、食用鸡油、食用羊油、食用猪油、菜籽油、大豆油、葵花籽油、玉米油、橄榄油、花生油、棕榈油、芝麻油、黄油、胡椒油、花椒油、辣椒油、蚝油、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖、酿造酱油、食醋、白醋、鸡精调味料、蜂蜜、调味料酒、冰糖、味精、鸡粉调味料、鸡味调味料、牛肉粉调味料、黑胡椒碎、辣鲜露（水、酿造酱油、食用盐、辣椒、味精、白砂糖、呈味核苷酸二钠、香辛料、食醋、辣椒油树脂、黄原胶、食用香精、山梨酸钾、苯甲酸钠）、鸡汁（水、食用盐、鸡肉提取物、鸡肉膏、白砂糖）、火锅底料[牛油、豆瓣酱(辣椒、蚕豆、食用盐)]、海鲜酱（白砂糖、水、黄豆、小麦粉、食用盐、大蒜、食醋、花生油、盐渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠）、吉士粉（淀粉、植物油、乳糖、全脂乳粉、全蛋粉）、姜汁（饮用水、姜、食用盐）、金桔油调味汁（桔汁、白砂糖、饮用水、食用盐）、烧汁（水、酿造酱油、酿造醋、白砂糖、食用盐、食用酒精）、排骨酱（豆豉、大蒜、辣椒、白糖、番茄、芝麻）、十三香（八角、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷）、五香粉（月桂叶、桂皮、八角、小茴香、陈皮、花椒）、烧烤调味料【鸡肉、植物油（含特丁基对苯二酚）、酵母提出物、麦芽糊精、香辛料、呈味核苷酸二钠、食用香精】、辣椒酱、花生酱、黄豆酱、豆豉、郫县豆瓣、番茄酱、酸梅酱、芝麻酱、柱侯酱（豆豉、白砂糖、酱油、食用盐、香辛料）、甜面酱、蒜茸辣椒酱、韭花酱（韭菜花、食用盐、味精、香辛料）、腐乳、臭豆腐、奶酪、香菇酱（香菇、黄豆酱、食用盐、香辛料）、小米辣、豆瓣酱、泡椒、酸萝卜、酸菜、泡姜、泡山椒、剁椒、芝麻、花生、食用菌（香菇、平菇、金针菇、牛肝菌、茶树菇、松茸、杏鲍菇、草菇、黑木耳、猴头菇、银耳、鸡腿菇、羊肚菌、花菇中的一种或几种）、蒜茸、黄豆、南瓜、西瓜、菜瓜、白酒、陈皮、山楂干、豆干中的几种为主要原料，辅以或不辅以鲜（冻）猪肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）鸭肉、沙茶酱【花生、芝麻、大蒜、虾米、鱼（鱼露）、牛油】、鱼露、鲍鱼汁（干贝提取物、淀粉糖、白砂糖、水、蚝油、酿造酱油、乙酰化双淀粉乙二酸酯、食品用香精、食用盐、鲍鱼提取物、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠）、虾肉（虾干、虾皮、虾米、虾仁）、蟹肉、蟹黄、呈味核苷酸二钠、乳酸、柠檬酸、L-苹果酸、三氯蔗糖、酵母抽提物、蛋黄粉、鸡蛋、鹌鹑蛋、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、小麦粉、麦芽粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、麦芽糊精、乳清蛋白粉、浓缩苹果汁、乳粉、黄原胶、卡拉胶、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、果葡糖浆、红曲米、辣椒红、姜黄、 β -胡萝卜素、红曲红、焦糖色、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、液体香精或粉状香精或膏状香精（辣椒风味、花椒风味、藤椒风味、生姜风味、孜然风味、牛肉风味、猪肉风味、海鲜风味、烧烤风味、烤肉风味、鸡肉风味中的一种或几种）、羟丙基二淀粉磷酸酯、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、琥珀酸二钠、辣椒油树脂中的一种或几种，经配料、炒制混合、杀菌或不杀菌、包装而成的含有两种以上调味料的半固态复合调味料。根据《中华人民共和国

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。

本产品中不含水产调味料。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南食好美食品有限公司

H N
Q B