



411794S-2021



河南品正食品科技有限公司企业标准

Q/HPS 0018S-2021

动物性水产干制品（分装）

2021-07-31 发布

2021-07-31 实施

河南品正食品科技有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由河南品正食品科技有限公司提出。

本标准由河南省食品检验研究院、河南品正食品科技有限公司共同起草。

本标准主要起草人：赵一真、张世齐、陈怡静、张小娟、邓飞、徐微、郑燕飞。

H N

Q B

动物性水产干制品（分装）

1 范围

本标准规定了动物性水产干制品（分装）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以脱水虾皮、脱水海蜇、脱水鱿鱼干中的一中或几种为主要原料，添加或不添加脱水海带、脱水裙带菜、海苔、脱水紫菜、脱水海白菜、脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水洋葱、脱水番茄片（粒）、脱水黄花菜、脱水蒜片（粒）、干香菇、干木耳、炒芝麻、炒黄豆、脱水玉米、炒花生米、炒花生碎、脱水青豆、脱水辣椒片（圈）、枸杞、调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)、脱水含蛋调味品、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干)中的一种或多种经混合搅拌、包装加工而成的动物性水产干制品（分装）。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 脱水海带、脱水裙带菜、海苔、脱水紫菜、脱水海白菜应符合GB 19643的规定。
- 2.1.2 炒黄豆、炒芝麻、炒花生米、炒花生碎应符合GB/T 22165 和GB 19300的规定。
- 2.1.3 脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水洋葱、脱水胡萝卜、脱水番茄片（粒）应符合NY/T 1045 的规定。
- 2.1.4 脱水辣椒片（圈）应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.5 脱水蒜苗应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.6 干木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 脱水黄花菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.8 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.9 干香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 脱水蒜片（粒）应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.11 调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)应符合 Q/HPS 0001S 的规定（见附录 A）。
- 2.1.12 脱水含蛋调味品应符合 Q/HPS 0012S 的规定（见附录 B）。
- 2.1.13 脱水虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.14 脱水玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 2.1.15 脱水青豆应符合 NY/T 285 的规定。

2.1.16 豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干）应符合 GB 2712 的规定。

2.1.17 脱水海蜇、脱水鱿鱼干应符合 GB 10136 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，具有本品特有的性状	从样品中取出50g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品特有的颜色	
气、滋味	具有本品应有的滋味和气味，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	≤ 50	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 10	GB 5009.44
水产夹杂物, %	≤ 3	SC/T 3205
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
甲基汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
多氯联苯 ^a , mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.190
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 4.0	GB 5009.26
六六六, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.19
* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
^a 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总合计。		

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	2	5×10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
副溶血性弧菌, MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注: 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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 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、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A



4 169975-2020



河南品正食品科技有限公司企业标准

Q/HPS 0001S-2020

调味膨化植物蛋白粒、片（植 物基人造肉粒、片）

2020-12-12 发布

2020-12-12 实施

河南品正食品科技有限公司 发布

Q/HPS 0001S-2020

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则要求编写。

本标准由河南品正食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张德林、张世奇、邓飞。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HPS 0001S-2020，备案号：415788S-2020。

H N
Q B

调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)

1 范围

本标准规定了调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)的产品分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以低温食用豆粕、大豆分离蛋白中一种或几种为主要原料,添加谷朊粉、食用玉米淀粉经挤压、膨化、切断,再辅以食用盐、谷氨酸钠(味精)、酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、虾粉、食用牛油、食用鸡油、食用羊油、大豆油、棕榈油、酿造酱油(含焦糖色)、D-异抗坏血酸钠、维生素C(抗氧化剂)、碳酸氢钠、甜菜红、高粱红、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料(花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮)、食品用香精(牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精中的一种或几种)中的一种或多种,经调味、干燥灭菌、包装而成的调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)。

2 产品分类

根据原料不同分为以下几种:

2.1 牛肉味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)

以低温食用豆粕、大豆分离蛋白中一种或几种为主要原料,添加谷朊粉、食用玉米淀粉经挤压、膨化、切断,再辅以食用盐、谷氨酸钠(味精)、酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、食用牛油、大豆油、棕榈油、酿造酱油(含焦糖色)、D-异抗坏血酸钠、维生素C(抗氧化剂)、碳酸氢钠、甜菜红、高粱红、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料(花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮)、牛肉味香精中的一种或多种,经调味、干燥灭菌、包装而成的调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)。

2.2 鸡肉味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)

以低温食用豆粕、大豆分离蛋白中一种或几种为主要原料,添加谷朊粉、食用玉米淀粉,经挤压、膨化、切断,再辅以食用盐、谷氨酸钠(味精)、酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、食用鸡油、大豆油、棕榈油、酿造酱油(含焦糖色)、D-异抗坏血酸钠、维生素C(抗氧化剂)、碳酸氢钠、甜菜红、高粱红、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料(花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮)、鸡肉味香精中的一种或多种,经调味、干燥灭菌、包装而成的调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)。

2.3 羊肉味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)

以低温食用豆粕、大豆分离蛋白中一种或几种为主要原料,添加谷朊粉、食用玉米淀粉,经挤压、膨化、切断,再辅以食用盐、谷氨酸钠(味精)、酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、食用羊油、大豆油、棕榈油、酿造酱油(含焦糖色)、D-异抗坏血酸钠、维生素C(抗氧化剂)、

Q/HPS 0018S-2020

碳酸氢钠、甜菜红、高粱红、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料（花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮）、羊肉味香精中的一种或多种，经调味、干燥灭菌、包装而成的调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）。

2.4 海鲜味调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）

以低温食用豆粕、大豆分离蛋白中一种或几种为主要原料，添加谷朊粉、食用玉米淀粉经挤压、膨化、切断，再辅以食用盐、谷氨酸钠（味精）、酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、虾粉、大豆油、棕榈油、酿造酱油（含焦糖色）、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗氧化剂）、碳酸氢钠、甜菜红、高粱红、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料（花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮）、海鲜味香精中的一种或多种，经调味、干燥灭菌、包装而成的调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 低温食用豆粕应符合 GB/T 21494 的规定。
- 3.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.3 大豆分离蛋白应符合 GB/T 22493 的规定。
- 3.1.4 虾粉应符合 SB/T 10485 的规定。
- 3.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.7 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.8 食用牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.9 食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.10 食用羊油应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.12 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 3.1.13 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.14 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.15 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 3.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.17 维生素C（抗氧化剂）应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.18 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.19 香辛料（花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.20 食用棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.21 酿造酱油（含焦糖色）应符合 GB 18186 的规定。
- 3.1.22 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

Q/HPS 0001S-2020

3.1.23 甜菜红应符合 GB/T 3791 的规定。

3.1.24 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

3.1.25 食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精）应符合 GB 30616 的规定。

3.1.26 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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
	牛肉味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)	鸡肉味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)	羊肉味 调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)	海鲜味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)	
性状	颗粒状或片状	颗粒状或片状	颗粒状或片状	颗粒状或片状	从样品中取出50g, 倒入一洁净烧杯中, 自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
色泽	酱红色或黄色	黄色	黄色	黄色	
气味	具有牛肉味的香气	具有鸡肉味的香气	具有羊肉味的香气	具有海鲜味的香气	
滋味	咀嚼有肉质纤维感				
杂质	无肉眼可见外来杂质				

3.3 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, %	≤ 7.0	GB 5009.3
蛋白质, %	≥ 25.0	GB 5009.5
氨基酸态氮(以 N 计), %	≥ 0.2	GB 5009.235
食用盐(以 NaCl 计), %	≤ 15.0	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	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

Q/HPS 0001S-2020

注：※该项目指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

3.4 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, 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	1000	GB 4789.10 第二法
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.5 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。

3.6 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群的检验。
型式检验按国家相关规定执行。

附录 B



414391S-2020



河南品正食品科技有限公司企业标准

Q/HPS 0012S-2020

脱水含蛋调味品

2020-04-09 发布

2020-04-09 实施

河南品正食品科技有限公司 发布

Q/HPS 0012S-2020

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》规则编写。

本标准由河南品正食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：张德林、张世奇。

H N
Q B

脱水含蛋调味品

1 范围

本标准规定了脱水含蛋调味品的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以全蛋粉、蛋黄粉、蛋清粉、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦粉、白砂糖、玉米油、山梨糖醇液、黄原胶、食用盐、谷氨酸钠（味精）、柠檬酸、 β -胡萝卜素、维生素E、焦糖色、碳酸氢铵、生活饮用水为原料，经混合、微波干燥、热风干燥、冷却、包装而制成的含两种或两种以上调味料的脱水含蛋调味品。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 全蛋粉、蛋清粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.5 山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.6 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.9 维生素 E 应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.10 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.11 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.12 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.13 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.14 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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	粒状、片状、花状	从样品中取出 50g，倒入一洁净烧杯中，自然光

Q/HPS 0012S-2020

色泽	浅黄色	下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气味	具有鸡蛋特有的香气	
滋味	具有鸡蛋特有的鲜味，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	≤ 7.0	GB 5009.3
总氮 (以 N 计), g/100g	≥ 2.0	GB 5009.5
食用盐 (以 NaCl 计), %	≤ 10.0	GB 5009.44
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
* 铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
β-胡萝卜素, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83

* 该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	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	1	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	1000	GB 4789.10 第二法

注：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

Q/HPS 00128-2020

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相关规定及公告。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

Q/HPS 0012S-2020

编制说明

本标准适用于以全蛋粉、蛋黄粉、蛋清粉、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦粉、白砂糖、玉米油、山梨糖醇液、黄原胶、食用盐、谷氨酸钠（味精）、柠檬酸、 β -胡萝卜素、维生素E、焦糖色、碳酸氢铵、生活饮用水为原料，经混合、微波干燥、热风干燥、冷却、包装而制成的含两种或两种以上调味料的脱水含蛋调味品。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。

河南品正食品科技有限公司

编制说明

本标准适用于以脱水虾皮、脱水海蜇、脱水鱿鱼干中的一中或几种为主要原料，添加或不添加脱水海带、脱水裙带菜、海苔、脱水紫菜、脱水海白菜、脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水洋葱、脱水番茄片（粒）、脱水黄花菜、脱水蒜片（粒）、干香菇、干木耳、炒芝麻、炒黄豆、脱水玉米、炒花生米、炒花生碎、脱水青豆、脱水辣椒片（圈）、枸杞、调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）、脱水含蛋调味品、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干）中的一种或多种经混合搅拌、包装加工而成的动物性水产干制品（分装）。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。

河南品正食品科技有限公司