



411808S-2021



河南华冉食品有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2021

腌腊肉制品

2021-08-01 发布

2021-08-01 实施

河南华冉食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录一、附录二为规范性附录。

本标准由河南华冉食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王军、王金明、余少莉。

本标准自发布实施日起替代 Q/HHS 0001S—2018。

H N
Q B

腌腊肉制品

1 范围

本标准规定了腌腊肉制品的产品分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或多种）及其可食用副产品（头、脖、翅、腿、肠、心、肝、锁骨、肫、鸭掌、鸡爪、猪蹄中的一种或多种）中的一种或多种为原料，经过原料解冻或不解冻、修整，添加（或不添加）以下一种或多种：白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、冰糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、食醋、可口香（复合调味料）（麦芽糊精、食用葡萄糖、乙基麦芽酚、味精、食用盐）、姜黄粉、亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、食盐、六偏磷酸钠、卡拉胶、玉米淀粉）、红曲红、乙基麦芽酚、鸭肉味香精、鸡肉味香精、酱油、白酒、香辛料（洋葱、大葱、小葱、姜、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、土茴香、圆叶当归、桂皮、肉桂、杨桃、辣椒、阴香、大清桂、姜黄、香茅、枫茅、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、荜拨、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、芝麻、百里香、丁香、花椒、白果）、白芷、陈皮、栀子中的一种或多种，经腌制、煮制/不煮制、烘烤/不烘烤、预冷/不预冷、包装、贮存而成的非即食腌腊肉制品。

产品依据工艺不同，分为腌腊肉制品、咸肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉）及其可食用副产品（头、脖、翅、腿、肠、心、肝、锁骨、肫、鸭掌、鸡爪、猪蹄）应符合GB 2707和GB 16869的规定。

2.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317和GB 13104 的规定。

2.1.4 绵白糖应符合GB/T 1445和GB 13104的规定。

2.1.5 赤砂糖应符合GB/T 35884和GB 13104的规定。

2.1.6 红糖应符合GB/T 35885和GB 13104的规定。

2.1.7 冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。

2.1.8 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

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

2.1.10 食醋应符合GB/T 18187和GB 2719 的规定。

2.1.11 姜黄粉应符合 Q/DHSP 0001S的规定，见附录一。

2.1.12 可口香应符合Q/XMPP 0007S的规定，见附录二。

2.1.13 亚硝酸钠应符合GB 1886.11的规定。

2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。

2.1.15 复配水分保持剂应符合GB 26687的规定。

2.1.16 红曲红应符合GB 1886.181的规定。

2.1.17 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。

2.1.18 酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。

2.1.19 白酒应符合GB/T 20822的规定。

2.1.20 香辛料应符合GB/T 15691的规定。

2.1.21 鸭肉味香精、鸡肉味香精应符合GB 30616的规定。

2.1.22 白芷、陈皮、栀子应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

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
状态	具有产品应有的组织性状，无正常视力可见外来异物	取适量试样置于白瓷盆中，在自然光源下观察色泽和状态，闻其气味
色泽	具有产品应有的色泽，无黏液，无霉点	
气味	具有产品应有的气味，无异味，无酸败味	

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
水分，%	≤	85		GB 5009. 3
食用盐（以NaCl计），%	≤	10		GB 5009. 44
总酸（以乳酸计），%	≤	2. 0		GB 12456
总砷（以As计），mg/kg	≤	0. 5		GB 5009. 11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0. 45		GB 5009. 12
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0. 1(肝脏制品、肾脏制品除外)		GB 5009. 15
		1. 0（肾脏制品）		
		0. 5(肝脏制品)		
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0. 05		GB 5009. 17
亚硝酸钠残留量（以NaNO ₂ 计），mg/kg	≤	30		GB 5009. 33
N-二甲基亚硝胺，μ g/kg	≤	3. 0		GB 5009. 26
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1. 0		GB 5009. 123
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	腌腊禽肉制品	1. 5	GB 5009. 227
		咸肉、腊肉	0. 5	GB 5009. 227

注：*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 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881规定。

2.6 其他要求

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GB 31650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、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

备案编号: 322735S-2020

备案日期: 2020-09-30



附录一

Q/DHSP

江苏顶华食品科技有限公司企业标准

Q/DHSP 0001S-2020

代替 Q/DHSP 0001S-2019

固态调味料

2020-09-08 发布

2020-10-18 实施

江苏顶华食品科技有限公司发布

前 言

本标准是对原标准 Q/DHSP 0001S-2019 的修订。

本标准与原标准的主要差异：

——更新了规范性引用文件；

本标准的编写格式及规范性技术要素内容的确定方法依据 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。

本标准中铅(以 Pb 计)固态复合调味料 $\leq 0.9\text{mg/kg}$ ，香辛料调味品及其制品系列 $\leq 2.9\text{mg/kg}$ 严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中调味品(食用盐、香辛料类除外)规定的铅(以 Pb 计)调味品 $\leq 1.0\text{mg/kg}$ ，香辛料类 $\leq 3.0\text{mg/kg}$ 。

本标准贯彻执行了国家标准 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，部分参照了 GB/T 15691-2008《香辛料调味品通用技术条件》、GB/T 7900《白胡椒》、GB/T 7901《黑胡椒》及《调味料产品生产许可证审查细则(2006版)》的有关规定。

本标准由江苏顶华食品科技有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：翟应华、傅建平、赵风忠。

本标准于 2019 年 9 月首次发布，于 2020 年 9 月进行第二次修订。

固态调味料系列

1 范围

本标准规定了固态调味料系列的分类、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以表1所列配料为原料，经预处理、粉碎或不粉碎、混合或不混合、干燥或不干燥、包装而成的固态调味料系列（以下简称产品）。

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（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1354 大米

GB 1353 玉米

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

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 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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 5009.191 食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定

GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖

GB/T 23530 酵母抽提物

GB 25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠

GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅

GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称

GB/T 21725 天然香辛料 分类

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 30391 花椒
 GB/T 7900 白胡椒
 GB/T 7901 黑胡椒
 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
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家质量监督检验检疫总局 2005 年第 75 号令 《定量包装商品计量监督管理办法》
 中华人民共和国药典 (2015 年版一部)

3 分类

3.1 香辛料 (GB/T 12729.1 中及 GB/T 21725 所列香辛料 (罂粟除外)) 调味品及其制品系列

3.1.1 产品按配料不同分为香辛料调味品系列 (单一型香辛料调味品系列、复合型香辛料调味品系列、香辛料调味品制品系列)。

3.1.2 单一型香辛料调味品由单一香辛料制成, 添加或不添加二氧化硅, 产品命名规则为“产品所用原料名称加或不加粉/粒/片/碎加型号或不加型号”, 如由八角制成的粉状调味品命名为八角粉或八角粉 AAA。

3.1.3 复合型香辛料调味品由两种或两种以上香辛料为主要原料, 添加或不添加橘皮 (陈皮)、二氧化硅制成, 产品命名规则为“产品呈味特性或用途加粉/粒/片/碎/调味料加型号或不加型号”, 如由姜黄、橘皮 (陈皮)、小茴香、辣椒、白胡椒、芫荽、山奈、桂皮制成的粉状调味品命名为咖喱粉或咖喱粉 AAA。

3.1.4 香辛料调味品制品由香辛料和非香辛料混合制成 (香辛料含量 > 50%), 添加或不添加二氧化硅, 产品名称由该产品所用主体香辛料、产品呈味特性或用途加 (粉/碎) 制品加型号或不加型号命名, 示例: 由生姜、玉米制成的调味品制品命名为生姜粉制品或生姜粉制品 AAA。

注: 产品名称加型号因销售区域、客户需求不同, 原料产地不同而制定的产品型号, 同一产品型号的产品质量相同。

3.2 按产品的使用目标食品类别不同分为即食型和非即食型。

3.2 固态复合调味料系列

根据产品原辅料不同分类, 详见表 1:

表 1 产品分类

分类名称	原辅料
腌渍料系列	食用盐、白砂糖、辣椒、味精、食用玉米淀粉、蒜、食用葡萄糖、植物蛋白调味粉、洋葱、生姜、三聚磷酸钠、白胡椒、麦芽糊精、辣椒、黑胡椒、花椒、香辛料及香辛料制品酵母抽提物、食品用香精。
调味粉系列	白砂糖、蒜、食用盐、味精、麦芽糊精、洋葱、生姜、小茴香、八角、花椒、香辛料及香辛料制品、辣椒、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、植物蛋白调味粉、酱油粉、二氧化硅、食品用香精。

3.3 按产品的使用目标食品类别不同，分为非即食类产品和即食类产品。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 GB/T 12729.1及GB/T 21725中所列香辛料（罂粟除外）的原料应符合GB/T 15691-2008中5.1的规定，并符合GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.2 食用盐应符合GB 2721的规定。

4.1.3 花椒应符合GB/T 30391的规定。

4.1.4 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。

4.1.5 食品用香精应符合GB 30616的规定。

4.1.6 二氧化硅应符合GB 25576的规定。

4.1.7 食用葡萄糖应符合GB 15203的规定。

4.1.8 食用玉米淀粉应符合GB 31637的规定。

4.1.9 植物蛋白调味粉应符合附录A的规定。

4.1.10 酱油粉应符合附录B的规定。

4.1.11 麦芽糊精应符合GB 15203的规定。

4.1.12 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。

4.1.13 三聚磷酸钠应符合GB 25566的规定。

4.1.14 白砂糖应符合GB 13104的规定。

4.1.15 味精应符合GB 2720的规定。

4.1.16 白胡椒应符合GB/T 7900的规定。

4.1.17 黑胡椒应符合GB/T 7901的规定。

4.1.18 大米应符合GB/T 1354及GB 2715的规定。

4.1.19 玉米应符合GB/T 1353及GB 2715的规定。

4.1.20 橘皮（陈皮）应符合GB 2762、GB 2763及符合中华人民共和国药典（2015年版一部）的规定。

4.2 感官指标与试验方法

感官指标与试验方法应符合表2的规定。

表2 感官指标及试验方法

项 目	指 标	试验方法
色泽	具有该产品应有的色泽。	目视、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有该产品应有的气味及滋味，无异味。	
组织状态	具有该产品应有的组织状态，无结块、霉变。	
杂质	无正常视力可见杂质。	

4.3 理化指标与试验方法

理化指标与试验方法应符合表3的规定。

表3 理化指标与试验方法

项 目	指 标		试验方法
	香辛料调味品及其制品系列	固态复合调味料	
水分/(g/100g)	≤14	15	GB 5009.3规定的方法
总氮（以N计）/(g/100g)	≥--	0.5	SB/T 10371-2003中5.2.5规定的方法
氨基酸态氮/(g/100g)	≥--	0.1	GB 5009.235规定的方法
氯化钠/（g/100g）	≤--	60	GB 5009.44规定的方法
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤--	0.5	GB 5009.11规定的方法
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤2.9	0.9	GB 5009.12规定的方法
总灰分/(g/100g)	≤10	—	GB 5009.4规定的方法
酸不溶性灰分/(g/100g)	≤5	—	GB 5009.4规定的方法
3-氯-1,2-丙二醇*/(mg/kg)*	≤--	1.0	GB 5009.191规定的方法
食品添加剂	符合GB 2760的规定		
注：*仅限添加植物蛋白调味粉的产品			

4.4 微生物指标（适用于即食类产品）

即食类产品微生物指标应符合表4的规定。

表4 微生物指标

项 目	指 标				试验方法
菌落总数, CFU/g ≤	15000				GB 4789.2规定的方法
大肠菌群, MPN/g ≤	15				GB/T 4789.3规定的方法
—	n	c	m	M	—
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4规定的方法
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.10规定的方法

4.5 净含量允差与试验方法

净含量允差应符合国家质量监督检验检疫总局【2005】第75号令的规定，试验方法按JJF 1070的规定进行。

5 检验规则

5.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品应经生产厂按本标准检验合格。

5.2.2 香辛料调味品及其制品系列：非即食类产品出厂检验项目为感官指标、水分、总灰分、酸不溶性灰分、净含量。即食类产品出厂检验项目为感官指标、水分、总灰分、酸不溶性灰分、菌落总数、大肠菌群、净含量。固态复合调味料：非即食类产品出厂检验项目为感官指标、水分、氯化钠、氨基酸态氮、净含量。即食类产品出厂检验项目为感官指标、水分、氯化钠、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验在下列情况之一时进行：

- a) 正常生产每半年或停产三个月以上恢复生产时；
- b) 原料来源发生改变可能影响产品质量时；
- c) 国家食品安全监管部门提出要求时；

5.3.2 型式检验的项目为本标准规定的除 4.1 以外的全部要求。

5.4 组批与抽样

5.4.1 同一天、同一条生产线包装完好的同一规格的产品为一批次。

5.4.2 出厂检验的样本应从每批产品中随机抽取不少于500g（不小于6个最小包装单位，用于净含量允差检验的样本另计）。

5.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取不少于1kg（不小于12个最小包装单位，净含量允差检验的样本另计）。

5.5 判定规则

产品经检验，微生物指标不合格不得复检，直接判该产品为不合格批或该次型式检验结论不合格；其余指标如有不合格，可在同批次产品中加倍取样，对不合格项目进行复检，若仍有不合格项，则判该批产品或该次型式检验不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品销售标志应符合GB 7718和GB 28050的规定。运输包装标志应标明：产品名称、生产日期、保质期、规格、厂名、厂址、数量、重量级包装物上的贮运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

产品包装可分为瓶装、袋装等，各种包装材料必须符合复合卫生要求。外包装采用瓦楞纸箱。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生，运输过程中应防止日晒、雨淋、重压，不得与有毒、有害、有异味的物品混运。

5.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风良好的室内，不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源，不得与有害、有毒、有腐蚀性的物品混贮。

6 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，自产品生产之日起，产品的保质期为 18 个月。

Q/XMPP

厦门市澎澎食品有限公司企业标准

Q/XMPP 0007S—2020

附录二

复合调味粉

厦门市卫生健康委员会 食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 05923501125-(2020)
备案日期: 2020年02月25日
该标准备案为存档备查行为。标准中涉及需经许可的项目和内容, 应取得有关部门许可后方可生产经营

2020-01-12 发布

2020-02-14 实施

厦门市澎澎食品有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》和《福建省食品安全企业标准备案管理办法》的有关规定，特制定本企业标准作为企业组织生产和交货验收的依据。

本标准中的特性指标根据产品特征而制定：食品安全指标根据 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》和 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的要求加以规定；微生物指标根据 GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》和 GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》的要求加以规定。

本标准的食品安全指标中“铅”的限量要求严于GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的相应规定。

本标准的试验方法主要引用国家标准试验方法。

本标准编写格式按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部份：标准的结构和编写》的规定。

本标准由厦门市澎澎食品有限公司提出。

本标准由厦门市澎澎食品有限公司、厦门一零一食品研究所、国家红藻加工技术研发专业中心、集美大学食品与生物工程学院、福建省海洋功能食品工程技术研究中心和厦门市海洋功能食品重点实验室共同起草。

本标准由厦门市澎澎食品有限公司批准。

本标准主要起草人：周永波、张兰平、林丽萍、方小平。

本标准为本次制订。

复合调味粉

1 范围

本标准规定了复合调味粉的术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存、保质期及召回。

本标准适用于第3章所定义的复合调味粉。

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，仅所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（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 1.1 标准化工作导则 第1部份：标准的结构和编写

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

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 1886.171 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 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.11 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 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定

GB 5009.263 食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准
 GB/T 6388 运输包装收发货标志
 GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
 GB/T 6544 瓦楞纸板
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
 GB 13104 食品安全国家标准 食糖
 GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
 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 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
 GB/T 20880 食用葡萄糖
 GB/T 20884 麦芽糊精
 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 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
 GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则
 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 957 番茄粉
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家质量监督检验检疫总局令第75号[2005] 定量包装商品计量监督管理办法
 国家质量监督检验检疫总局令第123号[2009] 食品标识管理规定
 国家卫生和计生委（卫计生函[2013]113号） 关于香辛料标准适用有关问题的批复
 国家食品药品监督管理总局令第12号[2015] 食品召回管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 复合调味粉

以味精为原料，适量添加食用盐、白砂糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、食用淀粉、香辛料（洋葱、蒜、辣椒、肉桂、甘草、白胡椒、肉豆蔻、姜黄、姜）、番茄粉、海苔（干紫菜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、二氧化硅、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、d-木糖和食品用香精，经物料处理（或不处理）、烘干杀菌（或不杀菌）、调配、搅拌和包装而制成的复合调味粉，属于一种固态复合调味料。

4 产品分类

4.1 用途分类

根据复合调味粉的食用方式，分为即食类复合调味粉和非即食类复合调味粉。

Q/XMPP 0007S—2020

4.2 原料分类

根据产品配料和风味不同,分为复合调味粉(1)、复合调味粉(2)、复合调味粉(3)、复合调味粉(4)、复合调味粉(5)、复合调味粉(6)、复合调味粉(7)、复合调味粉(8)、复合调味粉(9)、复合调味粉(10)、复合调味粉(11)、复合调味粉(12)、复合调味粉(13)、复合调味粉(14)、复合调味粉(15)、复合调味粉(16)、复合调味粉(17)、复合调味粉(18)、复合调味粉(19)、复合调味粉(20)、复合调味粉(21)和复合调味粉(22)。

4.2.1 复合调味粉(1)

以味精、食用盐、麦芽糊精、食用葡萄糖、香辛料(洋葱、辣椒、肉桂、白胡椒、甘草、肉豆蔻、姜黄)、海苔(干紫菜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、二氧化硅和食品用香精为原料而制成的复合调味粉。

4.2.2 复合调味粉(2)

以味精、食用盐、麦芽糊精、食用葡萄糖、香辛料(洋葱、辣椒、肉桂、白胡椒、甘草、肉豆蔻、姜)、海苔(干紫菜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、二氧化硅和食品用香精为原料而制成的复合调味粉。

4.2.3 复合调味粉(3)

以味精、食用盐、麦芽糊精、食用葡萄糖、香辛料(洋葱、辣椒、肉桂、白胡椒、甘草、肉豆蔻、姜黄)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、二氧化硅和食品用香精为原料而制成的复合调味粉。

4.2.4 复合调味粉(4)

以味精、食用盐、麦芽糊精、食用葡萄糖、食用淀粉、香辛料(蒜、肉桂、白胡椒、甘草、肉豆蔻)和二氧化硅为原料而制成的复合调味粉。

4.2.5 复合调味粉(5)

以味精、食用盐、麦芽糊精、香辛料(蒜、肉桂、白胡椒、甘草、肉豆蔻、姜)、二氧化硅和食品用香精为原料而制成的复合调味粉。

4.2.6 复合调味粉(6)

以味精、食用盐、麦芽糊精、食用淀粉、香辛料(蒜、肉桂、白胡椒、甘草、肉豆蔻、姜)和二氧化硅为原料而制成的复合调味粉。

4.2.7 复合调味粉(7)

以味精、食用盐、白砂糖、食用淀粉、香辛料(白胡椒、甘草)、二氧化硅和食品用香精为原料而制成的复合调味粉。

4.2.8 复合调味粉(8)

以味精、食用盐、白砂糖、食用淀粉、香辛料(白胡椒、甘草)和食品用香精为原料而制成的复合调味粉。

4.2.9 复合调味粉(9)

以味精、食用葡萄糖、麦芽糊精、食用淀粉、二氧化硅和食品用香精为原料而制成的复合调味粉。

4.2.10 复合调味粉（10）

以味精、食用盐、白砂糖、食用淀粉、二氧化硅和食品用香精为原料而制成的复合调味粉。

4.2.11 复合调味粉（11）

以味精、食用葡萄糖、麦芽糊精、食用淀粉和乙基麦芽酚为原料而制成的复合调味粉。

4.2.12 复合调味粉（12）

以味精、食用盐、食用葡萄糖、麦芽糊精和乙基麦芽酚为原料而制成的复合调味粉。

4.2.13 复合调味粉（13）

以味精、食用盐、麦芽糊精、二氧化硅和食品用香精为原料而制成的复合调味粉。

4.2.14 复合调味粉（14）

以味精、食用盐、食用葡萄糖、麦芽糊精和番茄粉为原料而制成的复合调味粉。

4.2.15 复合调味粉（15）

以味精、食用葡萄糖、食用淀粉和乙基麦芽酚为原料而制成的复合调味粉。

4.2.16 复合调味粉（16）

以味精、食用盐、食用淀粉和呈味核苷酸二钠为原料而制成的复合调味粉。

4.2.17 复合调味粉（17）

以味精、麦芽糊精、二氧化硅和食品用香精为原料而制成的复合调味粉。

4.2.18 复合调味粉（18）

以味精、食用盐、麦芽糊精和食品用香精为原料而制成的复合调味粉。

4.2.19 复合调味粉（19）

以味精、食用盐和呈味核苷酸二钠为原料而制成的复合调味粉。

4.2.20 复合调味粉（20）

以味精、麦芽糊精和食品用香精为原料而制成的复合调味粉。

4.2.21 复合调味粉（21）

以味精、食用淀粉和食品用香精为原料而制成的复合调味粉。

4.2.22 复合调味粉（22）

以味精、食用葡萄糖和d-木糖为原料而制成的复合调味粉。

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 味精

应符合GB 2720 的规定。

Q/XMPP 0007S—2020

5.1.2 食用盐

应符合GB 2721 的规定。

5.1.3 白砂糖

应符合GB/T 317 的规定，并符合GB 13104 的规定。

5.1.4 麦芽糊精

应符合GB/T 20884 的规定，并符合GB 15203 的规定。

5.1.5 食用葡萄糖

应符合GB/T 20880 的规定，并符合GB 15203 的规定。

5.1.6 食用淀粉

应符合GB 31637 的规定。

5.1.7 香辛料（洋葱、蒜、辣椒、肉桂、白胡椒、甘草、肉豆蔻、姜黄、姜）

应干燥、无虫蛀、无霉变、无异味、无杂质，具有该原料的天然芳香味或辛辣味，并符合原国家卫生和计生委（卫计生函[2013]113号）批复和 GB/T 15691的规定。

5.1.8 番茄粉

应符合NY/T 957 的规定。

5.1.9 海苔（干紫菜）

应符合GB 19643 的规定。

5.1.10 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）

应符合GB 1886.47 的规定。

5.1.11 二氧化硅

应符合GB 25576 的规定。

5.1.12 呈味核苷酸二钠

应符合GB 1886.171 的规定。

5.1.13 乙基麦芽酚

应符合GB 1886.208 的规定。

5.1.14 d-木糖

应符合GB 29938 的规定。

Q/XMPP 0007S—2020

5.1.15 食品用香精

应符合GB 30616 的规定。

5.1.16 生产（清洗）用水

应符合GB 5749 的规定。

5.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色 泽	白色至黄褐色，色泽基本均匀，允许辅料带入少量色斑。	随机取适量样品，置于清洁的透明的玻璃容器中，在自然光线下用感官法观察色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，并取少量置于舌尖，用舌涂布满口，仔细尝其滋味。
组织形态	干燥疏松的粉末状或细颗粒状，无霉变、无明显结块。	
滋味气味	具本品特有风味，甜咸适中，味醇正、无异味。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

5.3 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	≤	15.0	GB 5009.3
氯化物（以Cl ⁻ 计），g/100g	≤	45.0	GB 5009.44
氨基酸态氮，g/100g	≥	0.05	GB 5009.235
铅（以Pb计），mg/kg	<	1.0	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
锡 ^a （以Sn计），mg/kg	≤	250	GB 5009.16
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
二氧化硅 ^b ，g/kg	≤	20.0	GB 25576 附录A
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） ^b ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
^a 仅限采用镀锡薄板容器包装的复合调味粉。			
^b 仅限配料中添加该类食品添加剂的复合调味粉。			

5.4 微生物指标

即食类复合调味粉的微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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	3×10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	10^2	10^4	GB 4789.10
^a 样品分析及处理按 GB 4789.1 执行。					

5.5 食品添加剂和营养强化剂

5.5.1 食品添加剂和营养强化剂的质量应符合相关国家标准的要求和有关规定。

5.5.2 食品添加剂和营养强化剂的品种和使用限量应符合GB 2760 和GB 14880 的规定。

5.5.2.1 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）：按最大使用量 $\leq 2.0\text{g/kg}$ （以山梨酸计）适量使用。

5.5.2.2 食品添加剂 二氧化硅：作为抗结剂，按最大使用量 $\leq 20.0\text{g/kg}$ 适量使用。

5.5.2.3 食品添加剂 呈味核苷酸二钠：作为增味剂，按生产需要适量使用。

5.5.2.4 食品添加剂 乙基麦芽酚：作为食品用合成香料，按生产需要适量使用。

5.5.2.5 食品添加剂 d-木糖：作为食品用合成香料，按生产需要适量使用。

5.5.2.6 食品用香精：按生产需要适量使用。

5.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 的规定检验。

6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

Q/XMPP 0007S—2020

7.1.1 出厂检验

7.1.1.1 产品应经生产企业质检部门检验合格，出具检验合格证明后方可出厂。

7.1.1.2 非即食类复合调味粉出厂检验项目包括：感官指标、净含量、水分、氯化物和氨基酸态氮。

7.1.1.3 即食类复合调味粉出厂检验项目包括：感官指标、净含量、水分、氯化物、氨基酸态氮以及微生物指标中的菌落总数和大肠菌群。

7.1.2 型式检验

7.1.2.1 型式检验的项目包括本标准中规定的全部项目。

7.1.2.2 正常生产时，每半年应对产品进行一次型式检验。

7.1.2.3 有下列情况之一时应对产品进行型式检验：

- 新产品试制鉴定时；
- 停产三个月以上，恢复生产时；
- 正式生产后，原料产地变化或改变生产工艺，可能影响产品质量时；
- 出厂检验与上次型式检验有大差异时；
- 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求；
- 对质量有争议时，需要仲裁时。

7.2 组批与抽样

7.2.1 组批

工艺条件相同的，同一生产线上，同一班组或同一天生产的规格相同的产品为同一批次。

7.2.2 抽样

从每批产品中随机抽取样品，抽样数量不少于 20 个最小包装，且样品量不少于 2kg。样品平均分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

7.3 判定规则

7.3.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

7.3.2 检验结果中若有一项或一项以上项目不符合本标准规定时，可在原批次产品中抽取双倍样品复检一次，复检结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品；若复检结果中仍有一项或一项以上项目不符合本标准规定，判该批产品为不合格品。

8 标签和标志、包装、运输、贮存

8.1 标签和标志

8.1.1 标签应清晰、牢固，其内容应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的要求。

8.1.2 添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）的产品标签应标明添加“阿斯巴甜（含苯丙氨酸）”。

8.1.3 运输包装标志应符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的规定。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或多种）及其可食用副产品（头、脖、翅、腿、肠、心、肝、锁骨、肫、鸭掌、鸡爪、猪蹄中的一种或多种）中的一种或多种为原料，经过原料解冻或不解冻、修整，添加（或不添加）以下一种或多种：白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、冰糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、食醋、可口香（复合调味料）（麦芽糊精、食用葡萄糖、乙基麦芽酚、味精、食用盐）、姜黄粉、亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、食盐、六偏磷酸钠、卡拉胶、玉米淀粉）、红曲红、乙基麦芽酚、鸭肉味香精、鸡肉味香精、酱油、白酒、香辛料（洋葱、大葱、小葱、姜、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、土茴香、圆叶当归、桂皮、肉桂、杨桃、辣椒、阴香、大清桂、姜黄、香茅、枫茅、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、荜拨、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、芝麻、百里香、丁香、花椒、白果）、白芷、陈皮、栀子中的一种或多种，经腌制、煮制/不煮制、烘烤/不烘烤、预冷/不预冷、包装、贮存而成的非即食腌腊肉制品。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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南华冉食品有限公司