



411854S-2021



南阳宛禾香食品有限公司企业标准

Q/NWS 0002S-2021

方便米线

2021-08-05 发布

2021-08-05 实施

南阳宛禾香食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、B、C为规范性附录。

本标准由南阳宛禾香食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：范祥。

本标准自发布实施日起替代Q/NWS 0002S-2020（备案号：416157S-2020）。

H N

Q B

方便米线

1 范围

本标准规定了方便米线的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于米线辅以下面外购调味包【海带包、花生包、辣椒油包、酱包（复合型花生酱包、麻辣酱包、风味芝麻酱包、藤椒酱包、酸菜酱包、番茄酱包中的一种或多种）、老陈醋调味汁包、调料粉包中的两种或多种】，经组合包装而成的方便米线。

米线：以大米为主要原料，添加生活饮用水，经清洗、浸泡、碾磨至粉状，添加或不添加食用玉米淀粉、生活饮用水调粉，经挤压成型、老化、烘干、包装而成的非即食米线；

外购海带包（腌渍的藻类）：【海带、食用盐、柠檬酸、乳酸、山梨酸钾】；

外购花生包（熟制坚果与籽类）：【花生仁、植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油中的一种）】；

外购辣椒油包：【精炼植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油中的一种）、辣椒、香辛料（草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、香茅、砂仁、山奈中的多种）、辣椒红】；

外购复合型花生酱包（半固态复合调味料）：【以花生酱为主要原料，添加精炼植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油中的一种）、葱、芝麻酱、鸡骨髓膏（鸡骨、生活饮用水、鸡骨油、食用盐、味精、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、黄原胶、山梨酸钾）、蚝油、芝麻油中的多种，含有两种或两种以上调味料】；

外购麻辣酱包（半固态复合调味料）：【以菜籽油、辣椒为主要原料，添加豆瓣酱、鸡油、猪油、生姜、大蒜、花椒、鸡汁调味料、鸡粉调味料、食用盐、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的多种，含有两种或两种以上调味料】；

外购风味芝麻酱包（半固态复合调味料）：【以芝麻酱、花生酱为主要原料，添加食用植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种）、花椒、八角、食用盐、鸡粉调味料中的多种，含有两种或两种以上调味料】；

外购老陈醋调味汁包：【食醋、生活饮用水】；

外购调料粉包：【以食用盐为主要原料，添加鸡粉调味料、味精、白砂糖、香辛料（辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、花椒粉、脱水葱粉、姜粉、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、香茅、砂仁、山奈、八角、桂皮、月桂叶中的多种）、白芷、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、食用香精、二氧化硅）中的多种，含有两种或两种以上调味料】。

外购藤椒酱包（半固态复合调味料）：【以辣椒、植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种）为主要原料，添加食用盐、鸡皮、食用鸡油、大蒜、鸡肉、鸡骨架、味精、泡姜、泡辣椒、酵母抽提物、藤椒、香辛料（辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、花椒粉、脱水葱粉、姜粉、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、香茅、砂仁、山奈、八角、桂皮、月桂叶中的多种）、白芷、复合酸水解植物蛋白调味粉（大豆）、白砂糖、淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种）、饮用水、藤椒香精、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、栀子黄、栀子蓝、维生素E、脱氢乙酸钠、谷氨酸钠、β-胡萝卜素）中的

多种，含有两种或两种以上调味料】；

外购酸菜酱包（半固态复合调味料）：【以泡酸菜（饮用水、食用盐、酸菜、焦亚硫酸钠、苯甲酸钠、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠）为主要原料，添加泡辣椒、植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种）、鸡肉、食用盐、泡姜、食用鸡油、鸡骨架、饮用水、香辛料（辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、花椒粉、脱水葱粉、姜粉、草果、肉豆蔻、豆蔻、白芷、小茴香、香茅、砂仁、山奈、八角、桂皮、月桂叶中的多种）、味精、复合酸水解植物蛋白调味粉（大豆）、酵母抽提物、白砂糖、淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种）、酸菜香精、乳酸、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、栀子黄、谷氨酸钠、 β -胡萝卜素）中的多种，含有两种或两种以上调味料】。

外购番茄酱包（半固态复合调味料）：【以番茄酱、番茄为主要原料，添加植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种）、食用盐、白砂糖、牛骨白汤（牛骨、饮用水、食用盐）、味精、白酒、番茄香精、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、冰乙酸、DL-苹果酸、山梨酸钾、呈味核苷酸二钠、甜蜜素中的多种，含有两种或两种以上调味料】。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.2 辣椒油包、调料粉包、藤椒酱包、酸菜酱包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 海带包应符合 GB 19643 的规定。

2.1.6 油炸花生米包应符合 GB 19300 的规定。

2.1.7 风味芝麻酱包应符合 Q/NYY 0001S 的规定，见附录 A。

2.1.8 复合型花生酱包应符合 QB/T 1733.4 的规定。

2.1.9 老陈醋调味汁包应符合 Q/NYY 0010S 的规定，见附录 B。

2.1.10 麻辣酱包应符合 Q/NYY 0003S 的规定，见附录 C。

2.1.11 番茄酱包应符合 SB/T 10459 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	具有本产品应有的性状	取适量样品，倒入一洁净瓷盘中，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，按包装上标明的食用方法复热后品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产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

2.3.1 米线理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 1.5	GB 5009.239
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22

注 *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。铅指标为米线和各种调料包的混合检验。

2.3.2 海带包理化指标应符合表 3 的规定。

表3 理化指标

项 目	指 标	检验方法
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 15.0	GB 5009.44
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

2.3.3 花生包理化指标应符合表 4 的规定。

表 4 理化指标

项 目	指 标	检验方法
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.5	GB 5009.227
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.22

2.3.4 辣椒油包理化指标应符合表 5 的规定。

表 5 理化指标

项 目	指 标	检验方法
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
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

2.3.5 复合型花生酱包理化指标应符合表 6 的规定。

表 6 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤	15.0	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	20.0	GB 5009.22

2.3.6 麻辣酱包理化指标应符合表 7 的规定。

表 7 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤	18.0	GB 5009.44
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
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。			

2.3.7 风味芝麻酱包理化指标应符合表 8 的规定。

表 8 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	18.0	GB 5009.44
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤	4.0	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
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	10.5	GB 5009.22

2.3.8 老陈醋调味汁包理化指标应符合表 9 的规定。

表 9 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤	30.0	GB 5009.44
总酸（以乙酸计），g/100mL	≥	1.0	GB/T 5009.41
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11

黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
-----------------------------	---	-----	------------

2.3.9 调料粉包理化指标应符合表 10 的规定。

表 10 理化指标

项 目		指 标	检验方法
水分, g/100g	≤	12.0	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤	55.0	GB 5009.44
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

2.3.10 藤椒酱包理化指标应符合表 11 的规定。

表 11 理化指标

项 目		指 标	检验方法
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
栀子黄, g/kg	≤	1.5	GB 5009.191
栀子蓝, g/kg	≤	0.5	SN/T 2360.9
β-胡萝卜素, g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂、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。			

2.3.11 酸菜酱包理化指标应符合表 12 的规定。

表 12 理化指标

项 目		指 标	检验方法
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
栀子黄, g/kg	≤	1.5	GB 5009.191
β-胡萝卜素, g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

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。

2.3.12 番茄酱包理化指标应符合表 13 的规定。

表 13 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
甜蜜素（以环己氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 14 的规定。

表 14 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 中平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 平板计数法
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； 注 2：微生物限量适用于米线和调味包的混合检验； 注 3：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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；外购料包中食品添加剂的使用也应符合 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（仅适用于米线的检验）、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。

H N

Q B



412532S-2019



南阳一滴香油脂食品有限公司企业标准

Q/NYY 0001S-2019

风味芝麻酱（复合调味料）

2019-09-17 发布

2019-09-17 实施

南阳一滴香油脂食品有限公司 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。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由南阳一滴香油脂食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张方、张大鹏。

本标准自发布实施日起代替 Q/NYY 0001S-2019（2019-2-15 发布实施，备案号：410456S-2019）。

H N

Q B

风味芝麻酱（复合调味料）

1 范围

本标准规定了风味芝麻酱（复合调味料）的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以芝麻为主要原料，经筛选、清洗、焙炒，加入花生（经筛选、焙炒、脱皮）、食用植物油（菜籽油）、辣椒（粉碎）、八角（粉碎）、小茴香（粉碎）、花椒（粉碎）、香辛料（八角、花椒、白胡椒、肉桂，经炒制、粉碎）、食用盐、酵母抽提物、酱油粉、腐乳粉、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、鸡粉调味料中的几种或多种进行研磨，经搅拌、灌装、封口、包装而成的由两种以上调味料组成的风味芝麻酱（复合调味料）；或直接以芝麻酱为主要原料，将大豆油加热至适当温度，加入芝麻酱、花生酱、食用植物油（菜籽油）、垂菜花、腐乳、豆瓣酱、甜面酱、番茄酱、酿造酱油、蚝油、海鲜酱、调味料酒、大蒜（粉碎）、生姜（粉碎）、大葱（切碎）、洋葱（切碎）、青芥辣、花椒（粉碎）、八角（粉碎）、辣椒（粉碎）、黑胡椒（粉碎）、孜然粉、咖喱粉、食用盐、鸡粉调味料、生活饮用水、芝麻油、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、黄原胶、乳酸链球菌素、山梨酸钾中的几种或多种进行调配、熬炒（或不熬炒），经灌装、封口、包装而成的由两种以上调味料组成的风味芝麻酱（复合调味料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.2 花生应符合GB/T 1532和GB 19300的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 2.1.4 辣椒应符合GB/T 30382的规定。
- 2.1.5 八角应符合GB/T 7652的规定。
- 2.1.6 小茴香、肉桂应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 2.1.7 花椒应符合GB/T 30391的规定。
- 2.1.8 白胡椒应符合GB/T 7900的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.10 芝麻酱应符合LS/T 3220的规定。
- 2.1.11 花生酱应符合QB/T 1733.4的规定。
- 2.1.12 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。

Q/NYY 0001S-2019

- 2.1.13 韭菜花、大葱应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无霉变，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.14 腐乳应符合SB/T 10170和GB 2712的规定。
- 2.1.15 豆瓣酱应符合GB/T 20560和GB 2718的规定。
- 2.1.16 甜面酱应符合SB/T 10296和GB 2718的规定。
- 2.1.17 酿造酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.18 蚝油应符合GB/T 21999的规定。
- 2.1.19 大蒜应符合GH/T 1194的规定。
- 2.1.20 生姜应符合GB/T 30383的规定。
- 2.1.21 洋葱应符合GH/T 1139的规定。
- 2.1.22 青芥辣应符合SB/T 10755的规定。
- 2.1.23 谷氨酸钠（味精）应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.24 黑胡椒应符合GB/T 7901的规定。
- 2.1.25 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.26 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.27 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.28 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。
- 2.1.29 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.30 乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。
- 2.1.31 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.32 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.33 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.34 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.35 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.36 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。
- 2.1.37 海鲜酱应符合Q/HT 0019S的规定，见附录A。
- 2.1.38 调味料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.39 咖喱粉应符合GB/T 22266的规定。
- 2.1.40 酱油粉、腐乳粉应符合GB 31644的规定。
- 2.1.41 番茄酱应符合NY/T 956的规定。
- 2.1.42 孜然粉应符合GB/T 22267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

Q/NYY 0001S-2019

项目	要求	检验方法
性状	粘稠状或凝固状聚体, 允许有油脂析出	从样品中取出适量, 倒入洁净的白色瓷盘中, 自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
色泽	浅黄色至褐黄色, 色泽基本一致	
气味	具有该产品特有的气味, 无焦糊味, 无异味	
滋味	具有该产品特有的滋味, 口感细腻	
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
		以芝麻为主加工的产品	以芝麻酱为主加工的产品	
水分及挥发物, %	≤	1.0	75.0	GB 5009.236
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤	4.0		GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25		GB 5009.227
食用盐 (以 NaCl 计), %	≤	10.0	18.0	GB 5009.44
脂肪, %	≥	20.0	2.0	GB 5009.6
细度 (通过孔径 0.30mm 标准筛), %	≥	80	60	LS/T 3220
含砂量, %	≤	0.04		LS/T 3220
山梨酸钾 (以山梨酸计) ^a , g/kg	≤	1.0		GB 5009.28
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计) ^b , g/kg	≤	0.5		GB 5009.121
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	仅限添加花生及其制品	≤ 10.5		GB 5009.22
	其他	≤ 5.0		
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。 备注: a) 仅适用于添加山梨酸钾的产品检测。 b) 仅适用于添加脱氢乙酸钠的产品检测。 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。				

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

Q/NYY 0001S-2019

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 ⁶	10 ⁷	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3MPN/g	1.5MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母	5	2	10 ²	10 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

^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

按国家质量监督检验检疫总局令 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许短缺量应按 JJF 1070 规定的方法检验。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

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、水分及挥发物、酸价、过氧化值、脂肪、细度、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

Q/NYY 0001S-2019



Q / H T

广东省食品安全企业标准

Q/H T 0019S-2018
代替 Q/H T 0019S-2015

海鲜酱

2018-01-23 发布

2018-05-23 实施

佛山市海天调味食品股份有限公司 发布

Q/NYT 0019S-2018

前 言

本标准是按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编制。

本标准与Q/NYY 0019S—2015《海鲜酱（调味酱）》的主要技术差异为：

——调整了固（以Pb计）指标要求。

本标准由佛山市海天调味食品股份有限公司提出并归口。

本标准起草单位：佛山市海天调味食品股份有限公司。

本标准使用单位：佛山市海天调味食品股份有限公司、佛山市海天（高明）调味食品有限公司。

本标准主要起草人：宋方虎、黄小青。

本标准替代标准的历次版本发布情况为：

——Q/NYY 0019S—2015、Q/NYY 0019S—2013、Q/NYY 0019S—2011。

海鲜酱

1 范围

本标准规定了海鲜酱的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以水、黄豆、小麦粉、食用盐为原料，经过微生物发酵，添加白砂糖、脱水大蒜、酵母菌、花生油、盐渍海带、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠、经煮制而成的酿造调味酱。本产品通常用于烹制海鲜，也可用于生熟肉类的烹饪调味。

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。凡是未注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修订单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1886.19 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲米
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2719 食醋卫生标准
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- 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 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 5009.22 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/T 5009.40 食品卫生标准的分析方法
- GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8961 脱水大蒜
- 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

Q/NYY 0001S-2019

Q/NYT 0019S-2019

国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 水：应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.2 黄豆：应符合 GB 2715 要求。
- 3.1.3 小麦粉：应符合 GB 2715 要求。
- 3.1.4 白砂糖：应符合 GB 13104 要求。
- 3.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 要求。
- 3.1.6 脱水大蒜：应符合 GB 8861 要求。
- 3.1.7 脱氢食用醋：应符合 GB 2719 要求。
- 3.1.8 花生油：应符合 GB 2716 要求。
- 3.1.9 盐渍辣椒：应符合 GB 2714 要求。
- 3.1.10 红曲霉：应符合 GB 1886.19 要求。
- 3.1.11 黄原胶：应符合 GB 1886.41 要求。
- 3.1.12 苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 要求。
- 3.1.13 所有原辅料还应符合国家标准和相关规定。

3.2 感官要求

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	红褐色，有光泽	按GB/T 5009.40规定执行。
滋味、气味	鲜甜适口，微咸，带辣味，有蒜香和独特香气	
状态	棉裤适中，软滑，无肉眼可见的外来杂质	

3.3 理化指标

表2 理化指标

项目	要求
氨基酸态氮, g/100g	≥ 0.3
食盐(以氯化钠计), g/100g	7.0-14.0
水分, g/100g	≤ 50.0
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0

3.4 微生物指标

表3 微生物指标

项目	要求
	采样方案*及限量(若非指定,均以25g表示)

Q/NYT 0019S-2018

	n	c	m	M
大肠菌群	5	2	10 CFU/g	100 CFU/g
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	10000 CFU/g

注：a. 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。

n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

3.5 食品添加剂/营养强化剂要求

3.5.1 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.5.2 营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

3.6 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第75号的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 14881的规定。

5 检验方法

5.1 理化指标检验

5.1.1 氨基酸态氮

按GB 5009.235规定执行。

5.1.2 食盐

按GB/T 5009.40规定执行。

5.1.3 水分

按GB 5009.3规定执行。

5.1.4 总砷

按GB 5009.11规定执行。

5.1.5 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.1.6 黄曲霉毒素B₁

按GB 5009.22规定执行。

5.2 微生物检验

5.2.1 大肠菌群

按GB 4789.3规定进行。

5.2.2 沙门氏菌

按GB 4789.4规定进行。

5.2.3 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10第二法规定进行。

5.3 净含量

按JJF 1070规定执行。

6 检验规则

6.1 原辅料入库检验

索取供应商的合格报告或按照相应的原辅料标准开展验收，合格后方可入库。

6.2 出厂检验

6.2.1 出厂前，需每一组批进行出厂检验，检验合格后，出具合格证书或报告，方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目：感官要求、氨基酸态氮、食品、水分、大肠菌群、净含量偏差。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验每半年至少进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 1) 产品定型投产时；
- 2) 更换主要设备，可能影响产品质量时；
- 3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 4) 原料产地或供货商发生变化，可能影响产品质量时；
- 5) 停产三个月以上恢复生产时；
- 6) 食品安全监管机构提出要求时。

6.3.2 检验项目按本标准中规定的第3.2条~3.6条核算。

6.4 组批

同一天生产的、同一品种的产品为一批。

6.5 抽样方法

净含量偏差按JJF 1070中的规定抽样，其它项目从每批产品的不同部位随机抽取样品，分别做相关检验。

6.6 判定规则

6.6.1 检验结果全部符合本标准规定时，则判定该批产品为合格品。

6.6.2 检验结果中如微生物指标不合格，则判定该批产品为不合格品。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判定该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 包装储运标志按GB/T 191的规定执行。

7.1.2 销售包装标签应符合GB 7718、GB 28050的规定，标明产品名称、配料表、净含量、产品标准号、生产日期、保质期、贮存条件、生产许可证、厂家名称、地址、联系方式等。

Q&T 0019S-2018

7.2 包装

产品包装用玻璃瓶、塑料瓶、塑料瓶、塑料盖、金属盖应符合 GB 4806.1 要求。可根据市场发展需要，开发新的包装材料，包装材料必须符合国家相应的质量标准和卫生要求。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生，运输过程中应防止日晒雨淋及挤压碰撞，产品装卸要小心轻放，运输过程中不能与有毒、有害物混装。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存于清洁、干燥及避光的库房中，与地面、墙壁间隔 10cm 以上，不得与有毒、有害的物品共存。

7.4.2 产品使用时应置于阴凉干燥处，使用后盖好盖并冷藏贮存。符合上述运输、贮存条件下，未开封的凉茶产品保质期为 6 个月，塑料瓶/罐装产品保质期为 12 个月，玻璃瓶产品保质期为 18 个月。可根据市场发展需要，开发新的包装材料，产品保质期根据新的包装材料设定。

Q/NYY 0001S-2019

编制说明

本标准适用于以芝麻为主要原料，经筛选、清洗、焙炒，加入花生（经筛选、焙炒、脱皮）、食用植物油（菜籽油）、辣椒（粉碎）、八角（粉碎）、小茴香（粉碎）、花椒（粉碎）、香辛料（八角、花椒、白胡椒、肉桂，经炒制、粉碎）、食用盐、酵母抽提物、酱油粉、腐乳粉、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、鸡粉调味料中的几种或多种进行研磨，经搅拌、灌装、封口、包装而成的由两种以上调味料组成的风味芝麻酱（复合调味料）；或直接以芝麻酱为主要原料，将大豆油加热至适当温度，加入芝麻酱、花生酱、食用植物油（菜籽油）、韭菜花、腐乳、豆瓣酱、甜

面酱、番茄酱、酿造酱油、蚝油、海鲜酱、调味料酒、大蒜（粉碎）、生姜（粉碎）、大葱（切碎）、洋葱（切碎）、青芥辣、花椒（粉碎）、八角（粉碎）、辣椒（粉碎）、黑胡椒（粉碎）、孜然粉、咖喱粉、食用盐、鸡粉调味料、生活饮用水、芝麻油、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、黄原胶、乳酸链球菌素、山梨酸钾中的几种或多种进行调配、熬炒（或不熬炒），经灌装、封口、包装而成的由两种以上调味料组成的风味芝麻酱（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》制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中添加花生及其制品在风味芝麻酱中的含量为 40%~49%，按照 GB 2761 中花生及其制品（黄曲霉毒素 B₁， $\mu\text{g}/\text{kg}\leq 20$ ），芝麻属其他熟制坚果及籽类（黄曲霉毒素 B₁， $\mu\text{g}/\text{kg}\leq 5$ ）的规定，按其各自添加量的折算，黄曲霉毒素 B₁ $\leq 10.5\ \mu\text{g}/\text{kg}$ 。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳一滴香油脂食品有限公司



南阳一滴香油脂食品有限公司企业标准

Q/NYY 0010S-2021

液态复合调味料

2021-02-28 发布

2021-02-28 实施

南阳一滴香油脂食品有限公司 发布

Q/NYY 0010S-2021

前 言

本标准由南阳一滴香油脂食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张方、乔晓芳、张大鹏。

本标准自发布实施日起替代Q/NYY 0010S-2021（备案号：410059S-2021）。

H N

Q B

液态复合调味料

1 范围

本标准规定了液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、酱油、鱼露、虾油、芥末油、蒸鱼豉油、食醋、白酒、食用酒精、水解植物蛋白调味液（大豆）、食用盐、白砂糖、单晶体冰糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、酵母抽提物、鸡肉提取物、牛肉提取物、鸡肉精膏、猪骨高汤、鸡骨高汤、牛骨高汤、蚝油、黄酒、本味淋（米、米曲、水）、葡萄酒、香辛料（豆蔻、草果、砂仁、苜蓿、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、山奈、月桂、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、花椒、藤椒、白胡椒、迷迭香、丁香、芝麻、百里香、香荚兰中的一种或几种）、韭菜花、豆腐乳、虾酱、食用植物油（芝麻油、大豆油、菜籽油、橄榄油、葵花籽油、花生油、玉米油中的一种或几种）、番茄酱、鲜（冻）畜（禽）肉（牛肉、鸡肉、羊肉、鸭肉中的一种或几种）、干贝、海米（虾米）、虾皮、干海带、食用动物油脂（牛油、鸡油、羊油、猪油中的一种或几种）、花椒油、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、蜂蜜、鸡粉调味料、牛粉调味料、海鲜粉调味料、乳粉、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、山楂、桂圆、红枣、莲子、枸杞、咖喱粉、泡椒、泡菜、蔬菜（胡萝卜、南瓜、香菇、辣椒、番茄、菠菜、葱、洋葱、姜、蒜中的一种或几种）（预处理）中的几种为原料，添加或不添加柠檬酸、DL-苹果酸、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、红曲红、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、双乙酸钠、冰乙酸、乳酸、乳酸钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、焦糖色、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、黄原胶、食用香精（酱油味香精、料酒味香精、鸡肉粉末香精、牛肉粉末香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚、三氯蔗糖、红曲米、辣椒红、辣椒油树脂、柠檬黄、姜黄、姜黄素、β-胡萝卜素、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、瓜尔胶中的一种或多种，经配料、混合、搅拌、熬制（或不熬制）、过滤（或不过滤）、杀菌、灌装、封口、包装工艺加工制成包含两种或两种以上调味料的即食或非即食液体复合调味料。

根据辅料添加不同可分为以下几种：麻汁调味汁、酸甜调味汁、酱香调味汁、蒜香调味汁、咖喱调味汁、麻辣调味汁、香辣调味汁、酸辣调味汁、老陈醋调味汁、黄焖鸡酱料汁、芝麻酱伴侣调味汁、红烧酱汁、鲜味生抽调味汁、蒸鱼豉油调味汁、酸味调味汁、料酒调味汁、热干面鲜拌汁、日式照烧汁、黑胡椒汁、浓缩鸡汁、捞拌汁、辣鲜露、南乳汁、酱香老卤汁、海鲜风味汁、怪味汁、糖醋汁、酱油汁、香醋调味汁、烧烤汁、烤肉汁、酱油调味汁、炒粉汁。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

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

- 2.1.4 酱油、蒸鱼豉油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.5 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.6 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.7 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.8 香辛料（豆蔻、草果、砂仁、苜蓿、芹菜、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、花椒、藤椒、白胡椒、迷迭香、丁香、芝麻、百里香、香茅兰）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 辣椒、姜、番茄、菠菜、葱、洋葱、蒜、韭菜花、胡萝卜、南瓜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.12 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.13 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.14 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.17 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.18 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.19 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.20 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.21 豆腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.22 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.23 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.24 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.25 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.26 黄酒应符合 GB 2758 和 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.27 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.28 酱油味香精、料酒味香精、鸡肉粉末香精、牛肉粉末香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.30 虾油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.31 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.32 芥末油、花椒油、鸡肉提取物、牛肉提取物、鸡肉精膏、猪骨高汤、鸡骨高汤、牛骨高汤、本

味淋、鸡粉调味料、牛粉调味料应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.33 水解植物蛋白调味液(大豆)应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.34 单晶体冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.35 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.36 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.37 葡萄酒应符合 GB/T 15037 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.38 虾酱应符合 SB/T 10525 或 SC/T 3602 和 GB 10133 的规定。
- 2.1.39 食用植物油(芝麻油、大豆油、菜籽油、橄榄油、葵花籽油、花生油、玉米油)应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.40 鲜(冻)(畜、禽)肉(牛肉、鸡肉、羊肉、鸭肉)应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.41 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.42 干贝应符合 SC/T 3207 的规定。
- 2.1.43 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.44 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.45 干海带应符合 SC/T 3202 的规定。
- 2.1.46 食用动物油脂(牛油、鸡油、羊油、猪油)应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.47 黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.48 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.49 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.50 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.51 泡椒、泡姜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.52 山楂、桂圆、红枣、莲子、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.53 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.54 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.55 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.56 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.57 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.58 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.59 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.60 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.61 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.62 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.63 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

Q/NYY 0010S-2021

- 2.1.64 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.65 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.66 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.67 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.68 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.69 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.70 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.71 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.72 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.73 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.74 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.75 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.76 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
性状	液态	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	具有该品种应有的颜色	
气味	具有该品种应有的气味，无异味	
滋味	具有该品种应有的滋味	
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
氨基酸态氮（以 N 计），g/100g	\geq 0.02	GB 5009.235
食用盐（以 NaCl 计），%	\leq 30.0	GB 5009.44
总酸（以乙酸计） ^a ，g/100mL	\geq 1.0	GB/T 5009.41
酒精度（20℃） ^b ，%vol	0.5-10	GB 5009.225
3-氯-1,2-丙二醇 ^c ，mg/kg	\leq 0.4	GB 5009.191
总砷（以 As 计），mg/kg	\leq 0.5	GB 5009.11

Q/NYY 0010S-2021

•铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜) ^a , g/kg	≤	1.2	GB 5009.263
苯甲酸钠 (以苯甲酸计) ^a , g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 (以山梨酸计) ^a , g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
环己基氨基磺酸钠 (又名甜蜜素) (以环己基氨基磺酸计) ^a , g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
双乙酸钠 (又名二醋酸钠) ^a , g/kg	≤	10.0	GB 5009.277
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
三氯蔗糖 (又名蔗糖素) ^a , g/kg	≤	0.25	GB 22255
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.15	GB 5009.35
姜黄素 ^a , g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

注: •该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a) 仅适用于老陈醋调味汁、酸味调味汁、香醋调味汁、糖醋汁。

b) 仅适用于料酒调味汁。

c) 仅限于添加水解植物蛋白调味液 (大豆) 的产品。

d) 仅限添加该食品添加剂的产品。

同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂、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。

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 (若非指定, 均以 CFU/mL 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/mL	1.5 MPN/mL	GB 4789.3MPN 计数法
沙门氏菌	5	0	0/25mL	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000	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。

Q/NYY 0010S-2021

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；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、氨基酸态氮、食用盐、总酸（仅适用于老陈醋调味汁、酸味调味汁、香醋调味汁、糖醋汁）、酒精度（仅适用于料酒调味汁）、菌落总数（仅限即食液态复合调味料）、大肠菌群（仅限即食液态复合调味料）。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、酱油、鱼露、虾油、芥末油、蒸鱼豉油、食醋、白酒、食用酒精、水解植物蛋白调味液（大豆）、食用盐、白砂糖、单晶体冰糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、酵母抽提物、鸡肉提取物、牛肉提取物、鸡肉精膏、猪骨高汤、鸡骨高汤、牛骨高汤、蚝油、黄酒、本味淋（米、米曲、水）、葡萄酒、香辛料（豆蔻、草果、砂仁、苜蓿、芹菜、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、花椒、藤椒、白胡椒、迷迭香、丁香、芝麻、百里香、香荚兰中的一种或几种）、韭菜花、豆腐乳、虾酱、食用植物油（芝麻油、大豆油、菜籽油、橄榄油、葵花籽油、花生油、玉米油中的一种或几种）、番茄酱、鲜（冻）畜（禽）肉（牛肉、鸡肉、羊肉、鸭肉中的一种或几种）、干贝、海米（虾米）、虾皮、干海带、食用动物油脂（牛油、鸡油、羊油、猪油中的一种或几种）、花椒油、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、蜂蜜、鸡粉调味料、牛粉调味料、海鲜粉调味料、乳粉、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、山楂、桂圆、红枣、莲子、枸杞、咖喱粉、泡椒、泡姜、蔬菜（胡萝卜、南瓜、香菇、辣椒、番茄、菠菜、葱、洋葱、姜、蒜中的一种或几种）（预处理）中的几种为原料，添加或不添加柠檬酸、DL-苹果酸、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、红曲红、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、双乙酸钠、冰乙酸、乳酸、乳酸钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、焦糖色、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、黄原胶、食用香精（酱油味香精、料酒味香精、鸡肉粉末香精、牛肉粉末香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚、三氯蔗糖、红曲米、辣椒红、辣椒油树脂、柠檬黄、姜黄、姜黄素、 β -胡萝卜素、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、瓜尔胶中的一种或多种，经配料、混合、搅拌、熟制（或不熟制）、过滤（或不过滤）、杀菌、灌装、封口、包装工艺加工制成包含两种或两种以上调味料的即食或非即食液体复合调味料。

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》特制定本企业标准，作为本企业组织生产、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 中的规定。



416380 S-2020



南阳一滴香油脂食品有限公司企业标准

Q/NYY 0003S-2020

复合风味酱

2020-09-30 发布

2020-09-30 实施

南阳一滴香油脂食品有限公司 发布

Q/NYY 0003S-2020

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。

本标准的附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由南阳一滴香油脂食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张方、乔晓芳、张大鹏。

本标准自发布实施日起代替 Q/NYY 0003S-2020（备案号：413991S-2020）。

H N

Q B

复合风味酱

1 范围

本标准规定了复合风味酱的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以辣椒、食用菌（香菇、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、双孢菇、鸡腿菇、花菇、草菇中的一种或几种）、豆瓣酱、瑶柱（干贝）、虾干、鱼糜、乌贼糜、莲藕中的几种为主要原料，先将食用植物油（菜籽油、大豆油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）加热至适当温度，加入辣椒（粉碎）、食用菌（香菇、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、花菇、草菇中的一种或几种）（经清洗、蒸煮、切块或粉碎）、豆瓣酱、黄豆酱、瑶柱（干贝）、虾干、鱼糜、乌贼糜、莲藕（清洗、水煮、粉碎）、花生（经筛选、焙炒、脱皮）、黄豆（清洗、蒸煮）、豆豉（粉碎）、豆瓣酱、番茄酱、甜面酱、芝麻酱、花生酱、牛油、猪油、鸡油、大葱、生姜、大蒜、洋葱、芹菜、泡椒、酸菜、榨菜、胡萝卜（粉碎）、南瓜（粉碎）、梅菜、鸡精调味料、食用盐、八角（粉碎）、小茴香（粉碎）、藤椒、花椒（粉碎）、白胡椒（粉碎）、黑胡椒（粉碎）、甘草（粉碎）、丁香（粉碎）、草果（粉碎）、白芷（粉碎）、桂皮（粉碎）、孜然（枯茗）（粉碎）、香叶（月桂）（粉碎）、桂圆、山楂、红枣、枸杞、山药片、白芝麻、牛肉（绞碎或切碎）、鸡肉（绞碎、切丝或切丁）、猪肉（绞碎或切碎）、大豆组织蛋白、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、酵母抽提物、水解植物蛋白粉（大豆蛋白调味液、麦芽糊精、味精、食用盐）、鸡肉提取物、牛肉提取物、羊骨汤、猪骨汤、鸡骨汤、牛骨汤、鸡汁调味料、蚝油、鸡粉调味料、酿造酱油、浓香型白酒、醪糟、白砂糖、单晶体冰糖、小麦粉、辣椒油树脂、食品用香精香料（熟香油香精、老母鸡香精、鸡肉膏、牛肉膏、猪肉膏、透骨增香膏、鸡肉粉末香精、猪肉粉末香精、牛肉粉末香精）、乳酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、双乙酸钠（又名二膦酸钠）、脱氢乙酸钠中的多种进行调配、熬炒，经灌装、封口、包装制成的由两种以上调味料组成的复合风味酱；或以韭菜花、鲜辣椒、盐渍辣椒、番茄酱、蚝油、鱼露、海鲜酱、虾酱、柱侯酱、腐乳、腐乳汁、甜面酱、黄豆酱、豆瓣酱、芝麻酱、大豆油中的一种或几种为主要原料，添加酿造食醋、酿造酱油、大蒜（打浆）、生姜（打浆）、洋葱（打浆）、鲜番茄（打浆）、花椒粉、辣椒粉、藤椒、白芝麻、陈皮粉、芥末粉、葱粉、八角粉、桂皮粉、小茴香粉、孜然（枯茗）粉、白芷粉、甘草（粉碎）、高良姜（粉碎）、芫荽（粉碎）、香茅（粉碎）、砂仁（粉碎）、山奈（粉碎）、香叶（月桂）（粉碎）、香菇粉、芝士粉、脱脂乳粉、酱油粉、食用盐、鸡粉调味料、牛粉调味料[牛肉、牛脂（牛脂肪）、食品添加剂（柠檬酸）]、鸡汁调味料、调味料酒、白酒、生活饮用水、柠檬汁、苹果汁、梨汁、鲍鱼汁、海带调味汁、鳀鱼汁、紫苏籽（粉碎）、黑胡椒粉、肉豆蔻粉、丁香粉、咖喱粉、花生酱、蛋黄、芝麻油、

Q/NYY 000 3S-2020

猪油、鸡油、猪骨汤、鸡骨汤、牛骨汤、牛油、虾油、虾膏、蜂蜜、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、芝麻油、红曲米、焦糖色、辣椒红、赤藓红、诱惑红（不适用于沙拉酱类产品）、姜黄、柠檬黄、花椒香精、辣椒油树脂、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、冰乙酸、柠檬酸、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠）、碳酸氢钠、葡萄糖酸- δ -内酯、酵母抽提物、乙基麦芽酚、香兰素、食品用香精、香料[鸡肉粉末香精、猪肉粉末香精、牛肉粉末香精、番茄香精、芥末油香精]、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、乳酸钠、双乙酸钠（又名二醋酸钠）、乙二胺四乙酸二钠中的几种或多种进行调配，经灌装、封口、包装制成的由两种以上调味料组成的即食类复合风味酱。

根据添加原料不同，分为以下几种：香辣香菇酱、原味香菇酱、香菇牛肉酱、香菇肉丝酱、香菇鸡丁拌面酱、牛肉酱、香辣牛肉酱、炸酱面拌酱、牛肉面专用酱、葱油拌面酱、海鲜风味酱、手抓饼酱香饼专用酱、煎饼果子鸡蛋灌饼专用酱、热干面伴侣、麻酱伴侣、黑胡椒酱、烤肉酱、龙虾风味酱、黄焖鸡酱料、炒鸡酱、鲜拌酱汁料、香辣红油拌菜料、麻辣红油拌菜料、香辣烧烤酱、原味烧烤酱、香辣酱、麻辣酱、咖喱酱、三鲜味麻酱伴侣、火锅芝麻酱蘸料、烤面筋炸串专用酱、番茄沙司、番茄面料理酱、甜辣酱、番茄调味酱、蒜蓉辣酱、鲜辣椒酱、铁板烤冷面专用酱、菌菇酱、沙茶酱、烤鱼风味酱、重庆小面调料、干锅酱、麻辣香锅酱、麻辣烫底料酱、米线酱、酸辣粉专用酱、芝麻沙拉酱、草莓沙拉酱、蜂蜜芥末酱、回锅肉调味酱、麻婆豆腐调味酱、鱼香肉丝调味酱、老卤酱汁料、吃馍夹酱、下饭酱、炒粉炒面酱汁料、炒饭酱汁料、焖面酱汁料、烩面板面调料、拌凉皮酱汁料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 辣椒、辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.5 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.7 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.8 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.9 牛油、猪油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。

Q/NYY 0003S-2020

- 2.1.10 大葱、生姜、大蒜、芹菜、南瓜、韭菜花、胡萝卜、鲜辣椒、洋葱、鲜番茄应洁净、卫生、无污染、无虫蛀、无霉变、无杂质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.11 泡椒、酸菜、梅菜、盐渍辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.12 榨菜应符合 GB/T 1012 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.13 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.15 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.16 八角粉、桂皮粉、桂皮、小茴香、小茴香粉、草果、芥末粉、花椒粉、葱粉、香叶（月桂）、高良姜、芫荽、香茅、砂仁、山奈、肉豆蔻粉、丁香粉、丁香、孜然（枯茗）、孜然（枯茗）粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 花椒、藤椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.18 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.19 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.20 白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 牛肉、鸡肉、猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.22 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.23 大豆组织蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.24 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.25 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.26 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.27 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.28 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.29 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.30 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.31 黄豆酱应符合 GB/T 24399 或 SB/T 10309 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.32 腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.33 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.34 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.35 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.36 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.37 黑胡椒（粉）应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.38 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

Q/NYY 0003S-2020

- 2.1.39 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.40 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.41 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。
- 2.1.42 花椒香精、熟香油香精、老母鸡香料、鸡肉粉末香精、猪肉粉末香精、牛肉粉末香精、鸡肉膏、牛肉膏、猪肉膏、透骨增香膏、番茄香精、芥末油香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.43 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.44 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.45 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.46 乳酸钠应符合GB 25537的规定。
- 2.1.47 鱼露应符合SB/T 10324的规定。
- 2.1.48 海鲜酱应符合Q/HT 0019S的规定，见附录A。
- 2.1.49 柱侯酱应符合Q/HT 0018S的规定，见附录B。
- 2.1.50 瑶柱（干贝）应符合SC/T 3207的规定。
- 2.1.51 虾干、乌贼糜应符合GB 10136的规定。
- 2.1.52 鱼糜应符合SC/T 3702或GB/T 36187和GB 10136的规定。
- 2.1.53 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。
- 2.1.54 黄豆应符合GB 1352的规定。
- 2.1.55 金针菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、花菇、茶树菇、平菇、草菇、香菇、香菇粉、双孢菇应符合GB 7096的规定。
- 2.1.56 莲藕应符合NY/T 1583的规定。
- 2.1.57 单晶体冰糖应符合GB/T 35883的规定。
- 2.1.58 虾酱应符合GB 10133的规定。
- 2.1.59 赤藓红应符合GB 17512.1的规定。
- 2.1.60 鸡汁调味料应符合SB/T 10458的规定。
- 2.1.61 调味料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.62 柠檬汁、苹果汁、梨汁应符合GB 7101的规定。
- 2.1.63 白芷、山楂、桂圆、山药片、紫苏籽、甘草应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 2.1.64 红曲米应符合GB 1886.19的规定。
- 2.1.65 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.66 香兰素应符合GB 1886.16的规定。
- 2.1.67 红枣应符合GB/T 5835的规定。

Q/NYY 0003S-2020

- 2.1.68 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.69 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.70 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.71 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.72 水解植物蛋白粉、鸡肉提取物、牛肉提取物、牛粉调味料、羊骨汤、猪骨汤、鸡骨汤、牛骨汤、酱油粉、腐乳汁、海带调味汁应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.73 醪糟应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.74 浓香型白酒和白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.75 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.76 蛋黄应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.77 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.78 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.79 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.80 蜂蜜应符合 GB 14963 和 GH/T 18796 的规定。
- 2.1.81 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.82 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.83 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.84 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.85 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.86 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.87 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.88 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.89 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.90 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.91 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.92 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.93 复合磷酸盐应符合 GB 26887 的规定。
- 2.1.94 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.95 脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.96 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.97 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.98 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

Q/NYY 0003S-2020

2.1.99 鲣鱼汁、鲣鱼汁应符合 GB 2733 的规定。

2.1.100 陈皮粉、白芷粉应洁净、卫生、无污染、无虫蛀、无霉变、无杂质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.101 双乙酸钠（又名二醋酸钠）应符合 GB 25538 的规定。

2.1.102 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.103 虾油、虾膏应符合 GB 10133 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	具有该产品特有的性状	从样品中取出适量，倒入洁净的白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	褐色或黄褐色，色泽基本一致	
气味	具有该产品固有气味，无焦糊味，无异味	
滋味	具有该产品固有的滋味	
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, %	≤ 85.0	GB 5009.3
酸价* (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
食用盐 (以NaCl计), %	≤ 18.0	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* (以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
山梨酸钾* (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠* (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
柠檬黄*, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
三氯蔗糖*, g/kg	≤ 0.25	GB 22255
赤藓红*, g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35

Q/NYY 0003S-2020

诱惑红 ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.141或SN/T 1743
磷酸盐 ^a (以磷酸根计), g/kg	≤	20.0	GB 5009.256
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤	0.075	SN/T 3855
双乙酸钠 ^a , g/kg	≤	10.0	GB 5009.277
3-氯-1,2-丙二醇 ^a , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
展青霉素 ^a , μg/kg	≤	20.0	GB 5009.185
甲基汞 (以Hg计) ^a , mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜) ^a , g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
乙酸钠按酸钾 (又名安赛蜜) ^a , g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
<p>注: ^a指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a: 使用发酵型配料 (豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、豆豉、腐乳、海鲜酱、柱候酱、虾酱) 和酸性配料 (酿造食醋、乳酸钠、冰乙酸、柠檬酸、DL-苹果酸、鲜番茄、番茄酱) 的, 此项不适用。</p> <p>b: 该指标仅适用于添加鱼露的产品检验。</p> <p>c: 该指标仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。</p> <p>d: 该指标仅适用于添加水解植物蛋白的产品检验。</p> <p>e: 该指标仅适用于添加山楂、苹果汁的产品检验。</p> <p>f: 该指标仅适用于添加瑶柱、虾干、鱼糜、乌贼糜、虾酱、蚝油、鱼露的产品检验。</p> <p>同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂、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。</p>			

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 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b	5	2	10 ⁴	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌 ^b	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母 ^b	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
<p>注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。</p> <p>b 不适用于以发酵制品 (如发酵酱类、腐乳等) 为主要原料, 且后序无杀菌 (熬炒) 工艺的产品。</p>					

Q/NYY 0003S-2020

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价[使用发酵型配料（豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、豆豉、腐乳、海鲜酱、柱候酱、虾酱）和酸性配料（酿造食醋、乳酸钠、冰乙酸、柠檬酸、DL-苹果酸、鲜番茄、番茄酱）的不检测]、过氧化值、食用盐、菌落总数[不适用于以发酵制品（如发酵酱类、腐乳等）为主要原料，且后序无杀菌（熬炒）工艺的产品]、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

Q B

附录 A

Q/NYY 0003S-2020

备案号: 440601933-2019
备案日期: 2019年06月05日

Q/HT

广东省食品安全企业标准

Q/HT 0019S-2019
代替 Q/HT 0019S-2018

海鲜酱

2019-04-23 发布

2019-06-28 实施

佛山市海天调味食品股份有限公司 发布

Q/NYY 0003S-2020

Q/HT 0019S-2019

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》进行编制。

本标准自实施日期起代替Q/HT 0019S-2018《海鲜酱》。

本标准发布日期至实施日期之间为过渡期，企业可以按本标准组织实施。

本标准与Q/HT 0019S-2018的主要技术差异为：

- 修改了配料表；
- 调整了水分指标要求。

本标准由佛山市海天调味食品股份有限公司提出并归口。

本标准起草单位：佛山市海天调味食品股份有限公司。

本标准使用单位：佛山市海天调味食品股份有限公司，佛山市海天（高明）调味食品有限公司。

本标准主要起草人：杨文雄、袁鹏。

本标准的历次版本发布情况为：

- Q/HT 0019S-2018、Q/HT 0019S-2015、Q/HT 0019S-2013、Q/HT 0019S-2011。

Q/NYY 0003S-2020

Q/HT 0019S-2019

海鲜酱

1 范围

本标准规定了海鲜酱的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、包装、标签和标志、运输、贮存。

本标准适用于以水、黄豆、小麦粉、食用盐为原料，经过微生物发酵，添加或不添加白砂糖、谷氨酸钠、脱水大蒜、花生、芝麻、酿造食醋、花生油、大豆油、盐渍辣椒、红曲米、酵母抽提物、豆制品、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、苯甲酸钠、山梨酸钾、三氯蔗糖，经发酵而成的酿造酱。本产品通常用于烹制海鲜，也可用于生鲜肉类的烹饪调味。

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（包括所有的修订单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 1532 花生
- GB 1896.19 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲米
- GB 1896.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1896.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1896.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠
- GB 1896.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- 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 5009.5 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 5009.22 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/T 5009.40 食品卫生标准的分析方法
- GB 5009.215 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

Q/NYY 0003S-2020

Q/HT 0019S-2019

GB/T 11761 芝麻
 GB 13104 食品安全国家标准 食糖
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 23530 酵母抽提物
 GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 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[2005]第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 水：应符合 GB 5749 要求。
 3.1.2 黄豆：应符合 GB 2715 要求。
 3.1.3 小麦粉：应符合 GB 2715 要求。
 3.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 要求。
 3.1.5 白砂糖：应符合 GB 13104 要求。
 3.1.6 谷氨酸钠：应符合 GB/T 8967 要求。
 3.1.7 脱水大蒜：干燥，具有蒜特有辛辣味，无异味。
 3.1.8 花生：应符合 GB/T 1512 要求。
 3.1.9 芝麻：应符合 GB/T 11761 要求。
 3.1.10 酿造食醋：应符合 GB 2719 要求。
 3.1.11 花生油：应符合 GB 2716 要求。
 3.1.12 大豆油：应符合 GB 2716 要求。
 3.1.13 盐渍辣椒：应符合 GB 2714 要求。
 3.1.14 红曲米：应符合 GB 1896.19 要求。
 3.1.15 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 要求。
 3.1.16 豆制品：应符合 GB 2712 要求。
 3.1.17 5'-呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 要求。
 3.1.18 黄原胶：应符合 GB 1886.41 要求。
 3.1.19 苯甲酸钠：应符合 GB 1886.154 要求。
 3.1.20 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 要求。
 3.1.21 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 要求。
 3.1.22 所有原辅料应符合国家标准和相关标准。

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
色泽	红褐色，有光泽	按GB/T 5005.40规定执行。
香气、滋味	醇甜适口，微咸，有蒜味，有蒜香和独特酱香	
状态	颗粒适中，幼滑，无肉眼可见的外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

Q/NYY 0003S-2020

QB/T 0019S-2019

表2 理化指标

项目	要求
氨基酸态氮, g/100g	≥ 0.3
食盐 (以氯化钠计), g/100g	7.0-14.0
水分, g/100g	≤ 70.0
总磷 (以As计), mg/kg	≤ 0.3
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.9
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0

3.4 微生物指标

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*及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)			
	n	c	m	M
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	10000

注: n: 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。
 a: 为同一批次产品应采集的样品件数; c: 为最大可允许超出m值的样品数; m: 为微生物指标可接受水平的限值; M: 为微生物指标的最高安全限量值。

3.5 食品添加剂要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.6 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 14881的规定。

5 检验方法

5.1 理化指标检验

5.1.1 氨基酸态氮

按GB 5009.235规定执行。

5.1.2 食盐

按GB/T 5009.40规定执行。

5.1.3 水分

按GB 5009.3规定执行。

5.1.4 总磷

按GB 5009.11规定执行。

5.1.5 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.1.6 黄曲霉毒素B₁

按GB 5009.22规定执行。

5.2 微生物检验

5.2.1 大肠菌群

Q/NYY 0003S-2020

Q/HT 0019S-2019

按GB 4789.3平板计数法规定进行。

5.2.2 沙门氏菌

按GB 4789.4规定进行。

5.2.3 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10第二法规定进行。

5.3 净含量

按JJF 1070规定执行。

6 检验规则

6.1 原辅料入库检验

索取供应商的合格报告或按照相应的原辅料标准开展验收，合格后方可入库。

6.2 出厂检验

6.2.1 出厂前，需每一批次进行出厂检验，检验合格后，出具合格证书或报告，方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目：感官要求、氨基酸态氮、食盐、水分、大肠菌群、净含量。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验每半年至少进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 1) 产品定销投产时；
- 2) 更换主要设备，可能影响产品质量时；
- 3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 4) 原料产地或供货商发生变化，可能影响产品质量时；
- 5) 停产三个月以上恢复生产时；
- 6) 食品安全监管机构提出要求时。

6.3.2 检验项目按本标准中规定的第3.2条~3.6条核查。

6.4 组批

同一天生产的，同一品种的产品为一批。

6.5 抽样方法

净含量偏差按JJF 1070中的规定抽样，其它项目从每批产品的不同部位随机抽取样品，分装做相关检验。

6.6 判定规则

6.6.1 检验结果全部符合本标准规定时，则判定该批产品为合格品。

6.6.2 检验结果中如微生物指标不合格，则判定该批产品为不合格品，微生物指标不合格不得复检。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判定该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 包装储运标志按 GB/T 191 的规定执行。

7.1.2 销售包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，标明产品名称、配料表、净含量、厂家名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等。

7.2 包装

产品包装用玻璃瓶、塑料袋、塑料瓶、塑料罐、塑料盖。金属盖应符合 GB 4806.1 要求。可根据市场发展需要，开发新的包装材料，包装材料必须符合国家相应的质量标准和卫生要求。

7.3 运输

Q/NYY 0003S-2020

Q/HT 0019S-2019

运输工具要清洁、卫生，运输过程中应防止日晒雨淋及挤压碰撞。产品装卸要小心轻放，运输过程中不能与有毒、有害物质混装。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存于清洁、干燥及避光的库房中，与地面、墙壁间隔10cm以上，不得与有毒、有害的物品共存。

7.4.2 产品使用时应置于阴凉干燥处，使用后盖好盖并冷藏贮存。符合上述运输、贮存条件下，袋装产品保质期为6个月，塑料瓶/罐装产品保质期为12个月，玻璃瓶产品保质期为18个月，可根据市场发展需要，开发新的包装材料，产品保质期根据新的包装材料设定。

附录B

Q/NYY 0003S-2020

备案号: 44050195S-2019
备案日期: 2019年06月05日

Q/HT

广东省食品安全企业标准

Q/HT 0018S-2019
代替 Q/HT 0018S-2018

柱侯酱

2019-04-23 发布

2019-06-28 实施

佛山市海天调味食品股份有限公司 发布

Q/NYY 0003S-2020

Q/HT 0018S-2019

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》进行编制。

本标准自实施日期起代替Q/HT 0018S-2018《柱状薯》。

本标准发布日期至实施日期之间为过渡期，企业可以按本标准组织实施。

本标准与Q/HT 0018S-2018的主要技术差异为：

——修改了配料表；

——调整了水分指标要求。

本标准由佛山市海天调味食品股份有限公司提出并归口。

本标准起草单位：佛山市海天调味食品股份有限公司。

本标准使用单位：佛山市海天调味食品股份有限公司、佛山市海天（高明）调味食品有限公司。

本标准主要起草人：杨文雄、袁瑜。

本标准的历次版本发布情况为：

——Q/HT 0018S-2018、Q/HT 0018S-2015、Q/HT 0018S-2013、Q/HT 0018S-2011。

Q/NYY 0003S-2020

Q/HT 0018S-2019

柱侯酱

1 范围

本标准规定了柱侯酱的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、包装、标签和标志、运输、贮存。

本标准适用于以水、黄豆、小麦粉、食用盐、白砂糖为原料，经过微生物发酵，添加或不添加芝麻油、谷氨酸钠、芝麻酱、芝麻、脱水大蒜、酵母抽提物、豆制品、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、苯甲酸钠、山梨酸钾、三氯蔗糖，经烹制而成的瓶装酱。

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（包括所有的修订单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
 GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
 GB 1886.43 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
 GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠
 GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
 GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
 GB 2715 食品安全国家标准 粮食
 GB 2716 食品安全国家标准 植物油
 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
 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/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
 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 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 5009.22 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/T 5009.40 食品卫生标准的分析方法
 GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
 GB 5749 生活饮用水卫生标准
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB/T 8567 谷氨酸钠（味精）
 GB/T 11761 芝麻
 GB 13104 食品安全国家标准 食糖
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 23530 酵母抽提物
 GB 25311 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖

Q/NYY 0003S-2020

Q/HT 0018S-2019

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 LS/T 3220 芝麻酱
 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[2005]第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》
 《中华人民共和国药典》2015版

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 水：应符合GB 5749要求。
 3.1.2 黄豆：应符合GB 2715要求。
 3.1.3 小麦粉：应符合GB 2715要求。
 3.1.4 食用盐：应符合GB 2721要求。
 3.1.5 白砂糖：应符合GB 13104要求。
 3.1.6 芝麻油：应符合GB 2716要求。
 3.1.7 谷氨酸钠：应符合GB/T 8967要求。
 3.1.8 芝麻酱：应符合LS/T 3220要求。
 3.1.9 芝麻：应符合GB/T 11761要求。
 3.1.10 脱水大蒜：干燥，具有蒜特有辛辣味，无异味。
 3.1.11 酵母抽提物：应符合GB/T 23530要求。
 3.1.12 豆制品：应符合GB 2712要求。
 3.1.13 5'-呈味核苷酸二钠：应符合GB 1886.171要求。
 3.1.14 黄原胶：应符合GB 1886.41要求。
 3.1.15 苯甲酸钠：应符合GB 1886.184要求。
 3.1.16 山梨酸钾：应符合GB 1886.30要求。
 3.1.17 三氯蔗糖：应符合GB 25331要求。
 3.1.18 所有原辅料还应符合国家标准和相关规定。

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
色泽	黄褐色或棕褐色，有光泽	按GB/T 5009.40规定执行。
香气、滋味	鲜咸适口，有独特蒜香，麻香浓郁	
状态	体态较稠，无肉眼可见的外来杂质	

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		要求
氨基酸态氮, g/100g	≥	0.3
食盐(以氯化钠计), g/100g		7.0-14.0
水分, g/100g	≤	70.0
总糖(以As计), mg/kg	≤	0.5

Q/NYY 0003S-2020

Q/HT 0018S-2019

铅（以Pb计），mg/kg	≤	6.0
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0

3.4 微生物指标

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*及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	2	100	10000

注：n. 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。

c为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。

3.5 食品添加剂要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.6 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 14881的规定。

5 检验方法

5.1 理化指标检验

5.1.1 氨基酸态氮

按GB 5009.235规定执行。

5.1.2 食盐

按GB/T 5009.40规定执行。

5.1.3 水分

按GB 5009.3规定执行。

5.1.4 总糖

按GB 5009.11规定执行。

5.1.5 铅

按GB 5009.12规定执行。

5.1.6 黄曲霉毒素B₁

按GB 5009.22规定执行。

5.2 微生物检验

5.2.1 大肠菌群

按GB 4789.5平板计数法规定进行。

5.2.2 沙门氏菌

按GB 4789.4规定进行。

5.2.3 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10第二法规定进行。

5.3 净含量

按JJF 1070规定执行。

6 检验规则

6.1 原辅料入库检验

索取供应商的合格报告或按照相应的原辅料标准开展验收，合格后方可入库。

6.2 出厂检验

6.2.1 出厂前，需每一批次进行出厂检验，检验合格后，出具合格证书或报告，方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目：感官要求、氨基酸态氮、食盐、水分、大亚油酸、净含量。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验每半年至少进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 1) 产品定型投产时；
- 2) 更换主要设备，可能影响产品质量时；
- 3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 4) 原料产地或供货商发生变化，可能影响产品质量时；
- 5) 停产三个月以上恢复生产时；
- 6) 食品安全监管机构提出要求时。

6.3.2 检验项目按本标准中规定的第3.2条~3.6条核查。

6.4 组批

同一天生产的，同一品种的产品为一批。

6.5 抽样方法

净含量按GB/T 10700中的规定抽样，其它项目从每批产品的不同部位随机抽取样品，分别做相关检验。

6.6 判定规则

6.6.1 检验结果全部符合本标准规定时，则判定该批产品为合格品。

6.6.2 检验结果中如微生物指标不合格，则判定该批产品为不合格品。微生物指标不合格不得复检。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判定该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 包装储运标志按GB/T 191的规定执行。

7.1.2 销售包装标签应符合GB 7718、GB 28050的规定，标明产品名称、配料表、净含量、厂家名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等。

7.2 包装

产品包装用玻璃瓶、塑料袋、塑料瓶、塑料罐、塑料盖、金属盖应符合GB 4806.1要求，可根据市场发展需要，开发新的包装材料，包装材料必须符合国家相应的质量标准 and 卫生要求。

7.3 运输

运输工具要清洁、卫生，运输过程中应防止日晒雨淋及挤压碰撞。产品装卸要小心轻放，运输过程中不能与有毒、有害物质混装。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在清洁、干燥及避光的库房中，与地面、墙壁间隔10cm以上，不得与有毒、有害的物品共存。

7.4.2 产品使用时应置于阴凉干燥处，使用后盖好盖并冷藏贮存。符合上述运输、贮存条件下，袋装产品保质期为6个月，塑料瓶/罐装产品保质期为12个月，玻璃瓶产品保质期为18个月。可根据市场发展需要，开发新的包装材料，产品保质期根据新的包装材料设定。

编制说明

本标准适用于以辣椒、食用菌（香菇、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、双孢菇、鸡腿菇、花菇、草菇中的一种或几种）、豆瓣酱、瑶柱（干贝）、虾干、鱼糜、乌贼糜、莲藕中的几种为主要原料，先将食用植物油（菜籽油、大豆油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）加热至适当温度，加入辣椒（粉碎）、食用菌（香菇、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、花菇、草菇中的一种或几种）（经清洗、蒸煮、切块或粉碎）、豆瓣酱、黄豆酱、瑶柱（干贝）、虾干、鱼糜、乌贼糜、莲藕（清洗、水煮、粉碎）、花生（经筛选、焙炒、脱皮）、黄豆（清洗、蒸煮）、豆豉（粉碎）、豆瓣酱、番茄酱、甜面酱、芝麻酱、花生酱、牛油、猪油、鸡油、大葱、生姜、大蒜、洋葱、芹菜、泡椒、酸菜、榨菜、胡萝卜（粉碎）、南瓜（粉碎）、梅菜、鸡精调味料、食用盐、八角（粉碎）、小茴香（粉碎）、藤椒、花椒（粉碎）、白胡椒（粉碎）、黑胡椒（粉碎）、甘草（粉碎）、丁香（粉碎）、草果（粉碎）、白芷（粉碎）、桂皮（粉碎）、孜然（枯茗）（粉碎）、香叶（月桂）（粉碎）、桂圆、山楂、红枣、枸杞、山药片、白芝麻、牛肉（绞碎或切碎）、鸡肉（绞碎、切丝或切丁）、猪肉（绞碎或切碎）、大豆组织蛋白、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、酵母抽提物、水解植物蛋白粉（大豆蛋白调味液、麦芽糊精、味精、食用盐）、鸡肉提取物、牛肉提取物、羊骨汤、猪骨汤、鸡骨汤、牛骨汤、鸡汁调味料、蚝油、鸡粉调味料、酿造酱油、浓香型白酒、醪糟、白砂糖、单晶体冰糖、小麦粉、辣椒油树脂、食品用香精香料（熟香油香精、老母鸡香精、鸡肉膏、牛肉膏、猪肉膏、透骨增香膏、鸡肉粉末香精、猪肉粉末香精、牛肉粉末香精）、乳酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、双乙酸钠（又名二醋酸钠）、脱氢乙酸钠中的多种进行调配、熬炒，经灌装、封口、包装制成的由两种以上调味料组成的复合风味酱；或以韭菜花、鲜辣椒、盐渍辣椒、番茄酱、蚝油、鱼露、海鲜酱、虾酱、柱侯酱、腐乳、腐乳汁、甜面酱、黄豆酱、豆瓣酱、芝麻酱、大豆油中的一种或几种为主要原料，添加酿造食醋、酿造酱油、大蒜（打浆）、生姜（打浆）、洋葱（打浆）、鲜番茄（打浆）、花椒粉、辣椒粉、藤椒、白芝麻、陈皮粉、芥末粉、葱粉、八角粉、桂皮粉、小茴香粉、孜然（枯茗）粉、白芷粉、甘草（粉碎）、高良姜（粉碎）、芫荽（粉碎）、香茅（粉碎）、砂仁（粉碎）、山奈（粉碎）、香叶（月桂）（粉碎）、香菇粉、芝士粉、脱脂乳粉、酱油粉、食用盐、鸡粉调味料、牛粉调味料[牛肉、牛脂（牛脂肪）、食品添加剂（柠檬酸）]、鸡汁调味料、调味料酒、白酒、生活饮用水、柠檬汁、苹果汁、梨汁、鲍鱼汁、海带调味汁、鳀鱼汁、紫苏籽（粉碎）、黑胡椒粉、肉豆蔻粉、丁香粉、咖喱粉、花生酱、蛋黄、芝麻油、

Q/NYY 0003S-2020

猪油、鸡油、猪骨汤、鸡骨汤、牛骨汤、牛油、虾油、虾膏、蜂蜜、白砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、芝麻油、红曲米、焦糖色、辣椒红、赤藓红、诱惑红（不适用于沙拉酱类产品）、姜黄、柠檬黄、花椒香精、辣椒油树脂、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、冰乙酸、柠檬酸、DL-苹果酸、六偏磷酸钠、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠）、碳酸氢钠、葡萄糖酸- δ -内酯、酵母抽提物、乙基麦芽酚、香兰素、食品用香精、香料[鸡肉粉末香精、猪肉粉末香精、牛肉粉末香精、番茄香精、芥末油香精]、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、乳酸钠、双乙酸钠（又名二醋酸钠）、乙二胺四乙酸二钠中的几种或多种进行调配，经灌装、封口、包装制成的由两种以上调味料组成的即食类复合风味酱。

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》制定本企业标准，作为本企业组织生产、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。

南阳一滴香油脂食品有限公司

QB

编制说明

本标准适用于米线辅以下面外购调味包【海带包、花生包、辣椒油包、酱包（复合型花生酱包、麻辣酱包、风味芝麻酱包、藤椒酱包、酸菜酱包、番茄酱包中的一种或多种）、老陈醋调味汁包、调料粉包中的两种或多种】，经组合包装而成的方便米线。

米线：以大米为主要原料，添加生活饮用水，经清洗、浸泡、碾磨至粉状，添加或不添加食用玉米淀粉、生活饮用水调粉，经挤压成型、老化、烘干、包装而成的非即食米线；

外购海带包（腌渍的藻类）：【海带、食用盐、柠檬酸、乳酸、山梨酸钾】；

外购花生包（加工坚果与籽类）：【花生仁、植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油中的一种）】；

外购辣椒油包：【精炼植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油中的一种）、辣椒、香辛料（草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、香茅、砂仁、山奈中的多种）、辣椒红】；

外购复合型花生酱包（半固态复合调味料）：【以花生酱为主要原料，添加精炼植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油中的一种）、葱、芝麻酱、鸡骨髓膏（鸡骨、生活饮用水、鸡骨油、食用盐、味精、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、黄原胶、山梨酸钾）、蚝油、芝麻油中的多种，含有两种或两种以上调味料】；

外购麻辣酱包（半固态复合调味料）：【以菜籽油、辣椒为主要原料，添加豆瓣酱、鸡油、猪油、生姜、大蒜、花椒、鸡汁调味料、鸡粉调味料、食用盐、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的多种，含有两种或两种以上调味料】；

外购风味芝麻酱包（半固态复合调味料）：【以芝麻酱、花生酱为主要原料，添加食用植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种）、花椒、八角、食用盐、鸡粉调味料中的多种，含有两种或两种以上调味料】；

外购老陈醋调味汁包：【食醋、生活饮用水】；

外购调料粉包：【以食用盐为主要原料，添加鸡粉调味料、味精、白砂糖、香辛料（辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、花椒粉、脱水葱粉、姜粉、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、香茅、砂仁、山奈、八角、桂皮、月桂叶中的多种）、白芷、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、食用香精、二氧化硅）中的多种，含有两种或两种以上调味料】。

外购藤椒酱包（半固态复合调味料）：【以辣椒、植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种）为主要原料，添加食用盐、鸡皮、食用鸡油、大蒜、鸡肉、鸡骨架、味精、泡姜、泡辣椒、酵母抽提物、藤椒、香辛料（辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、花椒粉、脱水葱粉、姜粉、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、香茅、砂仁、山奈、八角、桂皮、月桂叶中的多种）、白芷、复合酸水解植物蛋白调味粉（大豆）、白砂糖、淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种）、饮用水、藤椒香精、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、栀子黄、栀子蓝、维生素E、脱氢乙酸钠、谷氨酸钠、β-胡萝卜素）中的多种，含有两种或两种以上调味料】；

外购酸菜酱包（半固态复合调味料）：【以泡酸菜（饮用水、食用盐、酸菜、焦亚硫酸钠、苯甲

酸钠、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠)为主要原料,添加泡辣椒、植物油(大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种)、鸡肉、食用盐、泡姜、食用鸡油、鸡骨架、饮用水、香辛料(辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、花椒粉、脱水葱粉、姜粉、草果、肉豆蔻、豆蔻、白芷、小茴香、香茅、砂仁、山奈、八角、桂皮、月桂叶中的多种)、味精、复合酸水解植物蛋白调味粉(大豆)、酵母抽提物、白砂糖、淀粉(食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种)、酸菜香精、乳酸、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、栀子黄、谷氨酸钠、 β -胡萝卜素)中的多种,含有两种或两种以上调味料】。

外购番茄酱包(半固态复合调味料):【以番茄酱、番茄为主要原料,添加植物油(大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种)、食用盐、白砂糖、牛骨白汤(牛骨、饮用水、食用盐)、味精、白酒、番茄香精、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、冰乙酸、DL-苹果酸、山梨酸钾、呈味核苷酸二钠、甜蜜素中的多种,含有两种或两种以上调味料】。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,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。