



412062S-2021



开封太阳金明食品有限公司企业标准

Q/KTJ 0001S-2021

固态调味料

2021-09-01 发布

2021-09-01 实施

开封太阳金明食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由开封太阳金明食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张新元、辛春雷、张莉娟。

本标准自实施之日起代替Q/KTJ0001S-2019（备案号411161S-2019, 备案日期2019年5月17日）。

H N
Q B

固态调味料

1 范围

本标准规定了固态调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鸡蛋粉（全蛋粉、蛋白粉、蛋黄粉）、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦粉、大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、大豆拉丝蛋白、豌豆蛋白粉、乳清蛋白粉、麦芽糖浆、木薯淀粉、白砂糖、玉米油、牛肉粉调味料、鸡肉粉调味料、海鲜粉调味料（蟹粉调味料、鱿鱼粉调味料、虾粉调味料、鱼粉调味料、鳕鱼粉调味料、红斑鱼粉调味料、鲍鱼粉调味料、鲑鱼粉调味料、章鱼粉调味料、金枪鱼粉调味料中的一种或几种）、生活饮用水、鱼糜、食用盐、芝士、优鲜肽（食用贝类提取物）、食用豌豆纤维粉、魔芋精粉、谷朊粉、大蒜粉、洋葱粉、干姜粉、肉豆蔻粉、胡椒粉、咖喱粉、八角粉、酸水解植物蛋白调味液、酵母提取物、调制蛋制品、麦芽糊精、纯贝粉（食用贝类提取物）中的几种为原料，添加山梨糖醇液、山梨糖醇、微晶纤维素、羟丙基二淀粉磷酸酯、酪蛋白酸钠、甜菜红、乙酰化二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠（味精）、黄原胶、柠檬酸、维生素 E、焦糖色、辣椒红、 β -胡萝卜素、红曲红、复配膨松剂泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙）、栀子蓝、复配胭脂虫红（胭脂虫红、去离子水、柠檬酸）、复配胭脂树橙（胭脂树橙、D-异抗坏血酸钠、麦芽糊精）、干贝素（琥珀酸二钠）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢铵、5'-呈味核苷酸二钠、磷脂、柠檬酸钠、明胶、瓜尔胶、碳酸钠、复配水溶辣椒红（甘油、山梨糖醇液、辣椒红、聚甘油脂肪酸酯、维生素 E）、谷氨酰胺转氨酶（来源于茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、干酪素（酪蛋白）、食用香精（牛肉味香精、肉味香精、鸡肉味香精、鸭肉味香精、芝士香精、海鲜味香精中的一种或几种）中的几种，按一定比例混合后，通过微波加工、干燥、挑选、包装制成的含两种或两种以上调味料的非即食固态调味料。主要用于方便食品配料。

根据添加原料不同分为：牛肉味固态调味料、鸡肉味固态调味料、肉味固态调味料、鱼味固态调味料、蟹味固态调味料、鱿鱼味固态调味料、虾味固态调味料、芝士味固态调味料和鸭肉味固态调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸡蛋粉（全蛋粉、蛋白粉、蛋黄粉）应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 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 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 芝士应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.9 大豆组织蛋白、大豆分离蛋白、豌豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。

- 2.1.10 大豆拉丝蛋白应符合SB/T 10453的规定。
- 2.1.11 咖喱粉应符合GB/T 22266的规定。
- 2.1.12 乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.13 调制蛋制品应符合Q/10A2604S的规定，见附录A。
- 2.1.14 干姜粉、大蒜粉、洋葱粉、肉豆蔻粉、八角粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.15 鱼糜应符合SC/T 3702的规定。
- 2.1.16 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.17 谷氨酸钠（味精）应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.18 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.19 山梨糖醇、山梨糖醇液应符合GB 1886.187的规定。
- 2.1.20 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.21 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.22 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.23 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.24 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.25 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.26 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.27 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.28 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.29 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.30 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.31 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.32 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.33 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.34 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.35 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.36 复配膨松剂泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙）应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.37 复配胭脂虫红应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.38 复配胭脂树橙应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.39 干酪素（酪蛋白）应符合 GB 31638 的规定。
- 2.1.40 胡椒粉应符合 GB/T 7900 或 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.41 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.42 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

- 2.1.43 优鲜肽（食用贝类提取物）、纯贝粉（食用贝类提取物）应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.44 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.45 鸡肉粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.46 海鲜粉调味料（蟹粉调味料、鱿鱼粉调味料、虾粉调味料、鱼粉调味料、鳕鱼粉调味料、红斑鱼粉调味料、鲍鱼粉调味料、鲣鱼粉调味料、章鱼粉调味料、金枪鱼粉调味料）应符合GB 10133和SB/T 10485的规定。
- 2.1.47 食用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、肉味香精、芝士味香精、鸭肉味香精）应符合GB 30616 的规定。
- 2.1.48 海鲜味香精（蟹味香精、鱿鱼味香精、虾味香精、鱼味香精、三文鱼香精、章鱼油香精、鲍鱼香精、金枪鱼香精、鲣鱼香精）应符合GB 30616的规定。
- 2.1.49 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.50 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.51 复配水溶辣椒红应符合GB 26687的规定。
- 2.1.52 木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。
- 2.1.53 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.54 酸水解植物蛋白调味液应符合SB/T 10338的规定。
- 2.1.55 酵母提取物应符合GB/T 23530的规定。
- 2.1.56 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.57 微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。
- 2.1.58 酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定。
- 2.1.59 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.60 麦芽糖浆应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 2.1.61 甜菜红应符合GB 1886.111的规定。
- 2.1.62 食用豌豆纤维粉应符合T/CAQI 92的规定。
- 2.1.63 魔芋精粉应符合GB/T 18104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
	牛肉 味固 态调 味料	鸡肉 味固 态调 味料	肉味固 态调味 料	蟹味固 态调味 料	鱿鱼味固 态调味料	虾味固 态调味 料	鱼味固 态调味 料	芝士 味固 态调 味料	鸭肉 味固 态调 味料	
性状	不规则颗粒状、块状									从混合后样品中 取出50g放在白 色洁净搪瓷盘上

色泽	棕褐色	浅褐色	红棕色	橘红色	浅白色，有暗红色斑点	浅白色，有桔红色斑点	鱼白色	浅黄色	棕褐色	分散开，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
气、滋味	具有牛肉气、滋味	具有鸡肉气、滋味	具有肉的气、滋味	具有蟹的气、滋味	具有鱿鱼的气、滋味	具有虾的气、滋味	具有鱼肉的气、滋味	具有芝士的气、滋味	具有鸭肉的气、滋味	
杂质	无肉眼可见杂质									

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）	≤	8.0	GB 5009. 3
食用盐（以氯化钠计）/（%）	≤	15.0	GB 5009. 44
总灰分/（g/100g）	≤	15.0	GB 5009. 4
总氮(以N计)/（g/100g）	≥	2.0	GB 5009. 5
*铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009. 12
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009. 11
甲基汞 ^b （以Hg计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009. 17
β-胡萝卜素 ^c /（g/kg）	≤	2.0	GB 5009. 83
3-氯-1,2-丙二醇 ^a /（mg/kg）	≤	1.0	GB 5009. 191
总磷酸盐 ^e （磷酸根计）/（g/kg）	≤	20.0	GB 5009. 87
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品检验； b 仅适用于添加水产及其制品的产品检验； c 仅适用于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中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	指 标	检验方法
菌落总数/（CFU/g）	≤8000	GB 4789.2
大肠菌群/（MPN/g）	≤0.3	GB 4789.3MPN计数法

沙门氏菌/（/25g）	不得检出	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌/（/25g）	不得检出	GB 4789. 10
霉菌/（CFU/g） ≤	50	GB 4789. 15

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；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、水分、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。

附录 A

天津市食品安全企业标准

Q/10A2604S-2018



备 案 号：122504S-2018
备案日期：2018 年 4 月 20 日

2018 年 4 月 20 日发布

2018 年 4 月 20 日实施

太阳食品（天津）有限公司发布

前 言

本标准是根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由太阳食品（天津）有限公司提出、起草并负责解释。

本标准主要起草人：马学敬

本标准于 2016 年 8 月 3 日首次发布。

本标准于 2018 年 4 月进行第一次修订，修订内容如下：

-----增加柠檬酸作为加工助剂的使用；

-----更新了规范性引用文件；

-----调整了铅指标。



调制蛋制品

1 范围

本标准规定了调制蛋制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以鲜鸡蛋或鸡蛋粉（全蛋粉、蛋黄粉、蛋白粉）为原料，添加或不添加白砂糖、海藻糖、食用盐、麦芽糖浆、葡萄糖浆、葡萄糖、水、牛奶、乳粉、玉米淀粉、糖霜（粉）、麦芽糊精，添加或不添加酶制剂及加工助剂：蛋白酶、磷脂酶A2、葡萄糖氧化酶、盐酸、氢氧化钠、柠檬酸，添加或不添加食品添加剂：柠檬酸、柠檬酸钠、 β -胡萝卜素、酪蛋白酸钠、瓜尔胶、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、食品用香精，经打蛋或不打蛋、过滤或不过滤、调配、混合、过筛、杀菌或不杀菌、喷雾干燥或不喷雾干燥、包装等工序制成的非即食的调制蛋制品。

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	包装储运图识标志		
GB 317	白砂糖		
GB 1886.41	食品安全国家标准	食品添加剂	黄原胶
GB 1886.9	食品安全国家标准	食品添加剂	盐酸
GB 1886.20	食品安全国家标准	食品添加剂	氢氧化钠
GB 1886.25	食品安全国家标准	食品添加剂	柠檬酸钠
GB 1886.169	食品安全国家标准	食品添加剂	卡拉胶
GB 1886.174	食品安全国家标准	食品添加剂	食品工业用酶制剂
GB 1886.232	食品安全国家标准	食品添加剂	羧甲基纤维素钠
GB 1886.235	食品安全国家标准	食品添加剂	柠檬酸
GB 2721	食品安全国家标准	食用盐	
GB 2749	食品安全国家标准	蛋与蛋制品	
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 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量	
GB 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验	总则
GB 4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验	沙门氏菌检验
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品	
GB 4806.10	食品安全国家标准	食品接触用涂料及涂层	
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定	
GB 5009.5	食品安全国家标准	食品中蛋白质的测定	
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定	
GB 5009.15	食品安全国家标准	食品中镉的测定	
GB 5461	食用盐		
GB 5749	生活饮用水卫生标准		
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱		
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则	
GB 8821	食品安全国家标准	食品添加剂	β -胡萝卜素
GB/T 8885	食用玉米淀粉		



GB 13104	食品安全国家标准	食糖
GB 14251	镀锡薄钢板圆形罐头容器技术条件	
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 19644	食品安全国家标准	乳粉
GB 19741	液体食品包装用塑料复合膜、袋	
GB/T 20880	食用葡萄糖	
GB/T 20883	麦芽糖	
GB/T 20884	麦芽糊精	
GB/T 20885	葡萄糖浆	
GB/T 23529	海藻糖	
GB 25190	食品安全国家标准	灭菌乳
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋	
GB 28403	食品安全国家标准	食品添加剂 瓜尔胶
GB 30616	食品安全国家标准	食品用香精
QB/T 1871	双向拉伸尼龙（BOPA）/低密度聚乙烯（LDPE）复合膜、袋	
QB/T 3800	食品添加剂	酪蛋白酸钠
QB/T 4092	糖霜	
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》
国家质量监督检验检疫总局{2009}年第 123 号令《食品标识管理规定》

3 分类

产品按形态不同分为液态调制蛋制品和固态调制蛋制品。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鲜鸡蛋：应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.2 鸡蛋粉（全蛋粉、蛋黄粉、蛋白粉）：应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB 317 及 GB 13104 的规定。
- 4.1.4 海藻糖：应符合 GB/T 23529 的规定。
- 4.1.5 食用盐：应符合 GB 5461 及 GB 2721 的规定。
- 4.1.6 麦芽糖浆：应符合 GB 20883 及 GB 15203 的规定。
- 4.1.7 葡萄糖浆：应符合 GB/T 20885 及 GB 15203 的规定。
- 4.1.8 葡萄糖：应符合 GB/T 20880 及 GB 15203 的规定。
- 4.1.9 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.10 牛奶：应符合 GB 25190 的规定。
- 4.1.11 乳粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 4.1.12 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 4.1.13 糖霜（粉）：应符合 QB/T 4092 的规定。
- 4.1.14 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 4.1.15 蛋白酶（来源米曲霉或嗜热脂肪解地芽孢杆菌）、磷脂酶 A2（来源黑曲霉）、葡萄糖氧化酶（来源黑曲霉）：应符合 GB 1886.174 的规定。
- 4.1.16 盐酸：应符合 GB 1886.9 的规定。

- 4.1.17 柠檬酸：应符合GB 1886.235 的规定。
- 4.1.18 氢氧化钠：应符合GB 1886.20 的规定。
- 4.1.19 柠檬酸钠：应符合GB 1886.25 的规定。
- 4.1.20 β -胡萝卜素：应符合GB 8821 的规定。
- 4.1.21 酪蛋白酸钠：应符合QB/T 3800 的规定。
- 4.1.22 瓜尔胶：应符合GB 28403 的规定。
- 4.1.23 卡拉胶：应符合GB 1886.169 的规定。
- 4.1.24 羧甲基纤维素钠：应符合GB 1886.232 的规定。
- 4.1.25 黄原胶：应符合GB 1884.41 的规定。
- 4.1.26 食品用香精：应符合GB 30616的规定。
- 4.1.27 以上原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 有关规定。

4.2 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	
	液态调制蛋制品	固态调制蛋制品
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和气味，无异味	
状态	常温、冷藏制品呈粘稠液体，均匀一致；冷冻制品呈坚洁均匀状态	呈粉末状或易松散块状
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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	
		液态调制蛋制品	固态调制蛋制品
水分/(g/100g)	≤	90	15.0
蛋白质/(g/100g)	≥	3.0	10.0
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.1	
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤	0.05	
净含量		符合《定量包装商品计量监督管理办法》	

4.4 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(以/25g 表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—

^a样品的采样及处理按 GB4789.1 执行。

4.5 食品添加剂



4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 食品中农药残留限量和兽药残留限量

4.6.1 食品中农药残留限量应符合 GB2763 的规定。

4.6.2 食品中的兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

4.7 真实性要求

产品不得添加非食用物质。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

取适量样品置于清洁的烧杯或试管中，在自然光下观察色泽、状态、杂质，嗅其气味闻其滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

5.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.4 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

5.2.5 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

5.3 微生物限量

5.3.1 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 组批与抽样

产品以同一批投料、同一班次、同一规格、同一品种生产的产品为一批。在成品库中每批产品随机抽取 5 箱，每箱抽取 300g 产品。采样时，采样人员将手清洗干净并用 75%酒精棉球消毒或戴无菌手套。

6.2 检验分类

检验分为出厂检验和型式检验。

6.2.1 出厂检验

产品须经公司质检部门逐批进行检验，检验合格后签发合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官、水分、蛋白质、净含量。

6.2.2 型式检验

型式检验为本标准要求中的全部项目；正常生产时每半年应进行一次。有下列情况之一时，应进行型式检验。

- a) 新产品投产前；
- b) 当原料来源、设备有变化时；
- c) 产品停产半年以上再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督部门提出进行要求时。

6.3 判定规则

Q/10A2604S-2018

检验结果中各项指标均符合标准要求时，则判该批产品为合格。微生物限量如出现不合格项时，判该批产品为不合格，且不得复检。检验结果中感官要求、理化指标若如有项不合格项时，可从原批产品中加倍抽样对不合格项目进行复验，以复验结果为准。

7 标志、包装、运输及贮存

7.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及《食品标识管理规定》的要求，产品外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品内包装采用符合 GB 4806.7 标准的聚乙烯塑料内袋、符合 QB/T 1871、GB 19741、GB/T 28118 标准的复合膜袋、符合 GB 4806.7 标准的塑料桶、符合 GB/T 14251 标准的马口铁方桶，方桶内涂层符合 GB 4806.10 的要求和规定，或按合同要求和市场需要进行包装。外包装采用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

产品的运输应使用常温车或冷藏车（温度控制在 0~4℃）或冷冻车（温度控制在-18℃）。车辆应该清洁、卫生。不得与有毒、有害、有异味物品混运。

7.4 贮存

产品根据储存要求应贮存在常温库或0~4℃冷藏库或-18℃冷冻库中，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

7.5 保质期

符合上述规定条件下，产品未开封，保质期要求应符合表 4 的规定。

表 4 保质期要求

液态调制蛋制品				固态调制蛋制品	
含糖、含盐量<30%产品		含糖量≥30%产品			
贮存条件	保质期	贮存条件	保质期	贮存条件	保质期
0-4℃	60天	常温	12个月	常温	18个月
-18℃	18个月	-18℃	18个月	---	

编制说明

本标准适用于以鸡蛋粉（全蛋粉、蛋白粉、蛋黄粉）、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦粉、大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、大豆拉丝蛋白、豌豆蛋白粉、乳清蛋白粉、麦芽糖浆、木薯淀粉、白砂糖、玉米油、牛肉粉调味料、鸡肉粉调味料、海鲜粉调味料（蟹粉调味料、鱿鱼粉调味料、虾粉调味料、鱼粉调味料、鳕鱼粉调味料、红斑鱼粉调味料、鲍鱼粉调味料、鲚鱼粉调味料、章鱼粉调味料、金枪鱼粉调味料中的一种或几种）、生活饮用水、鱼糜、食用盐、芝士、优鲜肽（食用贝类提取物）、食用豌豆纤维粉、魔芋精粉、谷朊粉、大蒜粉、洋葱粉、干姜粉、肉豆蔻粉、胡椒粉、咖喱粉、八角粉、酸水解植物蛋白调味液、酵母提取物、调制蛋制品、麦芽糊精、纯贝粉（食用贝类提取物）中的几种为原料，添加山梨糖醇液、山梨糖醇、微晶纤维素、羟丙基二淀粉磷酸酯、酪蛋白酸钠、甜菜红、乙酰化二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠（味精）、黄原胶、柠檬酸、维生素 E、焦糖色、辣椒红、 β -胡萝卜素、红曲红、复配膨松剂泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙）、栀子蓝、复配胭脂虫红（胭脂虫红、去离子水、柠檬酸）、复配胭脂树橙（胭脂树橙、D-异抗坏血酸钠、麦芽糊精）、干贝素（琥珀酸二钠）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢铵、5'-呈味核苷酸二钠、磷脂、柠檬酸钠、明胶、瓜尔胶、碳酸钠、复配水溶辣椒红（甘油、山梨糖醇液、辣椒红、聚甘油脂肪酸酯、维生素 E）、谷氨酰胺转氨酶（来源于茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、干酪素（酪蛋白）、食用香精（牛肉味香精、肉味香精、鸡肉味香精、鸭肉味香精、芝士香精、海鲜味香精中的一种或几种）中的几种，按一定比例混合后，通过微波加工、干燥、挑选、包装制成的含两种或两种以上调味料的非即食固态调味料。主要用于方便食品配料。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》的相关规定，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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。

本产品中不含有水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封太阳金明食品有限公司