



412227S-2021



河南众品食业股份有限公司企业标准

Q/HZS 0038S-2021

---

# 半固态复合调味料

2021-09-23 发布

2021-09-23 实施

---

河南众品食业股份有限公司 发布

## 前 言

本标准的附录 A、B、C、D、E、F、G 为规范性附录。

本标准由河南众品食业股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南众品食业股份有限公司。

本标准主要起草人：王会玲、岳晓艳。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、食用植物油（菜籽油、大豆油、葵花籽油、花生油、芝麻油、棕榈油、玉米油中的一种或几种）、畜禽肉（猪肉、鸡肉、牛肉、鸭肉、羊肉中的一种或几种，经预处理）、起酥油、人造黄油、骨素（猪骨素、牛骨素、羊骨素、鸡骨素中的一种或几种）、香辛料或粉（辣椒、花椒、藤椒、麻椒、姜、蒜、高良姜、芫荽、香茅、砂仁、山奈、当归、月桂、大葱、小葱、洋葱、八角、小茴香、白胡椒、黑胡椒、甘草、丁香、百里香、草果、桂皮、肉桂、孜然、姜黄、豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、荜拔、芝麻、薄荷、多香果、迷迭香中的一种或几种）、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、美味牛肝菌中的一种或几种）、花生、大豆、海带、菠菜、豆豉、榨菜、泡椒、泡姜、盐渍辣椒、盐渍姜、大豆蛋白、大豆膳食纤维粉、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）、蛋黄（粉）、腐乳、黄豆酱、郫县豆瓣、番茄酱、甜面酱、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、蒜蓉辣椒酱、海鲜酱、排骨酱、柱候酱、鸡精调味料、鸡汁调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、鸡骨浸膏调味料、牛骨浸膏调味料、鲜味宝调味料、猪骨汤、牛骨汤、鸡骨汤、羊骨汤、食用盐、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、味精、蚝油、酿造食醋、酿造酱油、浓香型白酒、调味料酒、黄酒、醪糟、番茄、桂圆、枸杞、山药、山楂、红枣、蜂蜜、麦芽糊精、生活饮用水、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、芝士粉、咖喱粉、芥末粉、陈皮、白芷中的多种为原料，添加或不添加干贝、虾酱、虾油、虾皮、虾米、食品用香精（猪肉香精、牛肉香精、鸡肉香精、鸭肉香精、鸡肉膏、牛肉膏、猪肉膏、番茄香精、芥末油香精、花椒香精、芝麻香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、烧烤香精、咸味香精、排骨味香精、海鲜味香精、柠檬香精、橙子香精、香茅香精、海鲜香精、泡菜香精、香菇精油、豆豉香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、氨基乙酸（又名甘氨酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、乳酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠（又名二醋酸钠）、脱氢乙酸钠、碳酸氢钠、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、黄原胶、红曲米、焦糖色、辣椒红、辣椒油树脂、赤藓红、诱惑红（不适用于沙拉酱、蛋黄酱产品）、柠檬黄、日落黄、 $\beta$ -胡萝卜素、DL-苹果酸、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、D-异抗坏血酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉中的一种或几种，经预处理、调配（不调配）、粉碎（不粉碎）、搅拌（不搅拌）、油炸（不油炸）、炒制（不炒制）、熬制（不熬制）、乳化（不乳化）、冷却（不冷却），经灌装、杀菌（不杀菌）、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食半固态复合调味料。

根据产品所用原辅料和工艺不同，产品分为非发酵酱（不含油非发酵酱、含油非发酵酱）、复合调味酱、火锅调料（火锅底料、火锅蘸料）、沙拉酱、蛋黄酱、香辛料酱（泥）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.2 食用植物油（菜籽油、大豆油、葵花籽油、花生油、芝麻油、棕榈油、玉米油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 畜禽肉（猪肉、鸡肉、牛肉、鸭肉、羊肉）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.5 人造黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.6 骨素（猪骨素、牛骨素、羊骨素、鸡骨素）应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.7 香辛料或粉（辣椒、姜、蒜、高良姜、芫荽、香茅、砂仁、山奈、当归、月桂、大葱、小葱、洋葱、八角、小茴香、白胡椒、黑胡椒、甘草、丁香、百里香、草果、桂皮、肉桂、孜然、姜黄、豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、荜拨、芝麻、薄荷、多香果、迷迭香、芥末粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 花椒、藤椒、麻椒应符合 GB/T 30391 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 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、美味牛肝菌）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.11 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.12 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.13 干贝应符合 SC/T 3207 的规定。
- 2.1.14 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 2.1.15 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.16 榨菜、泡椒、泡姜、盐渍辣椒、盐渍姜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.17 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.18 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.19 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.20 水解植物蛋白粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.21 蛋黄（粉）应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.22 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.23 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.24 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.25 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.26 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.27 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

- 2.1.28 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.29 辣椒酱应符合 Q/YJLM 0006S 的规定，见附录 A。
- 2.1.30 蒜蓉辣椒酱应符合 Q/HT 0014S 的规定，见附录 B。
- 2.1.31 海鲜酱应符合 Q/HT 0019S 的规定，见附录 C。
- 2.1.32 排骨酱应符合 Q/HT 0002S 的规定，见附录 D。
- 2.1.33 虾酱应符合 SB/T 10525 的规定。
- 2.1.34 虾油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.35 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.36 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.37 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.38 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.39 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.40 鸡骨浸膏调味料、牛骨浸膏调味料应符合 Q/QRKL 0004S 的规定，见附录 E。
- 2.1.41 鲜味宝调味料应符合 Q/NBAK 0001S 的规定，见附录 F。
- 2.1.42 猪骨汤、牛骨汤、鸡骨汤、羊骨汤应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.43 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.44 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.45 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.46 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.47 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.48 麦芽糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.49 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.50 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.51 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.52 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.53 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.54 浓香型白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。
- 2.1.55 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.56 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.57 醪糟应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.58 番茄应符合 NY/T 270 的规定。
- 2.1.59 桂圆、山药、山楂、陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.60 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

- 2.1.61 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.62 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.63 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.64 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.65 食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉）应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.66 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.67 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.68 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.69 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.70 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。
- 2.1.71 氨基乙酸（又名甘氨酸）应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.72 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.73 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.74 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.75 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.76 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.77 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.78 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.79 双乙酸钠（又名二醋酸钠）应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.80 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.81 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.82 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.83 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.84 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。
- 2.1.85 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.86 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.87 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.88 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.89 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.90 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.91 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.92 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.93 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

- 2.1.94  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.95 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.96 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.97 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.98 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.99 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.100 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.101 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.102 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.103 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.104 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.105 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.106 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.107 柱候酱应符合 Q/HT 0018S 的规定，见附录 G。
- 2.1.108 虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.109 虾米应符合 SC/T 3204 和 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	浓稠状固液混合物，允许固液分层	从样品中取出适量，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	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味，无异味	
滋味	具有产品应有的滋味，无异味	
杂质	无视力可见外来异物	

## 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	$\leq$ 85	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	$\leq$ 50	GB 5009.44
酸价 <sup>a</sup> (KOH) (以脂肪计), mg/g	$\leq$ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计), g/100g	$\leq$ 0.25	GB 5009.227

总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
甲基汞 <sup>e</sup> （以Hg计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
苯甲酸钠 <sup>b</sup> （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 <sup>b</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>b</sup> （以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
柠檬黄 <sup>b</sup> （以柠檬黄计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
β-胡萝卜素 <sup>b</sup> ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
日落黄 <sup>b</sup> （以日落黄计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
三氯蔗糖 <sup>b</sup> ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
环己基氨基磺酸钠 <sup>b</sup> （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>b</sup> （又名阿斯巴甜），g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
赤藓红 <sup>b</sup> （以赤藓红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 <sup>b</sup> （以诱惑红计），g/kg（沙拉酱、蛋黄酱除外）	≤	0.5	SN/T 1743
双乙酸钠 <sup>b</sup> （又名二醋酸钠），g/kg	≤	10.0	GB 5009.277
展青霉素 <sup>c</sup> ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
3-氯-1,2-丙二醇 <sup>d</sup> ，mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191

注：\*该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。其中使用发酵型配料（如：豆酱、面酱、豆豉、腐乳等）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的，酸价不适用。

b：仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

c：仅适用于添加山楂的产品检验。

d：仅适用于添加酸水解植物蛋白的产品检验。

e：仅适用于添加干贝、虾酱、虾油、虾皮、虾米的产品检验。

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

即食半固态复合调味料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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789. 10
单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>c</sup> , /25g	5	0	0	-	GB 4789. 30
致泻大肠埃希氏菌 <sup>d</sup> , /25g	5	0	0	-	GB 4789. 6

注: a: 样品的采样及处理按GB 4789. 1执行。

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(熬制或炒制)工艺的产品。

c: 仅适用于猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、羊肉为主料的产品。

d: 仅适用于牛肉为主料的产品。

### 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 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。

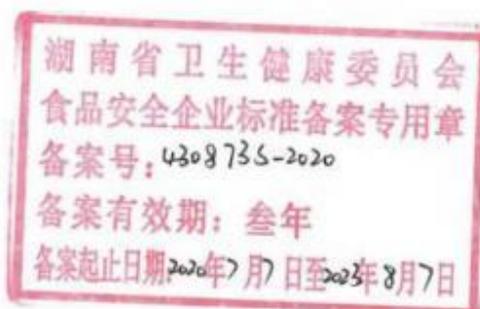
## 3 检验

出厂检验项目:感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价[仅适用于含油型产品。其中使用发酵型配料(如:豆酱、面酱、豆豉、腐乳等)和酸性配料(如食醋、酸度调节剂等)的,酸价不适用]、过氧化值(仅适用于含油型产品)、菌落总数[仅适用于即食产品,且不是以发酵制品(如发酵酱类、腐乳等)为主要原料,且后序无杀菌(熬制或炒制)工艺的产品]、大肠菌群(仅适用于即食产品)。型式检验按国家相关规定执行。

# 辣妹子食品股份有限公司企业标准

Q/YJLM 0006S—2020

## 半固态辣椒调味料



2020-04-27 发布

2020-06-27 实施

辣妹子食品股份有限公司 发布





## 半固态辣椒调味料

### 1 范围

本标准规定了半固态辣椒调味料的要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以盐渍辣椒、番茄酱、干辣椒、食用植物油、食用盐、大蒜、豆豉、白砂糖、味精、香辛料（罂粟除外）为原料，添加或不添加食品添加剂，经清洗、碾磨、炒制、灌装、封口、杀菌等工序生产而成的半固态辣椒调味料。

### 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 191	包装贮运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准
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 4789.2	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/T 4789.22	食品卫生微生物学检验调味品检验
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 5009.33	食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
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 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
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
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]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 要求

#### 3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

#### 3.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
----	----	------

Q/YJLM 0006S—2020

色泽	具有产品应有的色泽	将样品置于白瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，品其滋味。
组织形态	呈粘稠、均匀的非固体状，无霉斑白膜	
滋、气味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
氯化物（以 Cl <sup>-</sup> 计）/（%）	≤ 15.0	GB 5009.44
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227

### 3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	1.0	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	0.4	GB 5009.11
锡*（以 Sn 计）（mg/kg）	250	GB 5009.16
亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计）/（mg/kg）	20.0	GB 5009.33

\*仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品。

### 3.5 农药残留

应符合 GB 2763 的规定。

### 3.6 微生物限量

#### 3.6.1 微生物限量应符合表 4 规定。

表 4 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 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法

\* 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB/T4789.22 执行。

#### 3.6.2 致病菌限量应符合表 5 规定。

表 5 致病菌限量

项目	采样方案*及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

\* 样品的采样按 GB 4789.1 执行。

### 3.7 食品添加剂

#### 3.7.1 食品添加剂的质量应符合相关食品安全国家标准及规定。

#### 3.7.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB2760 的规定。

### 3.8 净含量及允许短缺量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行，按 JJF 1070 规定的方法测定。

### 3.9 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB14881 的规定。

#### 4 检验规则

##### 4.1 组批

在同一条件下，同一生产周期下，用同一批原料生产的同品种、同规格的产品为一批。

##### 4.2 抽样

从每一批产品中随机抽取 30 袋（瓶或罐）进行检验，样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份备查。

##### 4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品须按本标准检验合格，并附产品合格证方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、氯化物、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量。

##### 4.4 型式检验

4.4.1 正常生产情况下，每一年进行一次型式检验，有下列情形之一者应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时；

##### 4.5 判定规则

除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品留样中抽样复检。复检结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品不得复检。

#### 5 标志、包装、运输和贮存

##### 5.1 标志

5.1.1 产品的包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

5.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

##### 5.2 包装

5.2.1 包装材料应符合相关食品安全国家标准的要求。

5.2.2 外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 要求。

##### 5.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

##### 5.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

##### 5.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，产品保质期为 24 个月。



一  
員  
用  
一

附录B



**Q/HT**

**广东省食品安全企业标准**

Q/HT 0014S-2018  
代替 Q/HT 0014S-2015

**蒜蓉辣椒酱**

2018-07-26 发布

2018-09-01 实施

**佛山市海天调味股份有限公司 发布**

## 蒜蓉辣椒酱

### 1 范围

本标准规定了蒜蓉辣椒酱的技术要求、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。

本标准适用于以白砂糖、水、食用盐、盐渍辣椒为原料，添加或不添加番茄酱、大蒜、盐渍大蒜、脱水大蒜、黄豆、果葡糖浆、酿造酱油、食醋、芝麻油、芝麻酱、蜂蜜、麦芽糖浆、食用植物油、小麦粉、酵母抽提物、盐渍姜、姜、橘皮（或称陈皮）、辣椒干、香辛料、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、谷氨酸钠、柠檬酸、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、三氯蔗糖、苯甲酸钠、山梨酸钾、黄原胶、赤鲜红、萝卜红、红曲米，加工而成的调味品。

### 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 1986.19 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲米
- GB 1986.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1986.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1986.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
- GB 1986.171 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 1986.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 1986.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- 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 2717 食品安全国家标准 酱油
- 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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3-2003 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 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/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

Q/HT 0014S-2018

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/T 8967 谷氨酸钠（味精）  
 GB 13104 食品安全国家标准 食糖  
 GB/T 14215 番茄酱罐头  
 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 14963 食品安全国家标准 蜂蜜  
 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 17512.1 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓红  
 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 25536 食品安全国家标准 食品添加剂 萝卜红  
 GB 29050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB 29931 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯  
 GB 29932 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化双淀粉己二酸酯  
 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 白砂糖：应符合 GB 13104 要求。
- 3.1.2 水：应符合 GB 5749 要求。
- 3.1.3 番茄酱：应符合 GB/T 14215 要求。
- 3.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 要求。
- 3.1.5 盐渍辣椒：应符合 GB 2714 要求。
- 3.1.6 大蒜：去皮，色泽均一，具有大蒜应有的辛辣风味。
- 3.1.7 盐渍大蒜：应符合 GB 2714 要求。
- 3.1.8 脱水大蒜：应符合 GB 8961 要求。
- 3.1.9 黄豆：应符合 GB 2715 要求。
- 3.1.10 果葡糖浆：应符合 GB 15203 要求。
- 3.1.11 酿造酱油：应符合 GB 2717 要求。
- 3.1.12 食醋：应符合 GB 2719 要求。
- 3.1.13 芝麻油：应符合 GB 2716 要求。

Q/HT 0014S-2018

- 3.1.14 芝麻酱：应符合LS/T 3220要求。
- 3.1.15 蜂蜜：应符合GB 14963要求。
- 3.1.16 麦芽糖浆：应符合GB 15203要求。
- 3.1.17 大豆油：应符合GB 2716要求。
- 3.1.18 食用植物油：应符合GB 2716要求。
- 3.1.19 小麦粉：应符合GB 2715要求。
- 3.1.20 酵母抽提物：应符合GB/T 23530要求。
- 3.1.21 盐渍姜：应符合GB 2714要求。
- 3.1.22 姜：色泽均一，根基完整，具有姜应有的辛辣风味。
- 3.1.23 橘皮（或称陈皮）：应符合《中华人民共和国药典》2015版的要求。
- 3.1.24 香辛料：应符合GB/T 15691要求。
- 3.1.25 羟丙基二淀粉磷酸酯：应符合GB 29931要求。
- 3.1.26 乙酰化双淀粉己二酸酯：应符合GB 29932要求。
- 3.1.27 谷氨酸钠：应符合GB/T 8967要求。
- 3.1.28 柠檬酸：应符合GB 1886.235要求。
- 3.1.29 焦糖色：应符合GB 1886.64要求。
- 3.1.30 5'-呈味核苷酸二钠：应符合GB 1886.171要求。
- 3.1.31 三氯蔗糖：应符合GB 25531要求。
- 3.1.32 苯甲酸钠：应符合GB 1886.184要求。
- 3.1.33 山梨酸钾：应符合GB 1886.39要求。
- 3.1.34 黄原胶：应符合GB 1886.41要求。
- 3.1.35 赤藓红：应符合GB 17512.1要求。
- 3.1.36 萝卜红：应符合GB 25536要求。
- 3.1.37 红曲米：应符合GB 1886.19要求。
- 3.1.38 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	棕红色，有光泽	按GB/T 5009.40规定执行。
滋味、气味	酸、辣、甜调和，有酸辣香和蒜香，无不良气味	

Q/HT 0014S-2018

状态	稀稠适中, 无肉眼可见异物
----	---------------

## 3.3 理化指标

表2 理化指标

项目		要求
氨基酸态氮, g/100g	≥	0.1
水分, g/100g	≤	85.0
食盐(以氯化钠计), g/100g		6.0-20.0
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.9

## 3.4 微生物指标

表3 微生物指标

项目		要求			
菌落总数, CFU/g	≤	5000			
大肠菌群, MPN/100g	≤	30			
		采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定, 均以25g表示)			
		n	c	m	M
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 水分

按GB 5009.3规定执行。

## 5.1.3 食盐

按GB/T 5009.40规定执行。

## 5.1.4 总砷

Q/HT 0014S-2018

按GB 5009.11规定执行。

#### 5.1.5 铅

按GB 5009.12规定执行。

### 5.2 微生物检验

#### 5.2.1 菌落总数

按GB 4789.2规定进行。

#### 5.2.2 大肠菌群

按GB/T 4789.3-2003规定进行。

#### 5.2.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定进行。

#### 5.2.4 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、水分、食盐、菌落总数、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) 食品安全监督机构提出要求时。

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

Q/HT 0014S-2018

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。

### 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

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、有害物质混载。

### 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，未开封的袋装、塑料瓶、罐装产品保质期为12个月，玻璃瓶产品保质期为24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。

备案号 44060193S-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**

## 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，经煮制而成的酿造酱。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 1886.19 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲米
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.41 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 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 5009.3 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 酱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 8967 谷氨酸钠（味精）

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 1532 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 1886.19 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 1886.184 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	红褐色，有光泽	按GB/T 5009.40规定执行。
香气、滋味	鲜甜适口，微咸，带蒜味，有蒜香和独特酱香	
状态	稀稠适中，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/HT 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
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.9
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , 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: 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B<sub>1</sub>

按GB 5009.22规定执行。

### 5.2 微生物检验

#### 5.2.1 大肠菌群

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) 食品安全监督机构提出要求时。

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和卫生要求。

### 7.3 运输

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、有害物质混载。

#### 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。

备案号 44060192S-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 0002S-2019

代替 Q/HT 0002S-2017

## 排骨酱 (复合调味酱)

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/HT 0002S-2019

## 排骨酱（复合调味酱）

### 1 范围

本标准规定了排骨酱（复合调味酱）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。

本标准适用于以白砂糖、水、番茄酱、食用盐、酿造食醋、芝麻酱、香辛料两种或两种以上为原料，添加或不添加黄豆、橘皮（或称陈皮）、盐渍辣椒、洋葱、腐乳、大蒜、豆制品、脱脂大豆、果葡糖浆、酿造酱油、芝麻、花生酱、蜂蜜、麦芽糖浆、大豆油、小麦、辣椒干、L-苹果酸、DL-苹果酸、蚝汁、山梨酸钾、红曲米、盐渍大蒜、脱水大蒜、芝麻油、食用植物油、小麦粉、酵母抽提物、盐渍姜、姜、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、谷氨酸钠、柠檬酸、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、三氯蔗糖、苯甲酸钠、黄原胶、赤藓红、日落黄、萝卜红，加工而成的产品。

### 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 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.40 食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
- 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 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- 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 2717 食品安全国家标准 酱油
- 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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3-2003 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 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/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

Q/HT 0002S-2019

GB 5749 生活饮用水卫生标准  
 GB 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄  
 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）  
 GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品  
 GB/T 11761 芝麻  
 GB 13104 食品安全国家标准 食糖  
 GB/T 14215 番茄酱罐头  
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
 GB 14932 食品安全国家标准 食品加工用粕类  
 GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜  
 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 17512.1 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓红  
 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 25536 食品安全国家标准 食品添加剂 萝卜红  
 GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB 29931 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯  
 GB 29932 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化双淀粉己二酸酯  
 NY/T 958 花生酱  
 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年）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》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 白砂糖：应符合 GB 13104 要求。
- 3.1.2 水：应符合 GB 5749 要求。
- 3.1.3 番茄酱：应符合 GB/T 14215 要求。
- 3.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 要求。
- 3.1.5 酿造食醋：应符合 GB 2719 要求。
- 3.1.6 芝麻酱：应符合 LS/T 3220 要求。
- 3.1.7 香辛料：应符合 GB/T 15691 要求。
- 3.1.8 黄豆：应符合 GB 2715 要求。
- 3.1.9 橘皮（或称陈皮）：应符合《中华人民共和国药典》的要求。
- 3.1.10 盐渍辣椒：应符合 GB 2714 要求。
- 3.1.11 洋葱：品质良好，无霉烂，无虫蛀。
- 3.1.12 腐乳：应符合 GB 2712 要求。
- 3.1.13 大蒜：去皮，色泽均一，具有大蒜应有的辛辣风味。
- 3.1.14 豆制品：应符合 GB 2712 要求。
- 3.1.15 脱脂大豆：应符合 GB 14932 要求。

Q/HT 0002S-2019

- 3.1.16 果葡糖浆：应符合GB 15203要求。
- 3.1.17 酿造酱油：应符合GB 2717要求。
- 3.1.18 芝麻：应符合GB/T 11761要求。
- 3.1.19 花生酱：应符合NY/T 958要求。
- 3.1.20 蜂蜜：应符合GB 14963要求。
- 3.1.21 麦芽糖浆：应符合GB 15203要求。
- 3.1.22 大豆油：应符合GB 2716要求。
- 3.1.23 小麦：应符合GB 2715要求。
- 3.1.24 辣椒干：品质良好，无霉变。
- 3.1.25 L-苹果酸：应符合GB 1886.40要求。
- 3.1.26 DL-苹果酸：应符合GB 25544要求。
- 3.1.27 蚝汁：应符合GB 10133要求。
- 3.1.28 山梨酸钾：应符合GB 1886.39要求。
- 3.1.29 红曲米：应符合GB 1886.19要求。
- 3.1.30 盐渍大蒜：应符合GB 2714要求。
- 3.1.31 脱水大蒜：干燥，具有蒜特有辛辣味，无异味。
- 3.1.32 芝麻油：应符合GB 2716要求。
- 3.1.33 食用植物油：应符合GB 2716要求。
- 3.1.34 小麦粉：应符合GB 2715要求。
- 3.1.35 酵母抽提物：应符合GB/T 23530要求。
- 3.1.36 盐渍姜：应符合GB 2714要求。
- 3.1.37 姜：色泽均一，根茎完整，具有姜应有的辛辣风味。
- 3.1.38 羟丙基二淀粉磷酸酯：应符合GB 29931要求。
- 3.1.39 乙酰化双淀粉己二酸酯：应符合GB 29932要求。
- 3.1.40 谷氨酸钠：应符合GB/T 8967要求。
- 3.1.41 柠檬酸：应符合GB 1886.235要求。
- 3.1.42 焦糖色：应符合GB 1886.64要求。
- 3.1.43 5'-呈味核苷酸二钠：应符合GB 1886.171要求。
- 3.1.44 三氯蔗糖：应符合GB 25531要求。
- 3.1.45 苯甲酸钠：应符合GB 1886.184要求。
- 3.1.46 黄原胶：应符合GB 1886.41要求。
- 3.1.47 赤藓红：应符合GB 17512.1要求。
- 3.1.48 日落黄：应符合GB 6227.1要求。
- 3.1.49 萝卜红：应符合GB 25536要求。
- 3.1.50 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	深红色至红褐色，有光泽。	按GB/T 5009.40规定执行。
香气、滋味	有酱香和蒜香，鲜甜适口，微咸带蒜味，无异味。	
状态	半固态，允许有香辛料颗粒，无正常视力可见外来异物。	

Q/HT 0002S-2019

### 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	≥ 0.05
食盐(以氯化钠计), g/100g	3.0-18.0
水分, g/100g	≤ 80.0
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9

### 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	要求
菌落总数, CFU/g	≤ 5000
大肠菌群, MPN/100g	≤ 30
	采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定,均以/25g表示)
	n c m M
沙门氏菌	5 0 0 —
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5 2 100 10000

注: a. 样品的采样及处理按GB 4789.1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 总砷

按GB 5009.11规定执行。

#### 5.1.5 铅

按GB 5009.12规定执行。

### 5.2 微生物检验

Q/HT 0002S-2019

#### 5.2.1 菌落总数

按GB 4789.2规定进行。

#### 5.2.2 大肠菌群

按GB/T 4789.3-2003规定进行。

#### 5.2.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定进行。

#### 5.2.4 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、水分、氨基酸态氮、食盐、菌落总数、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) 食品安全监督机构提出要求时。

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

Q/HT 0002S-2019

产品包装用玻璃瓶、塑料袋、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、有害物质混载。

### 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,使用后密封好并冷藏贮存。符合上述运输、贮存条件下,袋装产品保质期为 12 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/QRKL

青岛瑞可莱餐饮配料有限公司企业标准

Q/QRKL 0004S-2020

代替 Q/QRKL 0004S-2017

企业标准信息公共服务平台  
公开 2020年08月31日 10点43分

半固态调味料

企业标准信息公共服务平台  
公开 2020年08月31日 10点43分

2020-09-01 发布

2020-09-08 实施

青岛瑞可莱餐饮配料有限公司 发布



扫描全能王 创建



Q/GRKL 0004S-2020

## 半固态调味料

### 1 范围

本标准规定了半固态调味料的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以食用盐、酿造酱油、猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、牛骨、鸡骨、猪骨为主要原料，添加食用葡萄糖、白砂糖、香辛料(不包括罂粟和藏红花)、水解植物蛋白粉、酸水解植物蛋白液、麦芽糊精、菇精调味料、酵母抽提物、食用玉米淀粉和食品添加剂(谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)、黄原胶、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、三氯蔗糖(又名蔗糖素)、乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)、焦糖色(普通法)、β-胡萝卜素、红曲红、柠檬黄、山梨酸钾、食用香精)为辅料，经原料、前处理、蒸煮、调配、杀菌、包装、成品等工艺过程制成的非即食半固态调味料。

### 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 317 白砂糖

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色

GB 1886.66 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲黄色素

GB 1886.171 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)

GB 1886.181 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红

GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠

GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜禽产品

GB 2717 酱油卫生标准

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 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄

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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验

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/T 5009.39 酱油卫生标准的分析方法

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定





DRKL 0004S-2020

- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
- GB 9959.1 鲜、冻片猪肉
- GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合挤出复合
- GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
- GB 18186 酿造酱油
- GB 20880 食用葡萄糖
- GB 20884 麦芽糊精
- GB/T 22493 大豆蛋白粉
- GB/T 23530 酵母抽提物
- GB/T 24694 玻璃容器 白酒瓶
- GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
- GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
- GB 8821 食品安全国家标准 食品添加剂  $\beta$ -胡萝卜素
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
- GB 29929 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化二淀粉磷酸酯
- GB 29931 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯
- NY/T 1886 绿色食品 复合调味料
- 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令[2009]第123号 《食品标识管理规定》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料

##### 3.1.1 猪肉

应符合GB 9959.1的规定。

##### 3.1.2 牛肉

应符合GB/T 17238、GB 2707的规定。

##### 3.1.3 羊肉

应符合GB/T 9961、GB 2707的规定。

2



扫描全能王 创建



Q/QRKL 0004S-2020

- 1.4 鸡肉、鸭肉、鸡骨  
应符合GB 16869、GB 2707的规定。
- 3.1.5 牛骨  
应符合G 2707的规定。
- 3.1.6 猪骨  
应符合G 2707的规定。
- 3.1.7 食用盐  
应符合GB 2721的规定。
- 3.1.8 食用葡萄糖  
应符合GB/T 20880的规定。
- 3.1.9 白砂糖  
应符合GB/T 317的规定。
- 3.1.10 香辛料（不包含罂粟和藏红花）  
应符合GB/T 15691、GB/T 12729.1的规定。
- 3.1.11 酿造酱油  
应符合GB/T 18186的规定。
- 3.1.12 水解植物蛋白粉  
应符合Q/BWC 0015S的规定
- 3.1.13 酸水解植物蛋白液  
应符合GB 2760、SB 10338的规定
- 3.1.14 鸡精调味料  
应符合Q/ZXY 0001S的规定
- 3.1.15 麦芽糊精  
应符合GB/T 20884的规定。
- 3.1.16 酵母抽提物  
应符合GB/T 23530的规定。
- 3.1.17 食用玉米淀粉  
应符合GB/T 8885的规定。
- 3.1.18 生产用水  
应符合GB 5749的规定。
- 3.1.19 谷氨酸钠（味精）  
应符合GB/T 8967的规定。
- 3.1.20 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。
- 3.1.21 黄原胶  
应符合GB 1886.41的规定。
- 3.1.22 羧甲基纤维素钠  
应符合GB 1886.232的规定。
- 3.1.23 瓜尔胶  
应符合GB 28403的规定。





1/QRKL 0004S-2020

- 3.1.24 乙酰化二淀粉磷酸酯  
应符合GB 29929的规定。
- 3.1.25 羟丙基二淀粉磷酸酯  
应符合GB 29931的规定。
- 3.1.26 三氯蔗糖(又名蔗糖素)  
应符合GB 25531的规定。
- 3.1.27 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)  
应符合GB 25540的规定。
- 3.1.28 焦糖色(普通法)  
应符合GB 1886.64的规定。
- 3.1.29  $\beta$ -胡萝卜素  
应符合GB 8821的规定。
- 3.1.30 红曲红  
应符合GB 1886.181的规定。
- 3.1.31 柠檬黄  
应符合GB 4481.1的规定。
- 3.1.32 山梨酸钾  
应符合GB 1886.39的规定。
- 3.1.33 食用香精  
应符合GB 30616的规定。
- 3.2 生产工艺  
原料→前处理→蒸煮→调配→杀菌→包装→成品。
- 3.3 感官指标  
应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指标
色泽	加工后应有的颜色
滋味与气味	加工后应有的滋味和香气
性状	均质液态
杂质	无可见杂质

- 3.4 理化指标  
应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
氨基酸态氮(以N计)/(g/100g)	$\geq$ 0.3
总氮(以N计)/(g/100ml)	$\geq$ 0.6
食盐(以NaCl计)/(g/100g)	$\leq$ 30
铅(以Pb计)/(mg/kg)	$\leq$ 1.0
总砷(以As计)/(mg/kg)	$\leq$ 0.5
水分(g/100g)	$\leq$ 70





Q/QRKL 0004S-2020

项目	指标
酸价(以脂肪计, KOH)/(mg/g)	3.0
过氧化值(以脂肪计)(g/100g)	0.25

### 3.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	指标
菌落总数/(cfu/g)	15000
大肠菌群/(MPN/g)	3.0
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

### 3.6 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

## 5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 6 检验方法

### 6.1 感官检验

将样品置于三角瓶中,于自然光线下,目测、鼻闻、口尝进行鉴别。

### 6.2 理化检验

#### 6.2.1 氨基酸态氮

按GB 5009.235规定的方法测定。

#### 6.2.2 总氮

按GB 5009.5规定的方法测定。

#### 6.2.3 食用盐

按GB 5009.44规定的方法测定。

#### 6.2.4 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

#### 6.2.5 酸价、过氧化值

按GB 5009.229, GB 5009.227规定的方法测定。

#### 6.2.6 铅

按GB 5009.12的规定测定。

#### 6.2.7 总砷

按GB 5009.11的规定测定。

## 6.3 微生物检验

### 6.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

### 6.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验。





Q/GRKL 0004S-2020

## 6.3.3 致病菌

按 GB 4789.4、GB 4789.10 规定的方法检验。

## 6.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

## 7 检验规则

## 7.1 组批

以同班次同一条生产线生产的同品种、同规格的产品为一批。

## 7.2 抽样

按批抽样，随机六个包装或2kg。

## 7.3 检验

## 7.3.1 出厂检验

## 7.3.1.1 产品出厂

产品须经厂质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。

## 7.3.1.2 检验项目

包括感官指标、净含量、氨基酸态氮、食盐、菌落总数、大肠菌群。

## 7.3.2 型式检验

7.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年以上，再恢复生产时；
- 国家食品药品监督管理机构提出进行型式检验要求时。

7.3.2.2 检验项目为本标准规定的全部项目。

## 7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

7.4.2 检验项目中如有不合格，应在同批产品中加倍抽样对全部不合格项目进行复验，若复验项目仍有不合格出现，则判该批产品为不合格品，若复验项目全部合格则判产品合格；凡属微生物学项目不合格的产品不接受复检。

## 8 标志、包装、运输、贮存

## 8.1 标志

8.1.1 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 和 GB 6388 的规定。

8.1.2 标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。

## 8.2 包装

8.2.1 产品内包装采用塑料袋或白酒瓶，应符合 GB 9683、GB/T 10004、GB/T 24694 的规定。

8.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

## 8.3 运输

8.3.1 运输工具应保持清洁、卫生；不得与有毒、有害、有异味的物品混装运输。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，避免日晒、雨淋，严禁扔摔、撞击、挤压。

## 8.4 贮存

8.4.1 不得与有毒、有害、有异味的物品同库贮存，不得露天堆放。

8.4.2 常温下在阴凉、干燥、通风的场所下储存，保质期 24 个月。





# 上海太太乐食品有限公司企业标准

Q/NBAK0001S-2019

代替 Q/NBAK0001S-2017

## 鲜味宝调味料

2019-12-20发布

2019-12-21实施

上海太太乐食品有限公司 发布

Q/NBAK0001S-2019

## 鲜味宝调味料

### 1 范围

本标准规定了鲜味宝调味料的术语和定义、技术要求、加工过程卫生要求、检验规则以及标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以味精（谷氨酸钠）、食用盐、白砂糖等原料中的两种或两种以上的调味料为原料，添加或不添加其他辅料，添加或不添加食品用香精和 5'-呈味核苷酸二钠等食品添加剂，经粉碎、混合等工艺加工制成的即食或非即食类固态复合调味料（以下简称产品）。

### 2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1 按食用方式分类

可分为即食类固态复合调味料和非即食类固态复合调味料。

##### 3.1.1 即食类固态复合调味料

用于佐餐、冲调、精制、醇制等用途，无需再处理，可直接食用的固态复合调味料。

##### 3.1.2 非即食类固态复合调味料

用于烧烤、烧煮等用途，不可直接食用的固态复合调味料。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

产品中所使用的原辅料应符合相应的食品安全标准和/或相关规定。如原辅料为实施生产许可管理的产品，应选用已获得生产许可证企业生产的产品。

#### 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	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽。	取适量试样置于洁净的白色瓷盘或

## Q/NBAK0001S-2019

滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，咸鲜适口，无异味或哈败等异味。	合适器皿中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味。取适量试样配制成1.2%的水溶液，用温开水漱口后，品其滋味。
状态	疏松颗粒和（或）粉末，无霉变，无正常视力可见外来异物。粉末状产品储运后出现结块属正常现象。	

## 4.3 污染物限量

污染物限量中的铅限量应符合表2的规定，其他应符合《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）的规定。

表2 铅的限量指标

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.9	GB 5009.12

## 4.4 微生物限量

应符合《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921）的规定。

## 4.5 真菌毒素限量

应符合《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）的规定。

## 4.6 食品添加剂和营养强化剂

4.6.1 食品添加剂和营养强化剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的使用应符合《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）的规定。

4.6.3 营养强化剂的使用应符合《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》（GB 14880）的规定。

## 5 加工过程卫生要求

应符合《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881）和《食品安全地方标准 复合调味料生产卫生规范》（DB 31/2003-2012）的规定。

## 6 检验规则

## 6.1 出厂检验

6.1.1 产品出厂需经质检部门检验合格后方可出厂。

6.1.2 出厂检验项目：感官要求。

## 6.2 型式检验

## Q/NBAK0001S-2019

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时型式检验应每年进行一次，有下列情况之一时，亦应作型式检验：

- a) 本产品刚投产时；
- b) 停产六个月以上重新投产时；
- c) 正式生产时，如工艺、配方有较大改变可能影响产品质量时；
- d) 国家相关监督机构提出进行例行检验要求时。

### 6.3 判定规则

#### 6.3.1 出厂检验判定规则

出厂检验项目全部符合本标准，判为合格品。

#### 6.3.2 型式检验判定规则

6.3.2.1 型式检验时，从出厂检验合格的任意规格产品中抽取进行检验。

6.3.2.2 型式检验项目全部符合本标准，判为合格品。

### 7 标签、包装、运输、贮存和保质期

#### 7.1 标签

产品标签内容应符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718）、《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》（GB 28050）的相关规定。直接提供给消费者的预包装产品还应标明食用方式。

#### 7.2 包装

包装材料和容器应符合相应标准和相关规定。

#### 7.3 运输

产品在运输过程中避免受潮受热，严禁雨淋，装卸时应轻拿轻放，严禁与有毒、有害及有强烈异味的其他物品混装混运。

#### 7.4 贮存

应贮存在通风、干燥、阴凉的仓库内，避免太阳暴晒。不得与有毒、有异味的物品同处贮存。

#### 7.5 保质期

在符合标签标识的条件、内包装完好、密封情况下，自生产之日起，保质期不超过 16 个月

Q/NBAK0001S-2019

(具体期限以相应产品包装上标注的保质期为准)。

SH

QB

备案号：44060283S-2021  
备案日期：2021年07月26日  
备案有效期：伍年

**Q/HT**

# 广东省食品安全企业标准

Q/HT 0018S-2021  
代替Q/HT 0018S-2019

## 柱侯酱

2021-06-20 发布

2021-07-20 实施

佛山市海天调味食品股份有限公司 发布

## 柱侯酱

### 1 范围

本标准规定了柱侯酱的术语和定义、技术要求、食品添加剂要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则和标签、标识、包装、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，添加或不添加大米、小麦、白砂糖、果葡糖浆、大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、食用植物油、酿造食醋、酿造酱油、谷氨酸钠、芝麻酱、芝麻、花生酱、花生、番茄酱、脱水大蒜、大蒜、盐渍大蒜、姜（生姜、干姜）、盐渍姜、盐渍辣椒、辣椒干、酵母抽提物、腐乳、赤鲜红、红曲米、焦糖色、海带、紫菜、洋葱、脱水洋葱、白酒、黄酒、香菇、5'-呈味核苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、黄原胶、乳酸、柠檬酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、三氯蔗糖、罗汉果、甘草、香辛料，经煮制而成的酿造酱。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1886.19 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲米
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
- GB 1886.97 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-肌苷酸二钠
- GB 1886.170 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-鸟苷酸二钠
- 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 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
- GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- 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 2717 食品安全国家标准 酱油
- 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 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- 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 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

Q/HT 0018S-2021

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 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品  
 GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品  
 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）  
 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 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 17512.1 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓红  
 GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品  
 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  
 LS/T 3220 芝麻酱  
 LS/T 3311 花生酱  
 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年）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》

### 3 术语和定义

本标准没有需要界定的术语和定义。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 水：应符合 GB 5749 要求。
- 4.1.2 黄豆：应符合 GB 2715 要求。
- 4.1.3 小麦粉：应符合 GB 2715 要求。
- 4.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 要求。
- 4.1.5 大米：应符合 GB 2715 要求。
- 4.1.6 小麦：应符合 GB 2715 要求。
- 4.1.7 白砂糖：应符合 GB 13104 要求。
- 4.1.8 果葡糖浆：应符合 GB 15203 要求。
- 4.1.9 大豆油：应符合 GB 2716 要求。
- 4.1.10 花生油：应符合 GB 2716 要求。
- 4.1.11 菜籽油：应符合 GB 2716 要求。
- 4.1.12 芝麻油：应符合 GB 2716 要求。
- 4.1.13 食用植物油：应符合 GB 2716 要求。
- 4.1.14 酿造食醋：应符合 GB 2719 要求。

Q/HT 0018S-2021

- 4.1.15 酿造酱油：应符合 GB 2717 要求。
- 4.1.16 谷氨酸钠：应符合 GB/T 8967 要求。
- 4.1.17 芝麻酱：应符合 LS/T 3220 要求。
- 4.1.18 芝麻：应符合 GB 2715 要求。
- 4.1.19 花生酱：应符合 LS/T 3311 要求。
- 4.1.20 花生：应符合 GB 2715 要求。
- 4.1.21 番茄酱：应符合 GB 7098 要求。
- 4.1.22 脱水大蒜：干燥，具有大蒜应有的辛辣味，无异味。
- 4.1.23 大蒜：色泽均一，颗粒完整，具有大蒜应有的辛辣风味。
- 4.1.24 盐渍大蒜：应符合 GB 2714 要求。
- 4.1.25 姜（生姜、干姜）：色泽均一，根茎完整，具有姜应有的辛辣风味。
- 4.1.26 盐渍姜：应符合 GB 2714 要求。
- 4.1.27 盐渍辣椒：应符合 GB 2714 要求。
- 4.1.28 辣椒干：品质良好，无霉变。
- 4.1.29 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 要求。
- 4.1.30 腐乳：应符合 GB 2712 要求。
- 4.1.31 赤藓红：应符合 GB 17512.1 要求。
- 4.1.32 红曲米：应符合 GB 1886.19 要求。
- 4.1.33 焦糖色：应符合 GB 1886.64 要求。
- 4.1.34 海带：应符合 GB 19643 要求。
- 4.1.35 紫菜：应符合 GB 19643 要求。
- 4.1.36 洋葱：色泽均一，根茎完整，具有洋葱应有的辛辣风味。
- 4.1.37 脱水洋葱：干燥，具有洋葱应有的辛辣味，无异味。
- 4.1.38 白酒：应符合 GB 2757 要求。
- 4.1.39 黄酒：应符合 GB 2758 要求。
- 4.1.40 香菇：应符合 GB 7096 要求。
- 4.1.41 5'-呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 要求。
- 4.1.42 5'-鸟苷酸二钠：应符合 GB 1886.170 要求。
- 4.1.43 5'-肌苷酸二钠：应符合 GB 1886.97 要求。
- 4.1.44 黄原胶：应符合 GB 1886.41 要求。
- 4.1.45 乳酸：应符合 GB 1886.173 要求。
- 4.1.46 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 要求。
- 4.1.47 苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 要求。
- 4.1.48 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 要求。
- 4.1.49 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 要求。
- 4.1.50 罗汉果：应符合《中华人民共和国药典》要求。
- 4.1.51 甘草：应符合《中华人民共和国药典》要求。
- 4.1.52 香辛料：应符合 GB/T 15691 要求，或采用已列入药食同源食品目录的香辛料，其质量应符合《中华人民共和国药典》要求。
- 4.1.53 所有原辅料还应符合国家标准和相关规定。

#### 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	检验方法
----	----	------

Q/HZS 0018S-2021

色泽	黄褐色或棕褐色，有光泽	按GB/T 5009.40规定执行
气味、滋味	鲜咸适口，有独特茴香，麻香浓郁	
状态	体态较稠，无正常视力可见的外来杂质	

#### 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		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
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.9
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0

#### 4.4 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
注: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: 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。

\* 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

#### 4.5 食品添加剂要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760规定。

#### 4.6 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。

#### 5 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。

#### 6 检验方法

##### 6.1 理化指标检验

###### 6.1.1 氨基酸态氮

按GB 5009.235规定执行。

###### 6.1.2 食盐

按GB 5009.44规定执行。

###### 6.1.3 水分

按GB 5009.3规定执行。

###### 6.1.4 总砷

按GB 5009.11规定执行。

###### 6.1.5 铅

按GB 5009.12规定执行。

#### 6.1.6 黄曲霉毒素B<sub>1</sub>

按GB 5009.22规定执行。

### 6.2 微生物检验

#### 6.2.1 大肠菌群

按GB 4789.3规定执行。

#### 6.2.2 沙门氏菌

按GB 4789.4规定执行。

#### 6.2.3 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定执行。

### 6.3 净含量

按JJF 1070规定执行。

## 7 检验规则

### 7.1 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。

### 7.2 出厂检验

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

7.2.2 出厂检验项目：感官、氨基酸态氮、食盐、水分、大肠菌群、净含量。

### 7.3 型式检验

7.3.1 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) 停产半年以上恢复生产时；
- 6) 食品安全监督机构提出要求时。

7.3.2 检验项目按本标准中规定的第4.2条~4.6条核查。

### 7.4 组批

同一天生产的、同一品种的产品为一批。

### 7.5 抽样方法

净含量按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。

### 7.6 判定规则

7.6.1 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。

7.6.2 如有检验项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如复检结果合格，则判定该批产品为合格品；如仍有1项指标不合格，判定该批产品为不合格品。微生物指标不合格不得复检。

## 8 标签、标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标签、标志

8.1.1 销售包装标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。

8.1.2 包装储运标志按GB/T 191的规定执行。

### 8.2 包装

产品包装材料及制品应符合GB 4806.1要求。可根据市场发展需要，开发新型包装材料或制品，新包装材料或制品必须符合国家相应的质量标准和卫生要求。

Q/HT 0018S-2021

### 8.3 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、有害物质混载。

### 8.4 贮存

8.4.1 未开封的产品应贮存在清洁、干燥及避光的场所，与地面、墙壁间隔 10cm 以上，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品共存。产品使用后密封好并冷藏贮存。

8.4.2 符合上述运输、贮存条件下，根据产品的规格、包装材料不同，产品的保质期为 6 至 18 个月，具体见标签标示。可根据市场发展需要，开发新型包装材料，产品保质期根据新型包装材料设定。

## 编制说明

本标准适用于以食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、食用植物油（菜籽油、大豆油、葵花籽油、花生油、芝麻油、棕榈油、玉米油中的一种或几种）、畜禽肉（猪肉、鸡肉、牛肉、鸭肉、羊肉中的一种或几种，经预处理）、起酥油、人造黄油、骨素（猪骨素、牛骨素、羊骨素、鸡骨素中的一种或几种）、香辛料或粉（辣椒、花椒、藤椒、麻椒、姜、蒜、高良姜、芫荽、香茅、砂仁、山奈、当归、月桂、大葱、小葱、洋葱、八角、小茴香、白胡椒、黑胡椒、甘草、丁香、百里香、草果、桂皮、肉桂、孜然、姜黄、豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、荜拔、芝麻、薄荷、多香果、迷迭香中的一种或几种）、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、美味牛肝菌中的一种或几种）、花生、大豆、海带、菠菜、豆豉、榨菜、泡椒、泡姜、盐渍辣椒、盐渍姜、大豆蛋白、大豆膳食纤维粉、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）、蛋黄（粉）、腐乳、黄豆酱、郫县豆瓣、番茄酱、甜面酱、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、蒜蓉辣椒酱、海鲜酱、排骨酱、柱候酱、鸡精调味料、鸡汁调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、鸡骨浸膏调味料、牛骨浸膏调味料、鲜味宝调味料、猪骨汤、牛骨汤、鸡骨汤、羊骨汤、食用盐、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、味精、蚝油、酿造食醋、酿造酱油、浓香型白酒、调味料酒、黄酒、醪糟、番茄、桂圆、枸杞、山药、山楂、红枣、蜂蜜、麦芽糊精、生活饮用水、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、芝士粉、咖喱粉、芥末粉、陈皮、白芷中的多种为原料，添加或不添加干贝、虾酱、虾油、虾皮、虾米、食品用香精（猪肉香精、牛肉香精、鸡肉香精、鸭肉香精、鸡肉膏、牛肉膏、猪肉膏、番茄香精、芥末油香精、花椒香精、芝麻香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、烧烤香精、咸味香精、排骨味香精、海鲜味香精、柠檬香精、橙子香精、香茅香精、海鲜香精、泡菜香精、香菇精油、豆豉香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、氨基乙酸（又名甘氨酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、乳酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠（又名二醋酸钠）、脱氢乙酸钠、碳酸氢钠、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、黄原胶、红曲米、焦糖色、辣椒红、辣椒油树脂、赤藓红、诱惑红（不适用于沙拉酱、蛋黄酱产品）、柠檬黄、日落黄、 $\beta$ -胡萝卜素、DL-苹果酸、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、D-异抗坏血酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉中的一种或几种，经预处理、调配（不调配）、粉碎（不粉碎）、搅拌（不搅拌）、油炸（不油炸）、炒制（不炒制）、熬制（不熬制）、乳化（不乳化）、冷却（不冷却），经灌装、杀菌（不杀菌）、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食半固态复合调味料。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》要求制订本企业标准，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。