



412098S-2021



河南汇升生物科技有限公司企业标准

Q/HHS 0005S-2021

半固态复合调味料

2021-09-04 发布

2021-09-04 实施

河南汇升生物科技有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、B、C 为规范性附录。

本标准由河南汇升生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：汪亚楠、赵春霞。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蚝油、柱候酱、鸡汁调味料、牛肉膏、花生酱、生活饮用水、白砂糖、味精、麦芽糊精、食用盐、玉米淀粉中的一种或几种为原料，添加酿造酱油、鲍鱼汁复合调味料、生姜、洋葱、鲜辣椒、香辛料或其粉（八角、花椒、桂皮、草果、肉豆蔻、小茴香、甘草、丁香中的一种或几种）、陈皮（橘皮）、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾中的几种，经预处理、配料、调配、灭菌、检验、包装而成的含两种或两种以上调味料的非即食类半固态复合调味料。

根据添加原料不同可分为：复合调味料、牛杂调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.2 柱候酱应符合 Q/HT 0018S 的规定，见附录 A。

2.1.3 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。

2.1.4 牛肉膏应符合 Q/HHS 0001S 的规定，见附录 B。

2.1.5 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。

2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.11 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.12 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.13 鲍鱼汁复合调味料应符合 Q/ZHB 0006S 的规定，见附录 C。

2.1.14 生姜、洋葱、鲜辣椒应洁净、卫生、无污染、无虫蛀、无霉变、无变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.15 香辛料或其粉【八角、花椒、桂皮、草果、肉豆蔻、小茴香、甘草、丁香】应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.16 陈皮（橘皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.17 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	半固态	取适量试样于烧杯中，在自然光下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气味和滋味	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

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 $\leq$	75.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g $\leq$	25.0	GB 5009.44
氨基酸态氮（以氮计），g/100g $\geq$	0.3	GB 5009.235
*铅（以 Pb 计），mg/kg $\leq$	0.8	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg $\leq$	0.5	GB 5009.11
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg $\leq$	1.0	GB 5009.28
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。		

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、食用盐、氨基酸态氮、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

附录A

备案号：44060195S-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

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《柱侯酱》。

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 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：杨文灿、袁勋。

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。

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，经煮制而成的酿造酱。

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 1886.41 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 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 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）
- 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

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 1886.39 要求。
- 3.1.17 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 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，有独特酱香，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
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5

Q/HT 0018S-2019

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 ^a 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

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。



河南汇升生物科技有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2019

食用骨肉类调味料

2019-04-13 发布

2019-04-13 实施

河南汇升生物科技有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南汇升生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：汪亚楠、赵春霞。

H N
Q B

食用骨肉类调味料

1 范围

本标准规定了食用骨肉类调味料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜（冻）猪骨、猪肉、牛骨、牛肉、羊骨、羊肉、鸡骨、鸡肉中的一种或多种为原料，经清洗、粉碎、脱血、高温蒸煮、浓缩或不浓缩，添加或不添加食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、香辛料（花椒、八角、香叶、白胡椒、大葱、生姜、小茴香、桂皮）、食品添加剂（呈味核苷酸二钠、山梨酸钾）、食品用咸味香精调配，经高温灭菌、检验，包装而成的非即食的食用骨肉类调味料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 鲜（冻）猪骨和猪肉应符合 GB 2707 和 GB 9959.1 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）牛骨和牛肉应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.3 鲜（冻）羊骨和羊肉应符合 GB 2707 和 GB/T 9961 的规定。
- 2.1.4 鲜（冻）鸡骨和鸡肉应符合 GB 16869 和 GB/T 24864 的规定。
- 2.1.5 生活用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB2720 的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.10 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.11 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.12 香叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.13 白胡椒应符合 GB/T 7009 的规定。
- 2.1.14 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.15 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.16 小茴香、桂皮应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 的规定。
- 2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.19 食品用咸味香精应符合 GB 30616 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	液态	取适量产品注入洁净烧杯中，自然

Q/HHS 0001S-2019			
色 泽	清汤调味料	具有该产品应有的色泽，不同批次产品略有差异	光下观察其色泽、性状、杂质，将少量样品置于 100mL 烧杯中，加入开水，勺子搅匀后闻其气味，品尝其滋味。
	白汤调味料	具有该产品应有的色泽，不同批次产品略有差异	
	高汤调味料	具有该产品应有的色泽，不同批次产品略有差异	
	汤汁调味料	具有该产品应有的色泽，不同批次产品略有差异	
	骨髓浸膏调味料	具有该产品应有的色泽，不同批次产品略有差异	
	肉膏调味料	具有该产品应有的色泽，不同批次产品略有差异	
气 味 及 滋 味	清汤调味料	具有产品应有的香气、滋味、无异味	
	白汤调味料	具有产品应有的香气、滋味、无异味	
	高汤调味料	具有产品应有的香气、滋味、无异味	
	汤汁调味料	具有产品应有的香气、滋味、无异味	
	骨髓浸膏调味料	具有产品应有的香气、滋味、无异味	
	肉膏调味料	具有产品应有的香气、滋味、无异味	
杂 质		无肉眼可见的外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
水分，g/100g	≤	95.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	20.0	GB 5009.44
脂肪，g/100g	≤	50	GB 5009.6
蛋白质，g/100g	≥	3.0	GB 5009.5
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符

合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合国家相关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目为感官要求、水分、食用盐、脂肪、蛋白质、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）猪骨、猪肉、牛骨、牛肉、羊骨、羊肉、鸡骨、鸡肉中的一种或多种为原料，经清洗、粉碎、脱血、高温蒸煮、浓缩或不浓缩，添加或不添加食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、香辛料（花椒、八角、香叶、白胡椒、大葱、生姜、小茴香、桂皮）、食品添加剂（呈味核苷酸二钠、山梨酸钾）、食品用咸味香精调配，经高温灭菌、检验，包装而成的非即食的食用骨肉类调味料。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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

河南汇升生物科技有限公司

附录C



410977S-2019



郑州哈尔九宝食品有限公司企业标准

Q/ZHB 0006S-2019

鲍鱼汁复合调味料

2019-04-28 发布

2019-04-28 实施

郑州哈尔九宝食品有限公司 发布

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》编写。

本标准由郑州哈尔九宝食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州哈尔九宝食品有限公司。

本标准起草人：马占松、梁志学、刘国秀。

本标准自实施之日起代替 Q/ZHB 0006S-2016。

本标准与 Q/ZHB 0006S-2016 相比，主要变化如下：

- 标准编码由 Q/ZHB 0006S-2016 修改为 Q/ZHB 0006S-2019；
- 修改了范围
- 修改了原辅料要求
- 修改了检验方法
- 修改了编制说明

鲍鱼汁复合调味料

1 范围

本标准规定了鲍鱼汁复合调味料的要求，检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲍鱼、干贝、虾、鱿鱼为主要原料，经清洗、熬制，加入食用盐、白砂糖、食用玉米淀粉、水、谷氨酸钠（味精）、5′-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、酱油，经配料、熬制、灌装、包装制成的鲍鱼汁复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲍鱼、虾、鱿鱼应符合 GB 2733 或 GB 10136 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB2721 的规定。
- 2.1.3 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.4 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.6 干贝应符合 SC/T 3207 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 5′-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.9 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 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	产品呈糊状液体	从样品中取适量样品，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	呈棕褐色、色泽均匀	
气味及滋味	具有鲍鱼的鲜味、咸味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
谷氨酸钠/(g/100g) ≥	12.0	SB/T 10371
食用盐(以 NaCl 计)/(g/100g) ≤	13.0	GB 5009.44
山梨酸钾/(g/kg) ≤	1.0	GB 5009.28

Q/ZHB 0006S-2019

甲基汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤	0.3	GB 5009.17
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.8	GB 5009.12
注:*该项目指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^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/(MPN/g)	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN 计数法
霉菌/(CFU/g)	5	2	100	1000	GB 4789.15
酵母/(CFU/g)	5	2	100	1000	
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	10000	GB 4789.10 第二法
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

鲍鱼汁调味料是以鲍鱼、干贝、虾、鱿鱼为主要原料，经清洗、熬制，加入食用盐、白砂糖、食用玉米淀粉、水、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、酱油，经配料、熬制、灌装、包装制成的鲍鱼汁复合调味料。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，并 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》和 DBS 41/001《食品安全地方标准 复合调味料》，特制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、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。

郑州哈尔九宝食品有限公司

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以蚝油、柱候酱、鸡汁调味料、牛肉膏、花生酱、生活饮用水、白砂糖、味精、麦芽糊精、食用盐、玉米淀粉中的一种或几种为原料，添加酿造酱油、鲍鱼汁复合调味料、生姜、洋葱、鲜辣椒、香辛料或其粉（八角、花椒、桂皮、草果、肉豆蔻、小茴香、甘草、丁香中的一种或几种）、陈皮（橘皮）、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾中的几种，经预处理、配料、调配、灭菌、检验、包装而成的含两种或两种以上调味料的非即食类半固态复合调味料。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南汇升生物科技有限公司