



410366S-2022



河南汇升生物科技有限公司企业标准

Q/HHS 0005S-2022

半固态复合调味料

2022-02-05 发布

2022-02-05 实施

河南汇升生物科技有限公司 发布

H N

Q B

前 言

本标准的附录 A、B 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。

本标准自实施日起替代 Q/HHS 0005S-2021(备案号：412098S, 2021 年 09 月 04 日发布及实施)。

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。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽骨/肉（猪、牛、羊、牦牛、驴、鸡、鸭、鹅中的一种或几种）、食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、骨油（猪骨油、牛骨油、羊骨油、鸡骨油、鸭骨油中的一种或几种）、植物油（大豆油、棕榈油、玉米油、菜籽油、芝麻油、花生油、橄榄油、葵花籽油中的一种或几种）、新鲜/速冻蔬菜【上海青、生菜、白菜、芹菜、芥菜、油麦菜、甘蓝、豆角、白萝卜、胡萝卜、雪菜、黄瓜、冬瓜、南瓜、韭菜、番茄、辣椒、甜椒、彩椒、茄子、土豆、西红柿、山药、竹笋、洋葱、葱、姜、蒜、四季豆、青豆、荷兰豆、玉米粒、香椿芽中的一种或几种】、藻类（海带、裙带菜、紫菜中的一种或几种）、食用菌【香菇、猴头菇、牛肝菌、羊肚菌、松茸、竹荪、茶树菇、杏鲍菇、木耳、鸡枞菌、金针菇、平菇中的一种或几种】、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、泡辣椒、剁椒、酸萝卜、酸白菜、酸豆角中的一种或几种）、黑蒜头（以大蒜为原料，经发酵而成）、香辛料或其粉【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、黑芥籽、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、枯茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶、肉豆蔻、甜罗勒、欧芹、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、芝麻、白欧芥、丁香、花椒中的一种或几种】、刀豆、玉竹、白芷、白果、决明子、百合、佛手、杏仁、沙棘、芡实、赤小豆、大枣、罗汉果、枸杞子、栀子、砂仁、茯苓、荷叶、莲子、淡豆豉、豆豉、紫苏、葛根、橘皮、薏苡仁、当归、奇亚籽、花生、芝麻、米酒、黄酒、白酒、葡萄酒、料酒、食用酒精、蚝油、柱候酱【面豉（水、食用盐、大豆、小麦粉）、白砂糖、水、酿造酱油、焦糖色、脱水大蒜、咸梅（梅、食用盐）、谷氨酸钠、食用盐、乙酰化双淀粉己二酸酯、大豆油、酿造食醋、香辛料、山梨酸钾、黄原胶】、鲍鱼汁调味料、鱼露、虾酱、鱼子酱、虾油、虾粉、蟹粉、鳕鱼糜、鲷鱼糜、鲣鱼精粉、墨鱼汁、蛋黄粉、椰子粉、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、腐乳、番茄酱、辣椒酱、蛋黄酱、芝麻酱、花生酱、骨素、酿造酱油、酿造食醋、酸水解大豆蛋白调味液、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、冰糖、食用盐、味精、鸡汁调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、乳粉、酵母抽提物、大豆蛋白粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、麦芽糊精、胶原蛋白肽中的多种为原料，添加或不添加可食用鲜/冻动物性水产品（虾、蟹、鲢鱼、草鱼、鳙鱼、鱿鱼、扇贝、海参、鲍鱼、甲鱼、蛤蜊中的一种或几种）、干制水产品（干贝、海米、虾米、鱼干中的一种或几种），添加 5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、瓜尔胶、黄原胶、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羧甲基纤维素钠、甘氨酸（增味剂）、L-

丙氨酸（增味剂）、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸、小苏打（碳酸氢钠）、D-异抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、食品用香精【肉香风味香精（猪肉味香精、牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精）、香菇味香精、海鲜风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、葱香风味香精、蒜香风味香精、泡椒风味香精、烟熏风味香精、鲜味香精中的一种或几种】、食用香料（洋葱油、香葱油、大蒜油、生姜油、花椒提取物、八角茴香油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油、黄芥末提取物、辣椒油树脂中的一种或几种）、着色剂（焦糖色、红曲红、栀子黄、辣椒红、 β -胡萝卜素、柠檬黄中的一种或几种）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、维生素E（dl- α -生育酚）中的多种，经预处理、粉碎、蒸煮、浓缩或不浓缩、调配、乳化（或均质）或不乳化（不均质）、灌装、包装等工艺加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料。

根据添加原料不同可分为：骨汤调味料、复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜禽骨/肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 鲜/冻动物性水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.3 干制水产品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.4 食用动物油脂、骨油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 新鲜蔬菜应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.14 速冻蔬菜应符合 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.15 藻类应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.16 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.17 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.18 大蒜应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.19 香辛料及其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 刀豆、玉竹、白芷、白果、决明子、百合、佛手、杏仁、沙棘、芡实、赤小豆、大枣、罗汉果、枸杞子、栀子、砂仁、茯苓、荷叶、莲子、淡豆豉、紫苏、葛根、橘皮、薏苡仁应符合《中华人民共和国

国药典》2020 年版一部的规定。

- 2.1.21 当归应符合 DBS62/ 001 的规定。
- 2.1.22 奇亚籽、花生、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.24 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.25 白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.26 葡萄酒应符合 GB/T 15037 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.27 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.28 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.29 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.30 柱候酱应符合 Q/XLKK 1009S 的规定。
- 2.1.31 鲍鱼汁调味料应符合 Q/XHJ 0001 S 的规定。
- 2.1.32 鱼露、虾酱、鱼子酱、虾油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.33 虾粉、蟹粉、鳕鱼糜、鲷鱼糜、鲣鱼精粉、墨鱼汁应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.34 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.35 椰子粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.36 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.37 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.38 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.39 豆豉应符合 GB 2712 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.40 腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.41 番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.42 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.43 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.44 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.45 花生酱应符合 LS/T 3311 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.46 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.47 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.48 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。规定
- 2.1.49 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.50 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.51 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.52 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.53 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.54 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.55 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.56 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.57 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.58 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.59 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.60 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.61 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.62 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.63 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.64 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.65 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.66 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.67 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.68 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.69 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.70 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.71 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.72 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.73 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.74 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.75 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.76 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.77 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.78 甘氨酸（增味剂）应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.79 L-丙氨酸（增味剂）应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.80 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.81 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.82 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.83 小苏打（碳酸氢钠）应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.84 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.85 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

- 2.1.86 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.87 洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.88 大蒜油应符合 GB 1886.272 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.89 八角茴香油应符合 GB 1886.140 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.90 黄芥末提取物应符合 GB 1886.269 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.91 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.92 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.93 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.94 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.95 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.96 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.97 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.98 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.99 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.100 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.101 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.102 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.103 维生素 E (dl- α -生育酚)应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.104 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.105 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 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 | 半固态膏状, 允许分层及少量聚集物或沉淀物 | 从样品中随机取出适量, 倒入一洁净 白瓷盘中, 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, 品其滋味 |
| 色 泽 | 具有产品应有的色泽 | |
| 气、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 | ≤ | 75.0 | GB 5009.3 |
| 食用盐 (以 NaCl 计), g/100g | ≤ | 25.0 | GB 5009.44 |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg | ≤ | 0.8 | GB 5009.12 |
| 总砷 (以 As 计), mg/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.11 |
| 氨基酸态氮 (以 N 计), g/100g | ≥ | 0.05 | GB 5009.235 |
| a 防腐剂 | 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg | ≤ | 1.0 |
| | 苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg | ≤ | 1.0 |
| | 脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg | ≤ | 0.5 |
| a 着色剂 | β-胡萝卜素, g/kg | ≤ | 2.0 |
| | 栀子黄, g/kg | ≤ | 1.5 |
| | 柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg | ≤ | 0.5 |
| a 甜味剂 | 乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜), g/kg | ≤ | 0.5 |
| | 三氯蔗糖, g/kg | ≤ | 0.25 |
| b 3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg | ≤ | 0.4 | GB 5009.191 |
| c 镉 (以 Cd 计), mg/kg | ≤ | 0.1 | GB 5009.15 |
| c 甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.17 |
| c 铬 (以 Cr 计), mg/kg | ≤ | 2.0 | GB 5009.123 |
| 酸价 ^d (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 |

注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

注 2: a 仅适用于添加该食品添加剂的产品, 且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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1;

b 仅适用于添加酸水解大豆蛋白调味液的产品;

c 仅适用于添加水产鲜/冻动物性水产品 (虾、蟹、鲢鱼、草鱼、鲈鱼、鱿鱼、扇贝、海参、鲍鱼、甲鱼、蛤蜊)、干制水产品 (干贝、海米、虾米、鱼干)、蚝油、鱼露、虾酱、鱼子酱、虾油、虾粉、蟹粉、鳕鱼糜、鲷鱼糜、鳕鱼精粉、墨鱼汁的产品;

d 使用发酵型配料 (豆酱、面酱、豆豉、腐乳) 和酸性配料 (如食醋、酸度调节剂等) 的, 此项不适用。

注 3: 甲基汞指标可先测定总汞, 当总汞水平不超过甲基汞限量值时, 不必测定甲基汞; 否则, 需再测定甲基汞。

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

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定,污染物限量应符合 GB2762 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、食用盐、氨基酸态氮、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

附录 A

H N

Q B

备案号：44070470S-2020
备案日期：2020年10月21日
备案有效期：伍年

备案专用章

Q/XLKK

广东省食品安全企业标准

Q/XLKK 1009S-2020

代替Q/XLKK 1009S-2017

豉味复合调味酱

2020-09-16 发布

2020-10-16 实施

李锦记（新会）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：标准化文件的结构和起草规则》进行编写。

本标准是在Q/XLKK 1009S-2017（444090S-2017）标准基础上修订而成，主要修改内容是：

- 1) 更新了规范性引用文件；
- 2) 更新定义和分类；
- 3) 更新感官要求及其试验方法。

本标准自实施之日起，代替Q/XLKK 1009S-2017（444090S-2017）标准。

本标准由李锦记（新会）食品有限公司、李锦记（广州）食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：卢健瑜、李叶菊、曾苑玲、孙胜枚。

本标准于2011年11月首次发布，于2014年11月第一次修订，于2017年10月第二次修订，于2020年9月第三次修订。

本标准适用于李锦记（新会）食品有限公司和李锦记（广州）食品有限公司（地址：广州经济技术开发区金华二街5号）的豉味复合调味酱产品。

豉味复合调味酱

1 范围

本标准规定了豉味复合调味酱的定义和分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以第三章所定义的产品。

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/T 1535 大豆油
- 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 1886.184 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 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 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 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

Q/XLKK 1009S-2020

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/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 8233 芝麻油
GB 8270 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
GB 8861 脱水大蒜
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品
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 14884 食品安全国家标准 蜜饯
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/T 23530 酵母抽提物
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
GB/T 30383 生姜
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
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]75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 定义和分类

以下定义和分类适用于本标准。按产品原辅料及体态不同，分为柱侯酱、锦珍柱侯酱、豉皇酱、面豉酱、磨豉酱、锦珍磨豉酱、面豉调味酱、甜酱、豆皇酱及其他豉味复合调味酱。

3.1 柱侯酱/锦珍柱侯酱

以面豉、食糖、水、食用盐为原料，添加或不添加酱油、大豆油、食用植物油、脱水大蒜、芝麻酱、腐乳、酵母抽提物、姜、食醋、咸辣椒、酱腌菜、咸梅、香辛料、焦糖色、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、黄原胶等，经煮制加工而成的产品。

3.2 豉皇酱

以面豉、腐乳、食糖、水、食用盐为原料，添加或不添加香辛料、焦糖色、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠等，经煮制加工而成的产品。

3.3 面豉酱/磨豉酱/锦珍磨豉酱

以面豉、食糖、水为原料，添加或不添加焦糖色、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾等，经煮制加工而成的产品。

3.4 面豉调味酱

以食糖、面豉、水、酱油、芝麻酱为原料，添加或不添加大豆油、芝麻油、姜、食醋、香辛料、葱头、脱水大蒜、谷氨酸钠、焦糖色、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、甜菊糖苷等，经煮制加工而成的产品。

Q/XLKK 1009S-2020

3.5 甜酱

以面豉、果葡糖浆、水、酱油、食糖为原料，添加或不添加芝麻酱、食用盐、焦糖色、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠等，经煮制加工而成的产品。

3.6 豆皇酱

以面豉、食糖、水、发酵酒为原料，添加或不添加葱头、芝麻酱、淀粉糖、蚝油、姜、香辛料、脱水大蒜、谷氨酸钠、焦糖色、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、苯甲酸钠、山梨酸钾等，经煮制加工而成的产品。

3.7 其他豉味复合调味酱

选择性添加面豉、食糖、食用盐、腐乳、酱油两种或两种以上为原料，添加或不添加水、发酵酒、食用植物油、酵母抽提物、酱腌菜、咸梅、葱头、芝麻酱、淀粉糖、蚝油、食醋、姜、香辛料、脱水大蒜、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、谷氨酸钠、甜菊糖苷、焦糖色、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、山梨酸钾、苯甲酸钠等，经煮制加工而成的产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 食糖：应符合GB 13104的规定；
- 4.1.2 面豉：应符合附录A的规定，还应符合GB 2712的规定；
- 4.1.3 水：应符合GB 5749的规定；
- 4.1.4 酱油：应符合GB 2717的规定；
- 4.1.5 香辛料：应符合GB/T 15691的规定；
- 4.1.6 食用盐：应符合GB 2721的规定；
- 4.1.7 大豆油：应符合GB/T 1535、GB 2716的规定；
- 4.1.8 脱水大蒜：应符合GB 8861的规定；
- 4.1.9 食用植物油：应符合GB 2716的规定；
- 4.1.10 芝麻酱：应符合LS/T 3220的规定；
- 4.1.11 芝麻油：应符合GB/T 8233、GB 2716的规定；
- 4.1.12 腐乳：应符合GB 2712的规定；
- 4.1.13 酵母抽提物：应符合GB/T 23530的规定；
- 4.1.14 姜：应符合GB/T 30383的规定；
- 4.1.15 食醋：应符合GB 2719的规定；
- 4.1.16 咸辣椒：应符合GB 2714的规定；
- 4.1.17 酱腌菜：应符合GB 2714的规定；
- 4.1.18 咸梅：应符合GB 14884的规定；
- 4.1.19 果葡糖浆：应符合GB 15203的规定；
- 4.1.20 发酵酒：应符合GB 2758的规定；
- 4.1.21 葱头：应符合GB/T 15691的规定；
- 4.1.22 淀粉糖：应符合GB 15203的规定；
- 4.1.23 蚝油：应符合GB 10133的规定；
- 4.1.24 焦糖色：应符合GB 1886.64的规定；
- 4.1.25 谷氨酸钠：应符合GB 2720的规定；
- 4.1.26 黄原胶：应符合GB 1886.41的规定；
- 4.1.27 山梨酸钾：应符合GB 1886.39的规定；
- 4.1.28 苯甲酸钠：应符合GB 1886.184的规定；

Q/XLKK 1009S-2020

- 4.1.29 5'-呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 的规定；
- 4.1.30 5'-肌苷酸二钠：应符合 GB 1886.97 的规定；
- 4.1.31 5'-鸟苷酸二钠：应符合 GB 1886.170 的规定；
- 4.1.32 乙酰化双淀粉己二酸酯：应符合 GB 29932 的规定；
- 4.1.33 羟丙基二淀粉磷酸酯：应符合 GB 29931 的规定；
- 4.1.34 甜菊糖苷：应符合 GB 8270 的规定；
- 4.1.35 所有原辅料还应符合相应的国家标准和相关规定。

4.2 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 |
|------|---------------------|
| 色 泽 | 红棕色至深褐色，色泽均匀 |
| 香 气 | 具有酱香气，无焦糊味，无异味 |
| 滋 味 | 鲜甜适口，无苦涩味，无异味，无异嗅 |
| 组织形态 | 酱状，无霉花点，无正常视力可见外来异物 |

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 |
|--|--------|
| 氨基酸态氮(以N计)，g/100g | ≥ 0.1 |
| 总酸（以乳酸计），g/100g | ≤ 2.0 |
| 水分，g/100g | ≤ 70.0 |
| 食用盐(以NaCl计)，g/100g | ≤ 20.0 |
| 亚硝酸盐 ^a (以NaNO ₂ 计)，mg/kg | ≤ 10.0 |
| 铅(以Pb计)，mg/kg | ≤ 0.9 |
| 总砷（以As计），mg/kg | ≤ 0.5 |
| 黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg | ≤ 5.0 |

a 仅适用于含咸辣椒及酱腌菜的产品。

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3规定。

表 3 微生物指标

| 项 目 | 指 标 |
|------------|---------------------------|
| 菌落总数，CFU/g | ≤ 5000 |
| 大肠菌群，MPN/g | ≤ 0.3 |
| 致病菌指标 | 采样方案及限量（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 |

1：样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

2：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。

4.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

Q/XLKK 1009S-2020

4.6 净含量及允许负偏差要求

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

6.1 感官要求

按GB 31644 有关规定进行。

6.2 理化指标

6.2.1 氨基酸态氮的检验

按GB 5009.235 有关规定进行。

6.2.2 总酸、食用盐的检验

按GB/T 5009.40 有关规定进行。

6.2.3 水分的检验

按GB 5009.3 有关规定进行。

6.2.4 亚硝酸盐的检验

按GB 5009.33 有关规定进行。

6.2.5 铅的检验

按GB 5009.12 有关规定进行。

6.2.6 总砷的检验

按GB 5009.11 有关规定进行。

6.2.7 黄曲霉毒素B₁的检验

按GB 5009.22 有关规定进行。

6.3 微生物指标

6.3.1 菌落总数的检验

按GB 4789.2 有关规定进行。

6.3.2 大肠菌群的检验

按GB 4789.3 有关规定进行。

6.3.3 沙门氏菌的检验

按GB 4789.4 有关规定进行。

6.3.4 金黄色葡萄球菌的检验

按GB 4789.10 第二法有关规定进行。

6.4 净含量及允许负偏差要求

按JJF 1070 有关规定进行。

7 检验规则

7.1 原辅料入库检验

原辅材料应经品质保证部门按4.1要求验收，合格后方可入库使用。

7.2 出厂检验

7.2.1 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取样品，样品数不少于6瓶（袋），样品量不少于500g。

7.2.2 出厂检验项目

出厂检验项目包括：感官要求、净含量、氨基酸态氮、总酸、食用盐、水分、菌落总数、大肠菌群。

Q/XLKK 1009S-2020

7.3 型式检验

7.3.1 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取样品，样品数不少于10瓶（袋），样品量不少于1kg。

7.3.2 型式检验项目包括：技术要求中的全部项目。

7.3.3 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行：

- a) 新产品投产前；
- b) 更改主要原辅料供应商时；
- c) 更改主要生产设备时；
- d) 停产三个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管机构提出型式检验要求时。

7.4 组批

同原料、同配方、同工艺、同一生产线所生产的同一生产日期、同一包装规格的产品为一批。

7.5 判定规则

7.5.1 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。

7.5.2 微生物指标有一项不合格，则判为不合格品，不得复检。

7.5.3 检验结果中，除微生物指标外，有一项或一项以上不符合本标准时，可从原批次产品中加倍抽样复检。复检结果合格时，则判定该批产品为合格品；复检结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

8.1 标签、标志

8.1.1 产品标签应符合GB 7718和GB 28050有关规定的要求，标签应标注产品名称、净含量、生产日期、成分或配料表、制造者或生产者名称、地址、联系方式、保质期、产品标准号、贮存条件、生产许可证编号等信息。

8.1.2 产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品包装必须要封口严密、清洁卫生，符合食品卫生要求。

8.2.2 玻璃瓶应符合GB 4806.5的规定。

8.2.3 复合包装膜应符合GB 9683的规定。

8.2.4 PET、PE、PP塑料容器和塑料盖应符合GB 4806.7的规定。

8.3 运输

运输时应轻装轻卸，严禁碰撞、防止日晒雨淋，运输工具应清洁卫生，不得与有毒有害物混载。

8.4 贮存

产品应贮放在阴凉、干燥、通风的仓库内。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混放。产品离墙距离不少于30厘米、离地距离不少于10厘米。

8.5 保质期

产品在本标准规定的条件下，应因包装规格、包装材质的不同，保质期为6个月至36个月，具体见产品标签标示。

Q/XLKK 1009S-2020

附录A

(规范性附录)

面豉质量要求

A.1 面豉定义适用于本标准

面豉指以大豆、面粉、食用盐、水为原料，以高盐稀态发酵工艺生产酱油，抽取酱油后的酱体。

A.2 面豉质量要求

应符合表A1的规定。

表 A1 面豉质量要求

| 项 目 | 指 标 |
|--|-------------|
| 氨基酸态氮(以氮计), g/100g | ≥ 0.10 |
| 食用盐(以NaCl计), g/100g | ≤ 20.0 |
| 总砷(以As计), mg/kg | ≤ 0.5 |
| 铅(以Pb计), mg/kg | ≤ 1.0 |
| 黄曲霉毒素B ₁ , $\mu\text{g/kg}$ | ≤ 5.0 |

A.3 面豉的质量要求来源于企业的中间产品内控标准要求。

附录 B

H N
Q B

备案号: 44190436S-2020
备案日期: 2020年12月09日
备案有效期: 伍年



Q/XHJ

广东省食品安全企业标准

Q/XHJ 0001 S-2020

代替 Q/XHJ 0001 S-2018

水产复合调味汁

2020-11-01 发布

2020-11-30 实施

东莞市新好景食品有限公司 发布

水产复合调味汁

1 范围

本文件规定了水产复合调味汁的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于以水、浓缩鲍鱼汁（和/或干贝）、食用盐、白砂糖为主要原料，添加或不添加酱油、固态复合调味料、黄豆、小麦粉、酵母抽提物、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、焦糖色（加氢生产、普通法、亚硫酸铵法）、乙基麦芽酚、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、 β -胡萝卜素、食品用香精为辅料，经煮制、调配等工艺制成的水产复合调味汁产品。

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 1352 | 大豆 |
| 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 1886.171 | 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠） |
| GB 1886.208 | 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚 |
| GB 2715 | 食品安全国家标准 粮食 |
| GB 2721 | 食品安全国家标准 食用盐 |
| GB 2760 | 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 |
| GB 2761 | 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量 |
| GB 2762 | 食品安全国家标准 食品中污染物限量 |
| GB 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 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 4806.5 | 食品安全国家标准 玻璃制品 |
| GB 4806.7 | 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品 |
| GB 5009.11 | 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定 |
| GB 5009.12 | 食品安全国家标准 食品中铅的测定 |
| GB 5009.44 | 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定 |
| GB 5009.235 | 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 8821 | 食品安全国家标准 食品添加剂 β -胡萝卜素 |
| GB/T 8967 | 谷氨酸钠（味精） |
| GB 9683 | 复合食品包装袋卫生标准 |
| GB 10133 | 食品安全国家标准 水产调味品 |

GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
 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 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
 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 29939 食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 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 原辅料要求

- 3.1.1 水应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.2 浓缩鲍鱼汁应符合 GB 10133 的要求。
- 3.1.3 干贝应符合 GB 10136 的要求。
- 3.1.4 食用盐应符合 GB 2721 的要求。
- 3.1.5 白砂糖应符合 GB 13104 的要求。
- 3.1.6 固态复合调味料应符合附录 A 的要求。
- 3.1.7 酱油应符合 GB 2717 的要求。
- 3.1.8 黄豆应符合 GB 1352 的要求。
- 3.1.9 小麦粉应符合 GB 2715 的要求。
- 3.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的要求。
- 3.1.11 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的要求。
- 3.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的要求。
- 3.1.13 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的要求。
- 3.1.14 黄原胶应符合 GB 1886.41 的要求。
- 3.1.15 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的要求。
- 3.1.16 焦糖色（加氢生产、普通法、亚硫酸铵法）应符合 GB 1886.64 的要求。
- 3.1.17 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的要求。
- 3.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的要求。
- 3.1.19 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的要求。
- 3.1.20 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的要求。
- 3.1.21 食品用香精应符合 GB 30616 的要求。
- 3.1.22 原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的要求。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

| 项 目 | 要 求 |
|-------|-------------------------|
| 色 泽 | 具有产品应有的色泽 |
| 滋味、气味 | 具有产品应有的水产滋味和气味，无异味，无异嗅 |
| 状 态 | 均匀，稀稠适度，无霉变，无正常视力可见外来异物 |

3.3 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/100 g | ≥ 0.04 |
| 食盐（以 NaCl 计），g/100 g | ≤ 25 |
| 铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤ 0.9 |
| 总砷（以 As 计），mg/kg | ≤ 0.5 |

3.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 致病菌限量

| 项 目 | 采样方案及限量（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 | 10 000 CFU/g |

注 1：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。
 注 2：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 净含量及允许短缺量要求

定量包装产品应符合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》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 试验方法

5.1 感官要求检验

取适量试样置于洁净的烧杯中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

5.2 理化指标检验

5.2.1 氨基酸态氮

按 GB 5009.235 进行测定。

5.2.2 食盐

按 GB 5009.44 进行测定。

5.2.3 铅

按 GB 5009.12 进行测定。

5.2.4 总砷

按 GB 5009.11 进行测定。

5.3 微生物检验

5.3.1 沙门氏菌

按 GB 4789.4 进行检验。

5.3.2 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法进行检验。

5.4 净含量检验

按JJF 1070进行。

6 检验规则

6.1 原辅材料入库检验

原辅料入库前应由本厂质检部门按原辅料质量标准验收，合格后方可入库使用。

6.2 出厂检验

6.2.1 每批产品应由本厂质检部门，按出厂检验项目进行检验。检验合格后，应附有合格证方准出厂。

6.2.2 组批和抽样：同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于8个（不含净含量抽样），样品量总数不少于2kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

6.2.3 出厂检验项目为感官要求、净含量、氨基酸态氮、食盐。

6.2.4 判定规则：出厂检验项目全部符合本标准时，判定为合格。如有项目不合格，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。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验正常生产每半年进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- c) 停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- e) 更换生产设备时；
- f) 食品安全监督部门提出要求时。

6.3.2 组批和抽样：同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于10个（不含净含量抽样），样品量总数不少于3kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

6.3.3 检验项目：本标准第3章的全部项目和标签。

6.3.4 判定规则：型式检验项目全部符合本标准时，判定为合格。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，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 标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定，并至少应有以下内容：食品名称、配料表、净含量、生产者的名称、地址、联系方式、生产日期、保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号。

7.1.2 储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

产品采用塑料制品、玻璃制品或复合食品包装袋包装，应分别符合GB 4806.7、GB 4806.5、GB 9683的规定。

7.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒雨淋，运输工具应清洁卫生，不应与有毒、有污染的物品混运。

7.4 贮存

Q/XHJ 0001 S-2020

7.4.1 产品应贮存在干燥、通风良好的，有防鼠、防虫设施的场所，与墙、地面间隔不少于 10 cm，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

7.4.2 符合上述规定的贮运条件下，产品保质期不超过18个月，以标签标注为准。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽骨/肉（猪、牛、羊、牦牛、驴、鸡、鸭、鹅中的一种或几种）、食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、骨油（猪骨油、牛骨油、羊骨油、鸡骨油、鸭骨油中的一种或几种）、植物油（大豆油、棕榈油、玉米油、菜籽油、芝麻油、花生油、橄榄油、葵花籽油中的一种或几种）、新鲜/速冻蔬菜【上海青、生菜、白菜、芹菜、荠菜、油麦菜、甘蓝、豆角、白萝卜、胡萝卜、雪菜、黄瓜、冬瓜、南瓜、韭菜、番茄、辣椒、甜椒、彩椒、茄子、土豆、西红柿、山药、竹笋、洋葱、葱、姜、蒜、四季豆、青豆、荷兰豆、玉米粒、香椿芽中的一种或几种】、藻类（海带、裙带菜、紫菜中的一种或几种）、食用菌【香菇、猴头菇、牛肝菌、羊肚菌、松茸、竹荪、茶树菇、杏鲍菇、木耳、鸡枞菌、金针菇、平菇中的一种或几种】、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、泡辣椒、剁椒、酸萝卜、酸白菜、酸豆角中的一种或几种）、黑蒜头（以大蒜为原料，经发酵而成）、香辛料或其粉【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、黑芥籽、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、枯茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶、肉豆蔻、甜罗勒、欧芹、莩拔、黑胡椒、白胡椒、芝麻、白欧芥、丁香、花椒中的一种或几种】、刀豆、玉竹、白芷、白果、决明子、百合、佛手、杏仁、沙棘、芡实、赤小豆、大枣、罗汉果、枸杞子、栀子、砂仁、茯苓、荷叶、莲子、淡豆豉、豆豉、紫苏、葛根、橘皮、薏苡仁、当归、奇亚籽、花生、芝麻、米酒、黄酒、白酒、葡萄酒、料酒、食用酒精、蚝油、柱候酱【面豉（水、食用盐、大豆、小麦粉）、白砂糖、水、酿造酱油、焦糖色、脱水大蒜、咸梅（梅、食用盐）、谷氨酸钠、食用盐、乙酰化双淀粉己二酸酯、大豆油、酿造食醋、香辛料、山梨酸钾、黄原胶】、鲍鱼汁调味料、鱼露、虾酱、鱼子酱、虾油、虾粉、蟹粉、鳕鱼糜、鲷鱼糜、鳀鱼精粉、墨鱼汁、蛋黄粉、椰子粉、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、腐乳、番茄酱、辣椒酱、蛋黄酱、芝麻酱、花生酱、骨素、酿造酱油、酿造食醋、酸水解大豆蛋白调味液、白砂糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、冰糖、食用盐、味精、鸡汁调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、乳粉、酵母抽提物、大豆蛋白粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、麦芽糊精、胶原蛋白肽中的多种为原料，添加或不添加可食用鲜/冻动物性水产品（虾、蟹、鲢鱼、草鱼、鳙鱼、鲈鱼、扇贝、海参、鲍鱼、甲鱼、蛤蜊中的一种或几种）、干制水产品（干贝、海米、虾米、鱼干中的一种或几种），添加 5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、瓜尔胶、黄原胶、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羧甲基纤维素钠、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸、小苏打（碳酸氢钠）、D-异抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、食品用香精【肉香风味香精（猪肉味香精、牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精）、香菇味香精、海鲜风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、葱香风味香精、蒜香风味 香精、泡椒风味香精、烟熏风味香精、鲜味香精中的一种或几种】、食用香料（洋葱油、香葱油、大蒜油、生姜油、花椒提取物、八角茴香油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酊、香叶油、黄芥

末提取物、辣椒油树脂中的一种或几种)、着色剂(焦糖色、红曲红、栀子黄、辣椒红、 β -胡萝卜素、柠檬黄中的一种或几种)、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、维生素E(d1- α -生育酚)中的多种,经预处理、粉碎、蒸煮、浓缩或不浓缩、调配、乳化(或均质)或不乳化(不均质)、灌装、包装等工艺加工而成的含两种或两种以上调味料的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》制订本企业标准,作为组织生产、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GB 2762的规定。

河南汇升生物科技有限公司

H N
Q B