



410948S-2022



河南品正食品科技有限公司企业标准

Q/HPS 0019S-2022

# 湿粉条（丝）

2022-04-19 发布

2022-04-19 实施

河南品正食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准的附录 A、附录 B、附录 C、附录 D、附录 E、附录 F、附录 G 为规范性附录。

本标准由河南品正食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：张世齐、陈怡静、张小娟、邓飞、徐微、郑燕飞。

H N

Q B

## 湿粉条（丝）

### 1 范围

本标准规定了湿粉条（丝）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于湿粉条（丝）为原料，搭配或不搭配外购或自制的料包【半固态复合调味料酱包、料汁包、调味油包、蔬菜包、外购辣白菜包、外购油炸腐竹包、外购酸豆角萝卜包、外购金针菇包、外购酸笋包、外购花生包、外购爽口萝卜包中的一种或几种】包装而成的湿粉条（丝）。

**湿粉条（丝）：**以玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种为主要原料，加入米粉、紫薯粉、蕨根粉、魔芋粉、南瓜粉、食用盐、大豆油中的一种或多种为辅料，添加或不添加脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸，经过和浆（打糊）、成型（漏粉）、冷却、包装而成的湿粉条（丝）。

**半固态复合调味料酱包（自制或外购）：**以大豆油、芝麻油、玉米油、橄榄油、花生油、棕榈油、食用动物油（牛油、鸡油、羊油中一种或几种）、菜籽油、藤椒油、洋葱、姜、蒜、葱、南瓜、西红柿中一种或几种为主要原料，经炸制后，辅以饮用水、食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、酿造酱油（含焦糖色）、香菇、杏鲍菇、茶树菇、牛肝菌、芹菜、脱水海带、土豆、萝卜、豇豆、花生仁、藕、胡萝卜、木耳、榨菜、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鸭肠、鱼肉、蟹肉、虾仁、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干中一种或几种）、鸡蛋、酿造食醋、鸡精调味料、辣椒调味油、麦芽糊精、酵母抽提物、花椒、草果、山奈、小茴香、香茅、砂仁、薄荷、香豆蔻、荜拔（香辛料）、百里香、香椿芽、肉桂、木姜子、高良姜、芫荽、月桂叶（香叶）、八角、桂皮、丁香、甘草（人工种植）、黑胡椒、白胡椒、孜然、干甜罗勒、豆蔻、肉豆蔻、多香果、迷迭香、干牛至、白芷、栀子、紫苏、柠檬汁、柠檬酸、乳酸、乳酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、三聚磷酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素、冰乙酸、碳酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、黄原胶、苯甲酸钠、食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、海鲜香精、香辣香精、葱油香精、蒜油香精、泡菜香精、芝麻油香精、柠檬香精、蟹肉香精、虾肉香精、咖喱香精的一种或多种）、黄豆酱、郫县豆瓣、泡姜、泡椒、酸菜、辣椒、玉米淀粉、番茄酱、芝麻酱、花生酱、冰糖、辣椒油树脂、维生素 E（抗氧化剂）、调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）、柠檬黄及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、纽甜、甜蜜素、安赛蜜、焦糖色、三氯蔗糖、脱氢乙酸及其钠盐（又名脱氢醋酸及其钠盐）、甘氨酸（氨基乙酸）、L-丙氨酸、琥珀酸二钠、姜黄、红曲红、栀子黄、瓜尔胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、DL-苹果酸、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、硬脂酰乳酸钠）、木糖醇、麦芽糖浆、果葡糖浆、咖喱粉、食用葡萄糖、味噌调味料、鱼露、海鲜酱、螺蛳膏（复合调味料）、咖喱膏（复合调味料）、味噌酱、酸豆角膏（复合调味料）、香菇膏（食品用香精）、芝麻、单、双甘油脂肪酸酯、乙基麦芽酚、六偏磷酸钠、脱水蒜粉、脱水姜粉、脱水洋葱粉、鲜味肽（复合调味料）、蚝油、柱候酱、饴糖、红糖、蜂蜜、黄灯笼椒、牛骨抽提物、鸡骨

抽提物、羊骨抽提物、赤藓糖醇、瑶柱（干贝）、复配水解植物蛋白粉、酸水解植物蛋白调味液中的一种或多种，经调配二次升温炸制冷却、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料酱包。

**料汁包（液态复合调味料）（自制或外购）：**以生活饮用水、食用盐、八角、桂皮、小茴香、花椒、辣椒、孜然、月桂叶、白胡椒、黑胡椒、葱、姜、蒜、洋葱、脱水香菜、山楂中一种或几种为主要原料，经挑选、清洗、加工、盐渍、煮沸、过滤后，添加或不添加酿造酱油（含焦糖色）、酿造食醋、黄豆酱、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、纽甜、甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖、柠檬黄及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、脱氢乙酸及其钠盐（又名脱氢醋酸及其钠盐）、甘氨酸（氨基乙酸）、L-丙氨酸、琥珀酸二钠、姜黄、辣椒红、红曲红、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸、木糖醇、麦芽糖浆、海鲜酱、柱候酱、饴糖、红糖、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、蜂蜜、螺螄膏（复合调味料）、咖喱膏（复合调味料）、剁辣椒（酱腌菜）、味噌酱、韭花酱、黄灯笼椒、牛骨抽提物、鸡骨抽提物、羊骨抽提物、香菇膏（食品用香精）、赤藓糖醇、乳酸链球菌素、蚝油、鱼露、大豆油、白砂糖、食用葡萄糖、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、麦芽糊精、玉米淀粉、黄原胶、虾酱、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、脱水蒜粉、脱水洋葱粉、脱水姜粉、食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、海鲜香精、香辣香精、葱油香精、蒜油香精、泡菜香精、芝麻油香精、柠檬香精、蟹肉香精、虾肉香精、咖喱香精中的一种或多种）、焦糖色、山梨酸钾中一种或几种，经调配、过滤或不过滤、灭菌或不灭菌，包装而制成的含两种或两种以上调味料。

**调味油包（复合调味料）（自制或外购）：**以大豆油、菜籽油、橄榄油、棕榈油、玉米油、芝麻油、食用动物油（牛油、鸡油、羊油中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加葱、姜、蒜、洋葱、脱水香菜、芹菜、香辛料【花椒、八角、辣椒、桂皮、丁香、小茴香、孜然、月桂叶（香叶）】、食品用香料（八角茴香油、大蒜油、生姜油、中国肉桂油）、食用盐、谷氨酸钠（味精）、芝麻、辣椒红、辣椒油树脂、维生素 E（抗氧化剂）中的一种或几种，经加工、调配、熬制、过滤或不过滤，包装而成的含两种或两种以上调味料。

**蔬菜包（自制或外购）：**以脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水洋葱、脱水番茄片（粒）、脱水黄花菜、脱水蒜片（粒）、脱水甘蓝、脱水玉米、脱水青豆、脱水南瓜、脱水辣椒片（圈）、脱水豆芽中一种或几种为主要原料，添加脱水香菇、脱水木耳、脱水裙带菜、脱水海带、皮蛋、红枣、山药、炒花生米、脱水虾皮、脱水紫菜、芝麻、炒黄豆、枸杞、海苔、调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）、脱水含蛋调味品、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干中的一种或几种）中的一种或多种经混合搅拌、包装加工而成。

**外购辣白菜包（酱腌菜）：**以白菜、辣椒粉、蒜、生姜、食用盐、味精、食品添加剂[DL-苹果酸、柠檬酸、安赛蜜、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、山梨酸钾、苯甲酸钠]，加工而成的辣白菜包。

**外购酸豆角萝卜包（酱腌菜）：**以酸豆角、木耳、萝卜、水、食用盐、食用植物油、辣椒油、苯甲酸钠、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠加工而成酸豆角萝卜包。

**外购油炸腐竹包：**以腐竹（黄豆、水、低亚硫酸钠）、食用植物油，加工而成的油炸腐竹包。

**外购金针菇包（食用菌罐头）：**以金针菇、食用植物油、白砂糖、食用盐、苹果醋、料酒、食用香精、食用香料、食品添加剂（柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、乳酸链球菌素），加工而成金针菇包。

**外购酸笋包（酱腌菜）：**以竹笋、水、食用盐、冰糖、味精、辣椒油、植物香辛料，加工而成酸笋包。

**外购花生包（熟制坚果与籽类）油炸类：**以花生仁、植物油（含特丁基对苯二酚）、食用盐、辣椒、麻椒、花椒、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、辣椒红，加工而成的花生包。

**外购爽口萝卜包（酱腌菜）：**以萝卜、食用植物油、味精、白砂糖、海鲜调味料、辣椒、食品添加剂[乳酸、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、柠檬酸、DL-苹果酸、呈味核苷酸二钠、辣椒红、黄原胶、乙二胺四乙酸二钠、安赛蜜、三氯蔗糖]，加工而成的爽口萝卜包。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 米粉应符合 Q/GSNY 0001S 的规定。（见附录 A）
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.4 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.9 蕨根粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.11 食品用香料（八角茴香油、大蒜油、生姜油、中国肉桂油）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 食用动物油（牛油、鸡油、羊油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.18 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 藤椒油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 洋葱应符合 GH/T 1139 的规定。

- 2.1.21 姜应符合 GH/T 1172 的规定。
- 2.1.22 蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.23 葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.24 脱水南瓜符合 Q/HXMX 0002S 的规定。(附件 B)
- 2.1.25 西红柿应干净清洁、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.26 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.27 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.28 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.29 酿造酱油(含焦糖色)应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.30 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.31 杏鲍菇、茶树菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.32 牛肝菌应符合 GB/T 23191 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.33 芹菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.34 土豆应符合 LS/T 3106 的规定。
- 2.1.35 萝卜应符合 NY/T 1267 的规定。
- 2.1.36 豇豆应符合 NY/T 965 的规定。
- 2.1.37 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.38 藕应符合 NY/T 1583 的规定。
- 2.1.39 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.40 木耳应符合 NY/T 695 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.41 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.42 羊肉应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.43 鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.44 鸭肉、鸭肠应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.45 鱼肉、蟹肉、虾仁应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.46 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.47 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.48 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.49 辣椒调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.50 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.51 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.52 花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮、月桂叶(香叶)、丁香、草果、山奈、香茅、砂仁、薄荷、香豆蔻、荜拔(香辛料)、百里香、香椿芽、木姜子、高良姜、茺荑应符合 GB/T 15691

的规定。

- 2.1.53 甘草（人工种植）应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.54 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.55 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.56 干甜罗勒应符合 GB/T 22304 的规定。
- 2.1.57 豆蔻应符合 GB/T 30379 的规定。
- 2.1.58 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.59 多香果应符合 GB/T 30380 的规定。
- 2.1.60 迷迭香应符合 GB/T 22301 的规定。
- 2.1.61 干牛至应符合 GB/T 22302 的规定。
- 2.1.62 白芷、栀子、紫苏应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.63 柠檬汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.64 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.65 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.66 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.67 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.68 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.69 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.70 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.71 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.72 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.73D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.74 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.75 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.76 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.77 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.78 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.79 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.80 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.81 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.82 食品用香精(鸡肉香精、牛肉香精、海鲜香精、香辣香精、葱油香精、蒜油香精、泡菜香精、芝麻油香精、柠檬香精、蟹肉香精、虾肉香精、咖喱香精)应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.83 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

- 2.1.84 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.85 泡姜、泡椒、酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.86 剁辣椒应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.87 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.88 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.89 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.90 花生酱应符合 QB/T 1733.4 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.91 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.92 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.93 维生素 E (抗氧化剂) 应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.94 调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)应符合 Q/HPS 0001S 的规定。(见附件 C)
- 2.1.95 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.96 柠檬黄铝色淀应符合 GB 4481.2 的规定。
- 2.1.97 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.98 日落黄铝色淀应符合 GB 1886.224 的规定。
- 2.1.99 阿斯巴甜(含苯丙氨酸)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.100 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.101 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.102 安赛蜜应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.103 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.104 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.105 脱氢乙酸应符合 GB 29223 的规定。
- 2.1.106 甘氨酸(氨基乙酸)应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.107 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.108 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.109 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.110 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.111 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.112 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.113 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.114 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.115 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.116 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

- 2.1.117 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.118 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.119 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.120 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.121 味噌味调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.122 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.123 海鲜酱、螺蛳膏、咖喱膏、味噌酱、酸豆角膏应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.124 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.125 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.126 脱水蒜粉应符合 Q/KMSP 0001S 的规定。（见附录 D）
- 2.1.127 脱水姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.128 脱水洋葱粉应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.129 鲜味肽应符合 Q/HPS 0007S 的规定。（见附件 E）
- 2.1.130 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.131 柱候酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.132 饴糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.133 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.134 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.135 黄灯笼椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.136 牛骨抽提物、鸡骨抽提物、羊骨抽提物应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.137 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.138 瑶柱(干贝)应符合 SC/T 3207 的规定。
- 2.1.139 复配水解植物蛋白粉应符合 Q/HPS 0008S 的规定。（见附件 F）
- 2.1.140 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.141 脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水洋葱、脱水胡萝卜、脱水番茄片(粒)应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.142 脱水辣椒片(圈)应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.143 脱水蒜苗应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.144 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.145 脱水紫菜、脱水裙带菜、脱水海带、海苔应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.146 脱水木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.147 脱水黄花菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.148 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

- 2.1.149 脱水香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.150 脱水蒜片（粒）应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.151 脱水含蛋调味品应符合 Q/HPS 0012S 的规定（见附录 G）。
- 2.1.152 脱水虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.153 炒花生米应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.154 脱水玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 2.1.155 脱水青豆应符合 NY/T 285 的规定。
- 2.1.156 炒黄豆应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.157 脱水豆芽应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.158 皮蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.159 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.160 山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.161 脱水甘蓝应符合 NY/T 3269 的规定。
- 2.1.162 豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干）应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.163 山楂应符合 NY/T 1041 的规定。
- 2.1.164 外购辣白菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.165 外购酸豆角萝卜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.166 外购油炸腐竹包应符合 GB 17401 的规定。
- 2.1.167 外购金针菇包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.168 外购花生包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.169 外购酸笋包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.170 外购爽口萝卜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.171 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.172 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.173 香菇膏应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.174 虾酱应符合 SB/T 10525 的规定。
- 2.1.175 榨菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.176 韭花酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.177 南瓜应符合 DB36/T 1414 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
	湿粉条（丝）	料包	
性状	丝条粗细均匀，无并丝，弹性良好	具有产品应有的性状	将样品置于洁净白色容器中，在光线充足的条件下目测性状、色泽和外观、杂质，鼻嗅，用温开水漱口后品其滋味
色泽和外观	具有产品应有的色泽和外观		
气味与滋味	具有本品固有的气味与滋味，无异味		
杂质	无正常视力可见外来杂质		

### 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	
	湿粉条（丝）	半固态复合调味料酱包	料汁包	调味油包	蔬菜包	辣白菜包、酸豆角萝卜包、酸笋包、爽口萝卜包	花生包	金针菇包	油炸腐竹包		
水分, g/100g	≤	70	-	-	-	20.0	-	-	12.0	7.0	GB 5009.3
淀粉, g/100g	≥	20	-	-	-	-	-	-	-	-	GB 5009.9
灰分, g/100g	≤	0.8	-	-	-	-	-	-	-	-	GB 5009.4
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤	0.5（搭配料包的产品）									GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤	0.48									GB 5009.12
酸价(以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	-	5.0	-	5.0	-	-	3.0	-	3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	-	0.25	-	0.25	-	-	0.5	-	0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0									GB 5009.22
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计）, g/kg	≤	-	1.0	1.0	-	-	1.0	-	-	-	GB 5009.28
双乙酸钠 <sup>a</sup> , g/kg	≤	-	10.0	-	-	-	-	-	-	-	GB 5009.277
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> , g/kg	≤	-	0.075	-	-	-	0.25	-	-	-	GB 5009.278
脱氢乙酸及其钠盐 <sup>a</sup> （以脱氢乙酸		1.0	0.5	0.5	-	-	1.0	-	-	-	GB 5009.121



亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计），mg/kg ≤	-	-	-	-	-	20	-	-	-	GB 5009.33
展青霉素 <sup>d</sup> ，μg/kg ≤	-	-	20	-	-	-	-	-	-	GB 5009.185

注：\*该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。

b 仅限添加水产及其制品的产品检验。

c 仅限添加复配水解植物蛋白粉、酸水解植物蛋白调味液的产品检验。

d 仅限添加山楂的产品检验。

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。

铅、总砷、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 适用于湿粉条（丝）和料包混合检验或未搭配料包的产品单独检验。

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	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	100	1000	GB 4789.10 第二法

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。  
微生物指标适用于湿粉条（丝）和料包的混合检验或未搭配料包的产品单独检验。

## 2.5 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定；外购料包中食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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[仅适用于湿粉条（丝）]、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

ICS

备案号: 44090068S-2019  
备案日期: 2019年07月29日

**Q/GSNY**

**广东省食品安全企业标准**

Q/GSNY 0001S-2019  
代替Q/GSNY 0001S-2016

---

**米粉**

---

2019-05-05 发布 2019-06-10 实施

**化州市高盛农业发展有限公司 发布**

Q/GSNY 0001S-2019

## 前 言

本标准按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编制。

本标准代替Q/GSNY 0001S-2016《米粉》。

本标准与Q/GSNY 0001S-2016《米粉》相比，主要变化如下：

——规范性引用文件根据最新版更新；

——调整了理化指标。

本标准由化州市高盛农业发展有限公司提出并归口。

本标准由化州市高盛农业发展有限公司起草。

本标准主要起草人：黄子高。

本标准于2013年05月首次发布，于2016年05月第一次修订，于2019年05月第二次修订。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/GSNY 0001S-2013；

——Q/GSNY 0001S-2016。

Q/GSNY 0001S-2019

## 米粉

### 1 范围

本标准规定了米粉的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以糯米或粘米为原料，经加工、包装等工艺制成的糯米粉或粘米粉。本产品属于非即食产品，需经进一步加工后食用。

### 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 1354	大米
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
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 2763.1	食品安全国家标准 食品中百草枯等 43 种农药最大残留限量
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8	食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
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 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
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 5009.96	食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定
GB/T 5009.110	植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB/T 5009.145	植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定
GB/T 5508	粮油检验 粉类粮食含砂量测定
GB/T 5509	粮油检验 粉类磁性金属物测定
GB/T 5510	粮油检验 粮食、油料脂肪酸值测定
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

Q/GSNY 0001S-2019

GB/T 8946	塑料编织袋通用技术要求
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 22427.5	淀粉细度测定
GB/T 22865	牛皮纸
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》	
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 产品分类

根据产品的工艺不同，分为以下几类：

#### 3.1 水磨米粉

以糯米或粘米为原料，经浸泡、研磨、风干、筛分、包装等工艺制成的水磨糯米粉或水磨粘米粉。本产品属于非即食产品，需经进一步加工后食用。

#### 3.2 炒米粉

以糯米或粘米为原料，经清洗、炒熟、筛分、粉碎、包装等工艺制成的炒糯米粉或炒粘米粉。本产品属于非即食产品，需经进一步加工后食用。

#### 3.3 膨化米粉

以糯米或粘米为原料，经润米、膨化熟制、粉碎、包装等工艺制成的膨化糯米粉或膨化粘米粉。本产品属于非即食产品，需经进一步加工后食用。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

4.1.1 糯米、粘米应符合 GB 1354、GB 2715 的要求。

4.1.2 加工用水应符合 GB 5749 的要求。

4.1.3 以上原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 2763.1 的要求。

4.1.4 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
色 泽	具有本品相应的色泽
滋味及气味	具有本品相应的滋味及气味，无异味
性 状	粉末状，无结块现象
杂 质	无肉眼可见的外来杂质

#### 4.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分，%	≤ 14
灰分（以干基计），%	≤ 0.6

细度150 $\mu\text{m}$ (100目通过率) <sup>a</sup> , % (w/w)	≧	95
含砂量, %	≦	0.02
磁性金属物, g/kg	≦	0.003
脂肪酸值 (以干物质计), mgKOH/100g	≦	60
无机砷(以As计), mg/kg	≦	0.2
铅(以Pb计), mg/kg	≦	0.1
镉(以Cd计), mg/kg	≦	0.2
铬(以Cr计), mg/kg	≦	1.0
总汞(以Hg计), mg/kg	≦	0.02
六六六, mg/kg	≦	0.05
滴滴涕, mg/kg	≦	0.05
甲基毒死蜱, mg/kg	≦	5
溴氟菊酯, mg/kg	≦	0.5
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , $\mu\text{g}/\text{kg}$	≦	10
赭曲霉毒素A, $\mu\text{g}/\text{kg}$	≦	5.0
a 炒米粉按细度250 $\mu\text{m}$ (60目通过率)。		

#### 4.4 食品添加剂/食品营养强化剂的要求

4.4.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的要求。

4.4.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

#### 4.5 净含量

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。

#### 5 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 GB 14881 的规定。

#### 6 试验方法

##### 6.1 感官要求

将少量样品倒入洁净的烧杯中,于明亮处用肉眼观察其色泽、性状和有无外来杂质;用嗅觉鉴别其气味;品尝其滋味,并检查有无异味。

##### 6.2 理化指标

###### 6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

###### 6.2.2 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

###### 6.2.3 细度

按 GB/T 22427.5 规定的方法测定。

###### 6.2.4 含砂量

按 GB/T 5508 规定的方法测定。

###### 6.2.5 磁性金属物

按 GB/T 5509 规定的方法测定。

###### 6.2.6 脂肪酸值

按GB/T 5510规定的方法测定。

#### 6.2.7 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按GB 5009.22规定的方法测定。

#### 6.2.8 无机砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

#### 6.2.9 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

#### 6.2.10 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

#### 6.2.11 铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

#### 6.2.12 总汞

按GB 5009.17规定的方法测定。

#### 6.2.13 六六六、滴滴涕

按GB/T 5009.19规定的方法测定。

#### 6.2.14 甲基毒死蜱

按GB/T 5009.145规定的方法测定。

#### 6.2.15 溴氰菊酯

按GB/T 5009.110规定的方法测定。

#### 6.2.16 赭曲霉毒素 A

按GB 5009.96规定的方法测定。

#### 6.3 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

### 7 检验规则

#### 7.1 原辅料入库检验

原辅料入库前应由企业质检部门按要求验收，合格后方可入库使用。

#### 7.2 组批

同一原料、同一班次、同一条生产线生产的同一品种的产品为一批。

#### 7.3 抽样方法及数量

在成品库同一组批产品中随机抽取，每批抽样数独立包装应不少于6个（不含净含量抽样），检样一式二份，供检验和复检备用。净含量偏差抽样方法按JJF 1070规定的方法进行。

#### 7.4 出厂检验

7.4.1 产品出厂前对产品进行检验，检验结果符合本标准要求，并出具质量合格证的产品方可出厂。

7.4.2 感官要求、水分、灰分、细度、净含量为每批必检项目。

#### 7.5 型式检验

7.5.1 型式检验应每半年进行一次，发生下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要生产设备时；
- 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) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

7.5.2 型式检验项目包括本标准中 4.2、4.3、4.4、4.5 要求的全部项目和标签。

#### 7.6 判定规则

Q/GSNY 0001S-2019

7.6.1 检验结果符合本标准要求，则判定该批产品合格；

7.6.2 检测结果不符合本标准要求时，应重新按 7.3 抽样方案加倍取样复检，复检结果符合要求时，作合格评论。复检后如仍不符合本标准要求时，则整批产品不合格。

## 8 标签、标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标签、标志

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的要求。

8.1.2 储运图示的标志应符合 GB/T 191 的要求。

### 8.2 包装

8.2.1 包装应密封，无泄漏，无破损，并应符合相应食品级包装材料国家标准的要求；

8.2.2 产品所用的包装材料复合袋应符合 GB 9683 的要求；塑料包装袋应符合 GB 4806.7 的要求；编织袋应符合 GB/T 8946 的要求，牛皮纸应符合 GB 4806.8 的要求；

8.2.3 外包装纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

### 8.3 运输

8.3.1 运输工具应保持干燥、清洁、平整、无异味；应防止污染，不能影响包装及质量。

8.3.2 运输时要防止受热、受潮。

8.3.3 运输时应轻装轻卸，平面堆放，防止倾侧、重压，防止包装破碎和产品变形。若有破损时，应及时加封。

8.3.4 在周转堆放时，应防止日晒雨淋，不得在露天长期堆放。

### 8.4 贮存

产品应存放于通风阴凉、干燥、清洁、无异味的库房中，避免阳光直射。应有防火、防虫、防鼠设施，贮存时货物离地面 $\geq 20\text{cm}$ ，离墙面 $\geq 50\text{cm}$ ，并应防止农药和其他化学物品污染成品。产品在包装完整无破损的状态下，常温下保质期为 18 个月。

附录 B

备案号:421231S-2021

# Q/HXMX

湖北新美香食品有限公司企业标准

Q/HXMX 0002S-2021

代替Q/HXMX 0002S-2018

---

  
脱水果蔬

2021-05-06 发布      2021-06-20 实施

湖北新美香食品有限公司 发布

Q/1908X 0002S-2021

## 脫水果蔬

### 1 范围

本标准规定了脱水果蔬的定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于公司生产的以蔬菜或冷冻蔬菜或蔬菜干制品(鳞茎类、芸薹属类、叶菜类、瓜果类、瓜类、豆类、茎类、根茎类和薯芋类、水生类、芽菜类、其他类(玉米、甜玉米、黄小豆、硬小豆、红小豆、黑豆、花生、榛子皮、板栗、莲子、小麦黄、荷兰豆、芡实梗等)和水果或者水果干制品或水果罐头等为原材料,添加或不添加辅料(食用葡萄糖、白砂糖、食用盐、糖蜜、香辛料、复合调味料等),添加或不添加食品添加剂柠檬酸、碳酸氢钠、碳酸氢钾、甜菜红、食品用香精,经前处理、清洗、切分、脱水干燥而成的一类脱水果蔬。

### 2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的使用是必不可少的,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。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB 1353	玉米
GB 1896.1	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
GB 1896.2	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
GB 1896.111	食品安全国家标准 食品添加剂 甜菜红
GB 1896.235	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 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/T 4456	包装用聚乙烯吹塑薄膜
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 4806.5	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 4806.9	食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定方法
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 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
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方法
GB/T 5009.38	蔬菜、水果卫生标准分析方法

Q/HMX 0002S-2021

GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中砷的测定
GB 5009.180	食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 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 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 14963	食品安全国家标准 蜂蜜
GB 19300	食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 20880	食用葡萄糖
GB/T 23787	手撕圣女果、蔬菜脆片
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装材料与铝箔复合膜、袋
GB 29921	食品安全国家标准 食品中微生物限量
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
GB 31644	食品安全国家标准 复合调味料
NY/T 1081	脱水蔬菜原料通用技术规范
NY/T 823	专用籽粒玉米和特食玉米
NY/T 959	脱水蔬菜 根菜类
NY/T 960	脱水蔬菜 叶菜类
NY/T 1045	绿色食品 脱水蔬菜
QB/T 1117	混合水果罐头
JIF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》国家质检总局[2005]第75号令

### 3 产品分类

#### 3.1 脱水水果

以水果或者干制水果或水果罐头为原料，经预处理、清洗、切型、脱水干燥而成的一类非即食性脱水水果或即食脱水水果。

#### 3.2 脱水蔬菜

根据使用原料的不同，分为脱水鳞茎类、脱水茎蕈菌类、脱水叶菜类、脱水茄果类、脱水瓜类、脱水豆类、脱水茎类、脱水根茎类和薯芋类、脱水水生类、脱水芽菜类、脱水玉米、脱水糯玉米、脱水黄小豆、脱水绿豆、脱水红小豆、脱水黑豆、脱水花生、脱水椰子皮、脱水板栗、脱水莲子、脱水小麦苗、脱水荷兰豆、脱水尖实核等。

### 4 技术要求

#### 4.1 基本要求

不得使用非食品原料，不得超范围、超量使用食品添加剂和营养强化剂，应符合 GB 2760、GB 14880 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 2802 的规定，农药残留量应符合 GB 2763 及国家有关规定和公告。

#### 4.2 添加剂要求

4.2.1 原料新鲜，应充分成熟，并无腐烂变质现象。

4.2.2 白砂糖应符合 GB/T 317、GB 13104 的要求。

4.2.3 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的要求。

4.2.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的要求。

Q/HKMX 0002S-2021

- 4.2.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的要求。  
 4.2.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的要求。  
 4.2.7 食用盐应符合 GB 2721 的要求。  
 4.2.8 蜂蜜应符合 GB 14963 的要求。  
 4.2.9 甜菜红应符合 GB 1886.111 的要求。  
 4.2.10 生产用水应符合 GB 5749 的要求。  
 4.2.11 复合调味料应符合 GB 31644 的要求。  
 4.2.12 食品用香精应符合 GB 30616 的要求。

## 4.3 感官要求

感官要求应符合表 1 规定

项目	要求
色泽	具有本品固有颜色。
滋味及气味	具有脱水果蔬应有溢气味, 无不良溢气味及异味。
霉变粒 <sup>a</sup>	
带壳产品 ≤	2.0
去壳产品 ≤	0.5
形态	片状、块状、粒状或粉状。
杂质	无正常视力可见外来杂质。
<sup>a</sup> 仅限于坚果与籽类产品	

## 4.4 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	
	脱水水果	脱水蔬菜
水分%	≤	12.0
总砷 (以As计) (mg/kg) <sup>a</sup>	≤	0.5
铅 (以Pb计) (mg/kg) <sup>a</sup>	≤	0.09
铜 (以Cu计) (mg/kg) <sup>a</sup> ≤	新鲜蔬菜(除以下类别外)或水果	0.05
	叶类蔬菜	0.2
	豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜(芹菜除外)	0.1
	芹菜、黄花菜	0.2
总汞 (以Hg计) (mg/kg) <sup>a</sup>	≤	0.01
铬(以Cr计)(mg/kg) <sup>a</sup>	≤	0.5
酸价 <sup>b</sup> (以脂肪计) (KOH) (mg/g)	≤	0.8 (熟制葵花籽) 0.5 (其他)
过氧化值 <sup>b</sup> (以脂肪计) (g/100g)	≤	3.0 (熟制葵花籽) 3.0 (其他)
展青霉素(μg/kg) <sup>c</sup>	≤	50.0

Q/HXMX 0002S-2021

- a. 污染物指标以产品复水后检测的含量计，固水平按照90%折算，干重的样品检测结果除以10应符合本表的规定。
- b. 仅限于坚果与籽类产品，其中脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品，其酸价、过氧化值不作要求。
- c. 仅限于苹果、山楂原料。

#### 4.5 微生物指标

即食水果微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标1

项目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	0	100	1000
大肠埃希氏菌0157:H7/(CFU/25g)	5	0	0	-
菌落总数/(CFU/g) ≤	100000			
大肠菌群/(CFU/g) ≤	10			
大肠菌群*/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>6</sup>

a. 仅限于坚果与籽类产品

#### 4.6 净含量

应符合国家质检总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》。

#### 4.7 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 感官指标

取试样置于洁净白磁盘中，观察色泽、嗅其气味，品其滋味。霉变粒以粒数比计，具体检验方法见 GB 19300 附录 A。

##### 5.2 水分

按 GB 5009.3 规定执行。

##### 5.3 酸价

按 GB 5009.226 规定执行。

##### 5.4 过氧化值

按 GB 5009.227 规定执行。

##### 5.5 总砷

按 GB 5009.11 规定执行。

##### 5.6 铅

按 GB 5009.12 规定执行。

##### 5.7 镉

按 GB 5009.15 规定执行。

##### 5.8 总汞

按 GB 5009.17 规定执行。

##### 5.9 铬

Q/HXMX 0002S-2021

按 GB 5009.123 规定执行。

#### 5.10 展青霉素

按 GB 5009.185 规定执行。

#### 5.11 菌落总数

按 GB 4789.2 规定执行。

#### 5.12 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定执行。

#### 5.13 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌 O157:H7）

按 GB 4789.4、GB 4789.10、GB 4789.36 规定执行。

### 6 检验规则

#### 6.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

#### 6.2 出厂检验

6.2.1 产品出厂需经工厂检验部门检验合格，附产品合格证方能出厂。

6.2.2 即食水果（不包含坚果及籽类食品）出厂检验项目为感官指标、净含量、水分、细菌总数、大肠菌群。

6.2.3 即食水果（坚果及籽类食品）出厂检验项目为感官指标、净含量、水分、霉变粒、酸价、过氧化值、细菌总数、大肠菌群。

6.2.4 其他产品的出厂检验项目为感官指标、水分、净含量。

#### 6.3 型式检验

6.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- 产品定型时；
- 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- 停产3个月以上恢复生产时；
- 国家食品安全监督机构提出要求时；

6.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

#### 6.4 组批

以同一班组生产的同品种、同规格产品为一批。

#### 6.5 抽样方法和抽样数量

6.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 10 个最小包装的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为留样。

6.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格产品中随机抽取不少于 20 个最小包装且总量不低于 3kg（干制品为 2kg）的产品作为检测样品，样品分为三份，分别供检验、复检和留样。

#### 6.6 判定规则

同一批产品出厂检验结果中，所有项目全部合格判该批产品为合格品。若出现 2 个以内的不合格项时，可加倍抽样复验，复验结果仍有一项或以上不合格，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

### 7 标志、包装、运输、贮存和保质期

#### 7.1 标志

Q/HMX 0002S-2021

7.1.1 外包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.2 包装

内包装材料、包装容器应清洁、无毒、无异味。塑料包装应符合 GB 4806.7 的规定。玻璃瓶应符合 GB 4806.5 的要求。金属包装应符合 GB 4806.9 的规定。外包装材料应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生，不得与有毒物质同车运输。运输中应轻装、轻卸、防雨、防晒。

7.4 贮存

7.4.1 产品应存于符合卫生食品标准规定的仓库。

7.4.2 产品存放温度为 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度不超过 65%。

7.5 保质期

在符合本标准规定的贮存条件下，产品自生产之日起，保质期为 12 个月。

## 附录 C



4104025-2021



河南品正食品科技有限公司企业标准

Q/HPS 0001S-2021

---

# 调味膨化植物蛋白粒、片(植物 基人造肉粒、片)

2021-02-19 发布

2021-02-19 实施

---

河南品正食品科技有限公司 发布

Q/HPS 0001S-2021

## 前 言

本标准由河南品正食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张德林、张世奇、邓飞。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HPS 0001S-2020，备案号：416997S-2020。

H N

Q B

Q/HPS 000 IS-2021

## 调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)

### 1 范围

本标准规定了调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)的产品分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以低温食用豆粕、大豆分离蛋白中一种或几种为主要原料,添加谷朊粉、食用玉米淀粉经挤压、膨化、切断,再辅以食用盐、谷氨酸钠(味精)、酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、虾粉、食用牛油、食用鸡油、食用羊油、大豆油、食用棕榈油、酿造酱油(含焦糖色)、D-异抗坏血酸钠、维生素C(抗氧化剂)、碳酸氢钠、甜菜红、高粱红、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料(花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮)、食品用香精(牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精中的一种或几种)、复合调味汁【酿造酱油(含焦糖色)、酵母抽提物、谷氨酸钠(味精)、食用盐、饮用水】、复合调味粉(桂皮粉、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红)中的一种或多种经调味、干燥灭菌、包装而成的调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)。

### 2 分类

根据口味不同可分为不同产品:

#### 2.1 牛肉味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)

以低温食用豆粕、大豆分离蛋白中一种或几种为主要原料,添加谷朊粉、食用玉米淀粉经挤压、膨化、切断,再辅以食用盐、谷氨酸钠(味精)、酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、食用牛油、大豆油、食用棕榈油、酿造酱油(含焦糖色)、D-异抗坏血酸钠、维生素C(抗氧化剂)、碳酸氢钠、甜菜红、高粱红、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料(花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮)、牛肉味香精、复合调味汁【酿造酱油(含焦糖色)、酵母抽提物、谷氨酸钠(味精)、食用盐、饮用水】、复合调味粉(桂皮粉、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红)中的一种或多种,经调味、干燥灭菌、包装而成的调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)。

#### 2.2 鸡肉味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)

以低温食用豆粕、大豆分离蛋白中一种或几种为主要原料,添加谷朊粉、食用玉米淀粉,经挤压、膨化、切断,再辅以食用盐、谷氨酸钠(味精)、酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、食用鸡油、大豆油、食用棕榈油、酿造酱油(含焦糖色)、D-异抗坏血酸钠、维生素C(抗氧化剂)、碳酸氢钠、甜菜红、高粱红、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料(花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮)、鸡肉味香精、复合调味汁【酿造酱油(含焦糖色)、酵母抽提物、谷氨酸钠(味精)、食用盐、饮用水】、复合调味粉(桂皮粉、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红)中的一种或多种,经调味、干燥灭菌、包装而成的调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)。

#### 2.3 羊肉味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)

以低温食用豆粕、大豆分离蛋白中一种或几种为主要原料,添加谷朊粉、食用玉米淀粉,经挤压、膨化、切断,再辅以食用盐、谷氨酸钠(味精)、酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂

Q/HPS 0019S-2021

糖、食用羊油、大豆油、食用棕榈油、酿造酱油（含焦糖色）、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗氧化剂）、碳酸氢钠、甜菜红、高粱红、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料（花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮）、羊肉味香精、复合调味汁【酿造酱油（含焦糖色）、酵母抽提物、谷氨酸钠（味精）、食用盐、饮用水】、复合调味粉（桂皮粉、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红）中的一种或多种，经调味、干燥灭菌、包装而成的调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）。

#### 2.4 海鲜味调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）

以低温食用豆粕、大豆分离蛋白中一种或几种为主要原料，添加谷朊粉、食用玉米淀粉经挤压、膨化、切断，再辅以食用盐、谷氨酸钠（味精）、酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、虾粉、大豆油、食用棕榈油、酿造酱油（含焦糖色）、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗氧化剂）、碳酸氢钠、甜菜红、高粱红、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料（花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮）、海鲜味香精、复合调味汁【酿造酱油（含焦糖色）、酵母抽提物、谷氨酸钠（味精）、食用盐、饮用水】、复合调味粉（桂皮粉、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红）中的一种或多种，经调味、干燥灭菌、包装而成的调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）。

### 3 要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 低温食用豆粕应符合GB/T 21494的规定。
- 3.1.2 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 3.1.3 大豆分离蛋白应符合GB/T 22493的规定。
- 3.1.4 虾粉应符合SB/T 10485的规定。
- 3.1.5 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 3.1.6 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 3.1.7 谷氨酸钠（味精）应符合GB 2720和GB/T 8967的规定。
- 3.1.8 食用牛油应符合GB 10146的规定。
- 3.1.9 食用鸡油应符合GB 10146的规定。
- 3.1.10 食用羊油应符合GB 10146的规定。
- 3.1.11 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 3.1.12 酸水解植物蛋白调味液应符合SB/T 10338的规定。
- 3.1.13 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 3.1.14 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 3.1.15 白砂糖应符合GB 13104和GB/T 317的规定。
- 3.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 3.1.17 维生素C（抗氧化剂）应符合GB 14754的规定。
- 3.1.18 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。

Q/HPS 0019S-2021

- 3.1.19 香辛料（花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.20 食用棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.21 酿造酱油（含焦糖色）应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 3.1.22 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.23 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 3.1.24 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 3.1.25 食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.26 复合调味汁应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.27 复合调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.28 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 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
	牛肉味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)	鸡肉味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)	羊肉味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)	海鲜味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)	
性状	颗粒状或片状	颗粒状或片状	颗粒状或片状	颗粒状或片状	从样品中取出50g, 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	酱红色或黄色	黄色	黄色	黄色	
气味	具有牛肉味的香气	具有鸡肉味的香气	具有羊肉味的香气	具有海鲜味的香气	
滋味	具有本品应有的滋味, 咀嚼有肉质纤维感				
杂质	无肉眼可见外来杂质				

## 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	指标	检验方法
水分, %	≤ 7.0	GB 5009.3
蛋白质, %	≥ 25.0	GB 5009.5

Q/HPS 000 IS-2021

氨基酸态氮(以 N 计), %	≥	0.2	GB 5009.235
食用盐(以 NaCl 计), %	≤	15.0	GB 5009.44
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
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

注: \*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

### 3.4 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 *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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

### 3.5 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。

### 3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.7 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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

## 4 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、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。

## 附录 D

备案编号：322250S-2019

备案日期：2019-08-09



# Q/KMSP

可美泰州食品配料有限公司企业标准

Q/KMSP 0001S-2019

---

## 香辛料调味品及其制品系列

2019-07-23 发布

2019-08-22 实施

---

可美泰州食品配料有限公司发布

## 香辛料调味品及其制品系列

### 1 范围

本标准规定了香辛料调味品及其制品系列的分类及命名、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以 GB/T 12729.1《香辛料和调味品 名称》所列香辛料（罂粟除外）为原料，选择性添加大米、陈皮、海苔，经挑选、清理、干燥、粉碎或不粉碎、调配或不调配，搅拌或不搅拌、包装而成的香辛料调味品及其制品系列（以下简称产品）。

### 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（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 1354	大米
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 4789.2	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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 12729.1	香辛料和调味品 名称
GB/T 15691-2008	香辛料调味品通用技术条件
GB 19643	食品安全国家标准 藻类及其制品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JF 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号令 《定量包装商品计量监督管理办法》	
《中华人民共和国药典》	

### 3 分类及命名

3.1 产品按配料不同分为香辛料调味品系列（单一型香辛料调味品系列、复合型香辛料调味品系列）、香辛料调味品制品系列。

3.1.1 单一型香辛料调味品系列：由单一香辛料制成的调味品，其命名方式为：“原料名称”+“产品性状”或直接以原料名称命名。例如：以花椒为原料，产品性状为粉状，则命名为花椒粉；以柱皮为原料，则命名为柱皮。

3.1.2 复合型香辛料调味品系列：由两种或两种以上香辛料配制而成的调味品，其命名方式为：“产品

Q/HSP 0001S-2019

最终呈味特性”+“产品性状”，如由八角、陈皮、桂皮、甘草、小茴香制成的调味品，产品性状为粉状，命名为五香粉。

3.1.3 香辛料调味品制品系列：由香辛料和非香辛料混合制成，产品名称由该产品所用主体香辛料或产品最终呈味特性或用途加“产品性状”命名，示例：由花椒、大米制成的调味品制品命名为花椒粉制品。

3.2 根据产品是否即食，分为即食类产品和非即食类产品。

#### 4 要求

##### 4.1 原辅料

4.1.1 GB/T 12729.1中所列香辛料（罂粟除外）应符合GB/T 15691-2008中5.1的规定，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

4.1.2 大米应符合GB/T 1354的规定。

4.1.3 陈皮应符合《中华人民共和国药典》的规定，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

4.1.4 海苔应符合GB 19643的规定。

##### 4.2 感官要求

产品的感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指标
色泽	具有产品应有的色泽。
滋味与气味	具有产品应有的滋味与气味，无异味。
组织形态	具有产品应有的组织状态。
杂质	无正常视力可见杂质。

##### 4.3 理化指标

产品的理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分, g/100g	≤ 14
总灰分, g/100g	≤ 10
酸不溶性灰分, g/100g	≤ 5
细度 (0.4mm孔径筛上物) <sup>a</sup> , g/100g	≤ 2.5
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 2.9

<sup>a</sup> 仅粉状产品作细度规定。

##### 4.4 微生物指标（适用于即食类产品）

即食类产品微生物指标应符合表3的要求。

表3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数, CFU/g	≤ 30000
大肠菌群, MPN/100g	≤ 90
致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

#### 4.5 净含量允差

产品的净含量允差按国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》，试验方法按JJF 1070的规定进行。

### 5 试验方法

#### 5.1 感官要求

随机抽取样品10g，平铺于洁白的白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽，闻其味道，并取少许放于口中，仔细品尝其滋味，对本标准规定作出评价。

#### 5.2 理化指标

##### 5.2.1 细度

###### 5.2.1.1 设备

- a) 1400r/min电动振荡机；
- b) 标准金属筛网筛子，0.4mm；
- c) 感量0.1g的天平。

###### 5.2.1.2 测定

称取样品100g放入装有标准金属筛网筛子的电动振荡机内，振荡4min，对筛上的残留量进行称重并计算。

###### 5.2.2 水分

按GB 5009.3中规定的方法进行。

###### 5.2.3 总灰分、酸不溶性灰分

按GB 5009.4中规定的方法进行。

###### 5.2.4 铅

按GB 5009.12中规定的方法进行。

#### 5.3 微生物指标

##### 5.3.1 菌落总数

按GB 4789.2中规定的方法进行。

##### 5.3.2 大肠菌群

按GB/T 4789.3-2008中规定的方法进行。

##### 5.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4中规定的方法进行。

##### 5.3.4 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10中规定的方法进行。

### 6 检验规则

#### 6.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

#### 6.2 出厂检验

6.2.1 产品应按本标准检验合格，并出具合格证明后方可出厂。

6.2.2 零食类产品出厂检验项目为感官要求、水分、总灰分、酸不溶性灰分、菌落总数、大肠菌群，非零食类产品出厂检验项目为感官要求、水分、总灰分、酸不溶性灰分。

#### 6.3 型式检验

**6.3.1 型式检验在下列情况之一时进行：**

- a) 产品批量投产前；
- b) 正常生产每半年或停产3个月以上恢复生产时；
- c) 原料来源、生产工艺发生改变可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大区别时；
- e) 食品安全监管部门提出要求时。

**6.3.2 型式检验的项目为本标准规定的除4.1以外的全部要求。****6.4 组批与抽样****6.4.1 产品以同一批投料，同一班次生产的同一品种的产品为一批。****6.4.2 出厂检验从每批产品中随机抽取至少6袋（瓶），不小于500g（净含量允差检验样本除外）。****6.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取至少12袋（瓶），不小于1kg（净含量允差检验样本除外）。****6.5 判定**

产品经检验，微生物指标不合格不得复检，直接判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格；其余指标如有不合格，可在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检，若仍有不合格项，则判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格。

**7 标志、包装、运输、贮存****7.1 标志**

产品的销售包装标志应符合GB 7718和GB 28050的规定，运输包装标志应符合GB/T 191规定的有关包装储运图示标志要求。

**7.2 包装****7.2.1 产品包装可分为瓶装、袋装等，各种包装材料应符合食品卫生要求。****7.2.2 外包装采用瓦楞纸箱，外包装内附有产品合格证。****7.3 运输**

运输工具应符合卫生要求，要保持清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味的物品混运，运输过程中应避免暴晒、受潮、受压。

**7.4 贮存**

产品应贮存在清洁、阴凉、通风、干燥的食品专用仓库，产品不得与有毒、有害、有异味的物品一起贮存。

**8 保质期**

产品在按标准规定的储运条件下，从生产之日起保质期为18个月。

## 附录 E



419844S-2020



河南品正食品科技有限公司企业标准

Q/HPS 0007S-2020

---

# 固态复合调味料

2020-08-01 发布

2020-08-01 实施

---

河南品正食品科技有限公司 发布

## 固态复合调味料

### 1 范围

本标准规定了固态复合调味料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以谷氨酸钠（味精）、小麦低聚肽、大豆肽粉、复合调味料（粉）、呈味核苷酸二钠为原料，经调配、包装加工而成的固态复合调味料。

### 2 要求

#### 2.1 原料要求

- 2.1.1 谷氨酸钠（味精）应符合GB 2720和GB/T 8967的规定。
- 2.1.2 呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.3 小麦低聚肽应符合QB/T 5298的规定。
- 2.1.4 大豆肽粉应符合GB/T 22492的规定。
- 2.1.5 复合调味料（粉）应符合Q/HPS 0002S（附录A）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	粉末状	从样品中取出50g，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	白色	
气、滋味	具有产品应有的气、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, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44
氨基酸态氮 (以N计), g/100g	≥ 2.5	GB 5009.235
总氮 (以N计), g/100g	≥ 5.0	GB 5009.5
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

Q/HPS 0007S-2020

注：\*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

#### 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*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	GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	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 食品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；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、食用盐、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

# 附录 F



413030S-2018



河南品正食品科技有限公司企业标准

Q/HPS 0008S-2018

---

## 复配水解植物蛋白粉

2018-09-28 发布

2018-09-28 实施

---

河南品正食品科技有限公司 发布

Q/HPS 0008S-2018

## 复配水解植物蛋白粉

### 1 范围

本标准规定了复配水解植物蛋白粉的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以酸水解植物蛋白调味液、食用盐、麦芽糊精、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠为原料经调配、灭菌、喷雾干燥成粉，包装而成的复配水解植物蛋白粉。

### 2 要求

#### 2.1 原辅料

2.1.1 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。

2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB15203 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB2721 的规定。

2.1.4 谷氨酸钠应符合 GB/T8967 和 GB2720 规定。

2.1.5 5'-呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 和 GB 1886.171 的规定。

2.1.6 琥珀酸二钠应符合 GB29939 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	粉末状	从样品中取出50g，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	浅黄色至浅棕色	
气 味	具有该产品特有的香气	
滋 味	具有该产品特有的鲜味	
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。

QHPS 0008S-2018

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法	
水分/(g/100g)	≤	10.0	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g)	≥	12.5	GB 5009.5
氨基酸态氮(以氮计)/(g/100g)	≥	1.0	GB 5009.235
食盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤	40.0	GB 5009.44
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.12
3-氯-1,2-丙二醇/(mg/kg)	≤	1.0	GB5009.191

\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

## 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	采样方案及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	$3 \times 10^4$	$10^5$	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	1	10	$10^2$	GB 4789.3
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10

## 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；兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

## 3 检验

Q/HPS0008S-2018

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验，型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

Q/HPS0008S-2018

## 编制说明

水解植物蛋白粉是以酸水解植物蛋白调味液、食用盐、麦芽糊精、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠为原料经调配、灭菌、喷雾干燥成粉，包装而成。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 SB/T 10338《酸水解植物蛋白调味液》的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 GB2762

河南品正食品科技有限公司

H N  
Q B

## 附录 G

---



414391S-2020



河南品正食品科技有限公司企业标准

Q/HPS 0012S-2020

---

# 脱水含蛋调味品

2020-04-09 发布

2020-04-09 实施

---

河南品正食品科技有限公司 发布

## 脱水含蛋调味品

### 1 范围

本标准规定了脱水含蛋调味品的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以全蛋粉、蛋黄粉、蛋清粉、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦粉、白砂糖、玉米油、山梨糖醇液、黄原胶、食用盐、谷氨酸钠（味精）、柠檬酸、 $\beta$ -胡萝卜素、维生素E、焦糖色、碳酸氢铵、生活饮用水为原料，经混合、微波干燥、热风干燥、冷却、包装而制成的含两种或两种以上调味料的脱水含蛋调味品。

### 2 要求

#### 2.1 原料

- 2.1.1 全蛋粉、蛋清粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 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 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.5 山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.6 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.9 维生素 E 应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.10 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.11  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.12 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.13 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.14 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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	粒状、片状、花状	从样品中取出 50g，倒入一洁净烧杯中，自然光

Q/HPS 0012S-2020

色泽	浅黄色	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
气味	具有鸡蛋特有的香气	
滋味	具有鸡蛋特有的鲜味，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	≤ 7.0	GB 5009.3
总氮(以N计), g/100g	≥ 2.0	GB 5009.5
食用盐(以NaCl计), %	≤ 10.0	GB 5009.44
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
* 铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
β-胡萝卜素, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83

\* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

### 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	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	1	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	100	1000	GB 4789.10 第二法

注: 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

Q/HPS 0012S-2020

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及公告。

### 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、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。

---

H N

Q B

---

## 编制说明

本标准适用于湿粉条(丝)为原料,搭配或不搭配外购或自制的料包【半固态复合调味料酱包、料汁包、调味油包、蔬菜包、外购辣白菜包、外购油炸腐竹包、外购酸豆角萝卜包、外购金针菇包、外购酸笋包、外购花生包、外购爽口萝卜包中的一种或几种】包装而成的湿粉条(丝)。

**湿粉条(丝)**:以玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种为主要原料,加入米粉、紫薯粉、蕨根粉、魔芋粉、南瓜粉、食用盐、大豆油中的一种或多种为辅料,添加或不添加脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸,经过和浆(打糊)、成型(漏粉)、冷却、包装而成的湿粉条(丝)。

**半固态复合调味料酱包(自制或外购)**:以大豆油、芝麻油、玉米油、橄榄油、花生油、棕榈油、食用动物油(牛油、鸡油、羊油中一种或几种)、菜籽油、藤椒油、洋葱、姜、蒜、葱、南瓜、西红柿中一种或几种为主要原料,经炸制后,辅以饮用水、食用盐、谷氨酸钠(味精)、白砂糖、酿造酱油(含焦糖色)、香菇、杏鲍菇、茶树菇、牛肝菌、芹菜、脱水海带、土豆、萝卜、豇豆、花生仁、藕、胡萝卜、木耳、榨菜、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鸭肠、鱼肉、蟹肉、虾仁、豆制品(豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干中一种或几种)、鸡蛋、酿造食醋、鸡精调味料、辣椒调味油、麦芽糊精、酵母抽提物、花椒、草果、山奈、小茴香、香茅、砂仁、薄荷、香豆蔻、荜拔(香辛料)、百里香、香椿芽、肉桂、木姜子、高良姜、芫荽、月桂叶(香叶)、八角、桂皮、丁香、甘草(人工种植)、黑胡椒、白胡椒、孜然、干甜罗勒、豆蔻、肉豆蔻、多香果、迷迭香、干牛至、白芷、栀子、紫苏、柠檬汁、柠檬酸、乳酸、乳酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、三聚磷酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素、冰乙酸、碳酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、黄原胶、苯甲酸钠、食品用香精(鸡肉香精、牛肉香精、海鲜香精、香辣香精、葱油香精、蒜油香精、泡菜香精、芝麻油香精、柠檬香精、蟹肉香精、虾肉香精、咖喱香精的一种或多种)、黄豆酱、郫县豆瓣、泡姜、泡椒、酸菜、辣椒、玉米淀粉、番茄酱、芝麻酱、花生酱、冰糖、辣椒油树脂、维生素E(抗氧化剂)、调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)、柠檬黄及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、阿斯巴甜(含苯丙氨酸)、纽甜、甜蜜素、安赛蜜、焦糖色、三氯蔗糖、脱氢乙酸及其钠盐(又名脱氢醋酸及其钠盐)、甘氨酸(氨基乙酸)、L-丙氨酸、琥珀酸二钠、姜黄、红曲红、栀子黄、瓜尔胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、DL-苹果酸、植脂末(葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、硬脂酰乳酸钠)、木糖醇、麦芽糖浆、果葡糖浆、咖喱粉、食用葡萄糖、味噌调味料、鱼露、海鲜酱、螺蛳膏(复合调味料)、咖喱膏(复合调味料)、味噌酱、酸豆角膏(复合调味料)、香菇膏(食品用香精)、芝麻、单、双甘油脂肪酸酯、乙基麦芽酚、六偏磷酸钠、脱水蒜粉、脱水姜粉、脱水洋葱粉、鲜味肽(复合调味料)、蚝油、柱候酱、饴糖、红糖、蜂蜜、黄灯笼椒、牛骨抽提物、鸡骨抽提物、羊骨抽提物、赤藓糖醇、瑶柱(干贝)、复配水解植物蛋白粉、酸水解植物蛋白调味液中

的一种或多种，经调配二次升温炸制冷却、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料酱包。

**料汁包（液态复合调味料）（自制或外购）：**以生活饮用水、食用盐、八角、桂皮、小茴香、花椒、辣椒、孜然、月桂叶、白胡椒、黑胡椒、葱、姜、蒜、洋葱、脱水香菜、山楂中一种或几种为主要原料，经挑选、清洗、加工、盐渍、煮沸、过滤后，添加或不添加酿造酱油（含焦糖色）、酿造食醋、黄豆酱、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、纽甜、甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖、柠檬黄及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、脱氢乙酸及其钠盐（又名脱氢醋酸及其钠盐）、甘氨酸（氨基乙酸）、L-丙氨酸、琥珀酸二钠、姜黄、辣椒红、红曲红、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸、木糖醇、麦芽糖浆、海鲜酱、柱候酱、饴糖、红糖、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、蜂蜜、螺蛳膏（复合调味料）、咖喱膏（复合调味料）、剁辣椒（酱腌菜）、味噌酱、韭花酱、黄灯笼椒、牛骨抽提物、鸡骨抽提物、羊骨抽提物、香菇膏（食品用香精）、赤藓糖醇、乳酸链球菌素、蚝油、鱼露、大豆油、白砂糖、食用葡萄糖、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、麦芽糊精、玉米淀粉、黄原胶、虾酱、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、脱水蒜粉、脱水洋葱粉、脱水姜粉、食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、海鲜香精、香辣香精、葱油香精、蒜油香精、泡菜香精、芝麻油香精、柠檬香精、蟹肉香精、虾肉香精、咖喱香精中的一种或多种）、焦糖色、山梨酸钾中一种或几种，经调配、过滤或不过滤、灭菌或不灭菌，包装而制成的含两种或两种以上调味料。

**调味油包（复合调味料）（自制或外购）：**以大豆油、菜籽油、橄榄油、棕榈油、玉米油、芝麻油、食用动物油（牛油、鸡油、羊油中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加葱、姜、蒜、洋葱、脱水香菜、芹菜、香辛料【花椒、八角、辣椒、桂皮、丁香、小茴香、孜然、月桂叶（香叶）】、食品用香料（八角茴香油、大蒜油、生姜油、中国肉桂油）、食用盐、谷氨酸钠（味精）、芝麻、辣椒红、辣椒油树脂、维生素 E（抗氧化剂）中的一种或几种，经加工、调配、熬制、过滤或不过滤，包装而成的含两种或两种以上调味料。

**蔬菜包（自制或外购）：**以脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水洋葱、脱水番茄片（粒）、脱水黄花菜、脱水蒜片（粒）、脱水甘蓝、脱水玉米、脱水青豆、脱水南瓜、脱水辣椒片（圈）、脱水豆芽中一种或几种为主要原料，添加脱水香菇、脱水木耳、脱水裙带菜、脱水海带、皮蛋、红枣、山药、炒花生米、脱水虾皮、脱水紫菜、芝麻、炒黄豆、枸杞、海苔、调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）、脱水含蛋调味品、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干中的一种或几种）中的一种或多种经混合搅拌、包装加工而成。

**外购辣白菜包（酱腌菜）：**以白菜、辣椒粉、蒜、生姜、食用盐、味精、食品添加剂[DL-苹果酸、柠檬酸、安赛蜜、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、山梨酸钾、苯甲酸钠]，加工而成的辣白菜包。

**外购酸豆角萝卜包（酱腌菜）：**以酸豆角、木耳、萝卜、水、食用盐、食用植物油、辣椒油、苯甲酸钠、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠加工而成酸豆角萝卜包。

**外购油炸腐竹包：**以腐竹（黄豆、水、低亚硫酸钠）、食用植物油，加工而成的油炸腐竹包。

**外购金针菇包（食用菌罐头）：**以金针菇、食用植物油、白砂糖、食用盐、苹果醋、料酒、食用香精、食用香料、食品添加剂（柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、乳酸链球菌素），加工而成金针菇包。

**外购酸笋包（酱腌菜）：**以竹笋、水、食用盐、冰糖、味精、辣椒油、植物香辛料，加工而成酸笋包。

**外购花生包（熟制坚果与籽类）油炸类：**以花生仁、植物油（含特丁基对苯二酚）、食用盐、辣椒、麻椒、花椒、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、辣椒红，加工而成的花生包。

**外购爽口萝卜包（酱腌菜）：**以萝卜、食用植物油、味精、白砂糖、海鲜调味料、辣椒、食品添加剂[乳酸、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、柠檬酸、DL-苹果酸、呈味核苷酸二钠、辣椒红、黄原胶、乙二胺四乙酸二钠、安赛蜜、三氯蔗糖]，加工而成的爽口萝卜包。

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。

河南品正食品科技有限公司

QB