



411442S-2022



河南奥昆食品有限公司企业标准

Q/HAK 0002S-2022

速冻面制品

2022-05-30 发布

2022-05-30 实施

河南奥昆食品有限公司 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。

本标准由河南奥昆食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南奥昆食品有限公司。

本标准主要起草人：向宏周、许威、杨领、魏彦婷。

本标准适用于：河南奥昆食品有限公司、广州奥昆食品有限公司、浙江奥昆食品有限公司、湖州奥昆食品有限公司。

H N

Q B

速冻面制品

1 范围

本标准规定了速冻面制品的术语和定义、分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉、水为主要原料，添加食用猪油、葡萄糖浆、果葡糖浆、糯米粉、蜂蜜、人造奶油、白砂糖、冬瓜蓉【冬瓜、白砂糖、食品添加剂（脱氢乙酸钠）】、黄油、芝麻、咸蛋黄、海藻糖、食用盐、食品馅料（外购，见附录A）（梅干菜肉馅、可丝达馅料、白莲蓉馅、豌豆肉松馅、白豆沙馅料、云腿馅、奶酪馅、红豆馅、南瓜馅、绿豆馅、食用玫瑰花馅料、芋头馅、冬蓉馅、凤梨馅、香芋馅、抹茶红豆馅、雪莓娘团、紫甘薯豆沙馅、燕麦馅的一种或几种）、果酱（外购，见附录B）（草莓果酱、蓝莓果酱、苹果果酱、榴莲果酱的一种或几种）、代可可脂巧克力（含 β -胡萝卜素）、奶油夹心半固态调味料（水、白砂糖、大豆油、乳粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、低聚麦芽糖、乳清蛋白粉、食用玉米淀粉、刺槐豆胶、卡拉胶、微晶纤维素、山梨酸钾、单，双甘油脂肪酸酯、食用盐、柠檬酸、 β -胡萝卜素、食用香精）、糖冬瓜粒、起酥油、椰蓉、食用牛油、食用葡萄糖、乳粉、稀奶油、牛奶、干酪、鸡蛋液、植物油（精炼棕榈油、大豆油中的一种）、水果干制品（苹果、猕猴桃、芒果、葡萄、蓝莓、草莓、菠萝、香蕉、蔓越莓、黄桃、黑加仑、榴莲、树莓中的一种或几种）、植物蛋白液（来源：豌豆）、调味抹茶粉（茶树鲜叶、食品用香精）、麦芽糊精、食用淀粉（食用木薯淀粉、食用甘薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉中的一种或几种）、鸡肉丁、白酒、大豆蛋白、脱脂大豆粉、酵母、乳清粉、谷朊粉、淡奶油、可可粉、坚果（核桃仁、腰果、榛子）、炼乳、紫薯粉、肉松、脱皮绿豆、猪肉、酿造酱油、香辛料（八角、茴香、花椒、黑胡椒、丁香、豆蔻、肉桂、百里香、花椒、姜）、麦芽糖、全麦粉、全蛋粉、奶油、焙烤调理奶油【鸡蛋液、精炼植物油、奶油、乳粉、乳糖、海藻糖、食品添加剂（山梨醇酐单硬脂酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、吐温 60、羟丙基甲基纤维素、微晶纤维素、瓜尔胶、磷酸三钠、六偏磷酸钠、食用香精）】、复配酶制剂【焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基甲基纤维素、硬脂酰乳酸钙、蛋白酶（来源：枯草芽孢杆菌）、 β -胡萝卜素、 α -淀粉酶（来源：米曲霉）、维生素C、木聚糖酶（来源：枯草芽孢杆菌）、小麦粉、脱脂大豆粉、葡萄糖、酵母】、肉灌肠【鸡肉、鸡皮、猪肉、食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、乳酸钠、谷氨酸钠、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、焦磷酸钠、红曲红、亚硝酸钠、诱惑红）】、沙拉酱（外购，见附录C）（沙拉酱、牛油果风味沙拉酱的一种）、 β -胡萝卜素、辛烯基琥珀酸淀粉钠、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、甜菜红、羧甲基纤维素钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基甲基纤维素、蛋白酶（来源：枯草芽孢杆菌）、木聚糖酶（来源：枯草芽孢杆菌）、黄原胶、食品用香精（芝士香精、柠檬香精、香橙香精、菠萝香精、奶油香精、巧克力香精、草莓香精、科麦香草荚味食品用香精、香草香精）、磷脂、 α -淀粉酶（来源：米曲霉）、维生素C（抗氧化剂）、瓜尔胶、葡糖淀粉酶（来源：黑曲霉）、双乙酰酒石酸单双甘油酯、硬脂酰乳酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸、柠檬酸钠、海藻酸钠的几种，经配料、混合、成型、面团发酵（或非发酵）、熟制（棕榈油油炸或烘烤）（或非熟制）、速冻、包装加

工而成的非即食速冻面制品。

根据加工工艺不同分为：非即食生制品：蛋挞类、酥类、饼类、丹麦类。非即食熟制品：甜甜圈类、全熟蛋挞类。

2 术语和定义

2.1 非即食生制品

冻结前未经熟制的带馅或不带馅非即食速冻食品。

2.2 非即食熟制品

冻结前经熟制的带馅或不带馅非即食速冻食品。

3 要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 食用猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.4 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.5 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.6 糯米粉应符合 LS/T 3240 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.8 人造奶油应符合 GB 15196 的规定。
- 3.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.10 食品馅料应符合 GB/T 21270 的规定。
- 3.1.11 冬瓜蓉应符合 GB/T 21270 的规定。
- 3.1.12 黄油应符合 GB 15196 的规定。
- 3.1.13 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.14 咸蛋黄应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.15 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 3.1.16 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.17 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.18 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 3.1.19 代可可脂巧克力应符合 GB/T 19343 和 GB 9678.2 的规定。
- 3.1.20 奶油夹心半固态调味料应符合 Q/HD 0003S 的规定，见附录 G。
- 3.1.21 糖冬瓜粒应符合 GB/T 10782 的规定。
- 3.1.22 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.23 水果干制品应符合 GB/T 23787 和 GB 16325 的规定。

- 3.1.24 起酥油应符合 LS/T 3218 和 GB 15196 的规定。
- 3.1.25 椰蓉应符合 Q/XMZG0001S 的规定, 见附录 D。
- 3.1.26 葡糖淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 3.1.27 食用牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.28 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.29 乳粉应符合 GB19644 的规定。
- 3.1.30 稀奶油、奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 3.1.31 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 3.1.32 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 3.1.33 鸡蛋液和全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.34 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.35 调味抹茶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 3.1.36 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.37 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.38 鸡肉丁应符合 GB/T 23969 的规定。
- 3.1.39 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 3.1.40 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.41 酵母应符合 GB/T 20886.1 和 GB 31639 的规定。
- 3.1.42 脱脂大豆粉应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.43 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.44 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.45 淡奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 3.1.46 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 3.1.47 坚果应符合 GB 19300 和 GB/T 22165 的规定。
- 3.1.48 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 3.1.49 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 3.1.50 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 3.1.51 猪肉应符合 GB/T 9959.2 和 GB 2707 的规定。
- 3.1.52 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 3.1.53 肉灌肠应符合 GB 2726 的规定。
- 3.1.54 脱皮绿豆应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.55 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.56 紫薯粉应符合 Q/BJLSP 0005S 的规定, 见附录 E。

- 3.1.57 沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。
- 3.1.58 焙烤调理奶油应符合 Q/LGSP 0025S 的规定, 见附录 F。
- 3.1.59 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 3.1.60 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.61 α -淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 3.1.62 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.63 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 3.1.64 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 3.1.65 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.66 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 3.1.67 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 3.1.68 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 3.1.69 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 3.1.70 双乙酰酒石酸单双甘油酯 GB 25539 的规定。
- 3.1.71 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 3.1.72 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.73 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 3.1.74 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 3.1.75 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 3.1.76 蛋白酶应符合 GB/T 23527 的规定。
- 3.1.77 木聚糖酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 3.1.78 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.79 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 3.1.80 复配酶制剂应符合 GB 26687 的规定。
- 3.1.81 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.82 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 3.1.83 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 3.1.84 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 3.1.85 植物蛋白液应符合 GB 7101 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
----	----	------

色泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中,在自然光下观察其状态、色泽。闻其气味,用温开水漱口,按包装上标明的食用方法处理后品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味与气味,无异味	
状态	具有该产品应有的形态,不变性,不破损,表面不结霜。外表及内部均无肉眼可见异物	

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
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.15 (不带馅料)	GB 5009.12
	≤ 0.45 (带馅料)	
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注: *该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验;

b 仅适用于添加苹果及其制品的产品检验。

3.4 微生物限量

非即食熟制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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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

注: a 样品的采样和处理按 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 31646 和 GB 14881 的规定。

3.7 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。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、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

附录A

1. 梅干菜肉馅：猪肉、雪里蕻、食用盐、酿造酱油、鸡精调味料、味精、香辛料
2. 可丝达馅料：水、精炼植物油、低聚麦芽糖、白砂糖、乳清粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、麦芽糊精、海藻糖、芝士粉、乳清蛋白粉、食用盐、食用玉米淀粉、食品用香精、山梨酸钾、柠檬酸、卡拉胶、刺槐豆胶、单，双甘油脂肪酸酯、辣椒红、 β -胡萝卜素
3. 白莲蓉馅：莲子、白砂糖、食用植物油、花生
4. 豌豆肉松馅：鸡肉、豌豆粉、精炼植物油、食用盐、谷氨酸钠
5. 白豆沙馅料：白扁豆、麦芽糖醇液、山梨糖醇液
6. 云腿馅：鲜猪后腿、食用盐
7. 奶酪馅：白砂糖、低聚麦芽糖、全脂乳粉、乳清蛋白、羟丙基二淀粉磷酸酯、刺槐豆胶、山梨酸钾、柠檬酸
8. 红豆馅：白砂糖、水、红小豆
9. 南瓜馅：南瓜、白芸豆、麦芽糖醇液、水、白砂糖、植物油、海藻糖、食用香精、单，双甘油脂肪酸酯、食用盐
10. 绿豆馅：绿豆、白砂糖、精炼植物油
11. 食用玫瑰馅料：白砂糖、重瓣红玫瑰、苹果醋、食用猪油、糯米粉、食用小麦粉、膨化大米粉、麦芽糖、海藻糖、水、蜂蜜
12. 芋头馅：芋头、刀豆、麦芽糖、白砂糖、食用葡萄糖、山梨糖醇、大豆油、海藻糖、乳粉、食用香料；
13. 冬蓉馅：冬瓜、麦芽糖浆、白砂糖、植物油、柠檬酸、脱氢乙酸钠
14. 凤梨馅：凤梨果肉、麦芽糖浆、白砂糖、植物油、食用盐、柠檬酸
15. 香芋馅：香芋、水、海藻复合糖浆、黄油、稀奶油、食品用香精
16. 抹茶红豆馅：白芸豆、白砂糖、红小豆、大豆油、麦芽糖醇液、抹茶粉、水、食品用香精、脱氢乙酸钠、黄原胶
17. 雪媚娘皮：麦芽糖浆、海藻糖、糯米粉、水、蛋奶味调味糖浆（麦芽糖浆、加糖炼乳、阿拉伯胶、山梨酸钾、柠檬酸、二氧化钛、食用香精）、蛋白粉、植物油、食品添加剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、卡拉胶、黄原胶、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、山梨酸钾）
18. 紫甘薯豆沙馅：白砂糖、紫甘薯、白扁豆
19. 燕麦馅：水、麦芽糖醇、燕麦、海藻糖、柠檬酸

附录B

1. 草莓果酱：冻草莓、白砂糖、果葡糖浆、羟丙基二淀粉磷酸酯、浓缩苹果清汁、果胶、刺槐豆胶、白兰地、胭脂红、山梨酸钾、柠檬酸
2. 蓝莓果酱：冻蓝莓、白砂糖、果葡糖浆、羟丙基二淀粉磷酸酯、浓缩苹果清汁、果胶、刺槐豆胶、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、亮蓝、胭脂红、山梨酸钾
3. 苹果果酱：苹果丁、白砂糖、浓缩苹果汁、水、羟丙基二淀粉磷酸酯、果胶、刺槐豆胶、微晶纤维素、山梨酸钾、食用盐、柠檬酸、DL-苹果酸、维生素C、食用香精
4. 榴莲果酱：冻榴莲肉、白砂糖、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、果胶、刺槐豆胶、山梨酸钾、 β -胡萝卜素、食用盐

附录C

沙拉酱（牛油果风味）：植物油、水、食用葡萄糖、果葡糖浆、山梨糖醇液、甘油、乙酰化双淀粉己二酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、配制食醋、食用盐、黄原胶、鸡蛋白粉、聚甘油脂肪酸酯、牛油果油、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、亮蓝、柠檬黄、食品用香精

沙拉酱：大豆油、白砂糖、果葡糖浆、酿造食醋、食品添加剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸）、浓缩苹果汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、香辛料、乳清蛋白粉、食品用香精

H N

Q B

附录 D

Q/XMZG

厦门众果食品科技有限公司企业标准

Q/XMZG 0001S-2021

水果制品

厦门市卫生健康委员会 食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 05923504285-(2021)
备案日期: 2021年06月07日
本标准备案为存档备查行为, 标准中涉及需经许可的项目
和内容, 应取得有关部门许可后方可生产经营

前 言

本标准安全性指标按照《水果制品生产许可证审查细则(2006)》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制订，感官指标和其他特性指标根据产品实际制订。

本标准依据GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分:标准的结构和编写》规则进行编写。

本标准由厦门众果食品科技有限公司提出。

本标准起草单位:厦门众果食品科技有限公司。

本标准主要起草人:刘家臻, 林有淦, 戴桂英。

本标准发布时间:2020. 12. 6

水果制品

1 范围

本标准规定了水果制品的要求、试验方法、检验规则，标签和标志、包装、运输、贮存和保质期。本标准适用于以椰蓉、椰丝、椰条、椰片、葡萄、荔枝、桂圆、大枣、芒果干、香蕉干、蔓越莓为原料，适量添加麦芽糖浆、白砂糖、水等辅料，经配料、混合、烘烤、破碎（或不破碎）、分选（或不分选）、杀菌、冷却、包装等主要生产工艺制成的预包装水果制品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅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 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- 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 4789.2 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4789.24 食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基甲酸钠的测定
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB/T 12456 食品中总酸的测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 20883 麦芽糖
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
 NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定
 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第75号令(2005)《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第123号令(2009)《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 椰蓉、椰丝、椰条、椰片、葡萄、荔枝、桂圆、大枣、芒果干、香蕉干、蔓越莓；无霉变、无异味、无杂质，符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的要求。
 3.1.2 麦芽糖浆：应符合GB/T 20883的规定。
 3.1.3 白砂糖：应符合GB/T 317的规定。
 3.1.4 水：应符合GB 5749的规定。

3.2 感官指标

应符合表1要求。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有本产品固有的色泽
滋味和气味	具有本产品相应的滋味与气味，无异味
性 状	组织均匀、无霉变
杂 质	无正常视力可见外来杂质

3.3 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/100 g	≤ 28
总酸 (以柠檬酸计), g/100 g	≤ 2.5
铅 (以 Pb 计), mg/kg	< 1.0
二氧化硫残留量 (以 SO ₂ 计), g/kg	≤ 0.1
六六六, mg/kg	≤ 0.05
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05
三氯杀螨醇, mg/kg	≤ 1

苯甲酸, g/kg	不得检出
山梨酸	不得检出
糖精钠 (以糖精计), g/kg	不得检出
环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计), g/kg	不得检出
注: 其余农残按照 GB 2763 限定执行。	

3.4 微生物指标

应符合表3 (1) 及表 (2) 的规定。

表3 (1) 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 ³	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
霉菌/ (CFU/g) ≤	50				GB 4789. 15

*样品的分析及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 24 执行。

表 3 (2) 致病菌限量

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789. 10 第二法

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限量值。

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂和食品营养强化剂的质量应符合相应的国家标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂和食品营养强化剂的品种使用量应符合GB 2760、GB 14880及国家卫生和计划生育委员会关于食品添加剂、营养强化剂的规定。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 试验方法

4.1 感官指标

取一定量混合均匀的被测样品置于白色搪瓷盘中，在自然光或相当于自然光的室内，视其色泽、颗粒形态、杂质，品其滋味，嗅其气味。

4.2 理化指标

- 4.2.1 水分：按照GB 5009.3的规定执行。
- 4.2.2 总酸(以柠檬酸计)：按照GB/T 12456的规定执行。
- 4.2.3 铅(以Pb计)：按照GB 5009.12的规定执行。
- 4.2.4 二氧化硫残留量(以SO₂计)：按照GB 5009.34的规定执行。
- 4.2.5 六六六、滴滴涕：按照GB/T 5009.19的规定执行。
- 4.2.6 苯甲酸、山梨酸、糖精钠：按照GB 5009.28的规定执行。
- 4.2.7 环己基氨基磺酸钠：按照GB 5009.97的规定执行。

4.3 微生物指标

- 4.3.1 菌落总数：按照GB 4789.2的规定执行。
- 4.3.2 大肠菌群：按照GB 4789.3的规定执行。
- 4.3.3 霉菌：按照GB 4789.15的规定执行。
- 4.3.4 致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)：按照GB 4789.4、GB 4789.10(第二法)的规定执行。

4.4 净含量

按JJF 1070规定的方法执行。

5 检验规则

5.1 组批

以工艺条件相同，同一生产线，同一班次生产的相同规格的产品为同一批次。

5.2 抽样方法及数量

- 5.2.1 在成品库内，随机抽取同一批次并在保质期内的产品。
- 5.2.2 抽样基数不得少于20kg，抽样数量为2kg(不少于12个独立包装)。样品分成2份，1份用于检验，1份用于备查。

5.3 出厂检验

- 5.3.1 产品出厂需经本单位检验部门逐批检验合格，附产品检验合格证明方能出厂。
- 5.3.2 出厂检验项目包括感官指标、净含量、水分、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验项目为本标准规定的所有要求，正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一的，亦应进行型式检验。

- a) 新产品投产时；
- b) 更改主要原辅材料或更改关键工艺时；
- c) 停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 产品质量出现不稳定或供需双方有质量异议时；
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

- 5.5.1 检验结果全部符合本标准规定的要求时，则判定该品合格。
- 5.5.2 检验结果中有任何一项指标不合格，可从同一批留样产品中对不合格项目进行复检，若复检结果仍不符合要求，则判定该批产品为不合格品。

6 标签、标志、包装、运输及贮存

6.1 标签和标志

- 6.1.1 产品的标签应符合GB 7718、GB28050和国家质量监督检验检疫总局令123号(2009)《食品标识管理规定》的规定。
- 6.1.2 包装储运标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

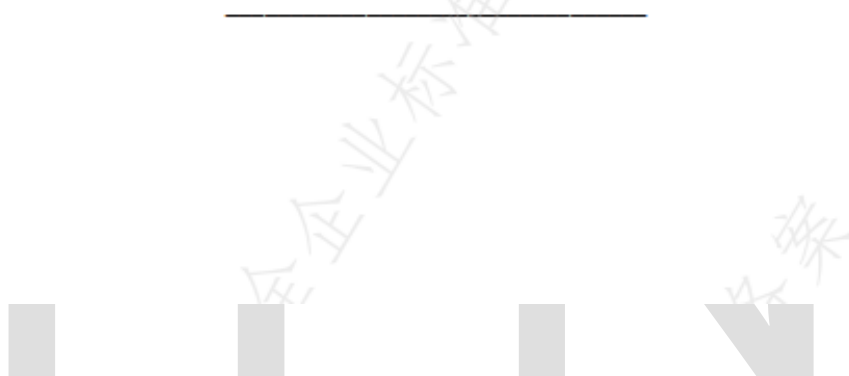
- 6.2.1 内包装采用的复合食品包装袋，应符合GB 9683的规定。
- 6.2.2 外包装采用的瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。
- 6.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异味，便于装卸、仓储和运输。

6.3 运输、贮存

- 6.3.1 运输工具要清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防暴晒；严禁与有毒、有害、有异味物品混装、混运。
- 6.3.2 阴凉干燥处贮存，避免阳光直射。应存放于清洁、干燥、无异味的专用仓库中。产品应用垫板与地面隔离，并与墙壁、天花板、通风管保持适当距离。禁止与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混贮、混放。应按品种分别存放，防止挤压。
- 6.3.3 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7 保质期

在本标准规定的条件下，包装完整未经启封的产品保质期为12个月。



Q B

附录 E



Q/BJLSP

广东省食品安全企业标准

Q/BJLSP 0005 S-2020
代替 Q/BJLSP 0005 S-2017

薯类预拌粉

2020-3-20 发布

2020-4-1 实施

广州贝嘉乐食品有限公司 发布

Q/BJLSP 0005 S-2020

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》规定编写。

本标准根据产品的特点及实际情况，参考有关标准而制定，作为企业组织生产和质量监督检验的依据。

本标准与Q/BJLSP 0005 S-2017相比，主要差异为：

- 范围作了调整；
- 规范性引用文件按国家新发布标准及规定作相应的修改；
- 删除分类和定义；
- 原辅料要求作了调整；
- 感官要求作了调整；
- 检测规则作了调整；
- 附录作了调整；

本标准实施后，Q/BJLSP 0005 S-2017同时废止。

本标准由广州贝嘉乐食品有限公司提出。

本标准由广州贝嘉乐食品有限公司起草。

本标准主要起草人：彭文婕、李嘉仪。

本标准于2017年3月3日首次发布，2020年3月20日第一次修订。

本标准附录A 是标准的规范性附录。

Q/BJLSP 0005 S-2020

薯类预拌粉

1 范围

本标准规定了薯类预拌粉的分类和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以紫薯雪花粉或马铃薯雪花粉为原料，添加或不添加紫薯粉、马铃薯粉、小麦粉、谷朊粉、麻薯粉、白砂糖、食用盐、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、食用香精的一种或多种，经配料、混合而成的薯类预拌粉。该产品适用于焙烤食品，属于非即食产品，马铃薯、红薯（又名甘薯、番薯）指包含所有红薯类的原料，即红薯、紫红薯（紫薯）、白红薯（白薯），或红甘薯、紫甘薯、白甘薯。

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。凡是注明日期的引用文件，仅注明日期的版本适用于本文件。凡是不注明日期的引用文件，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/T 1355 小麦粉
- 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 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 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/T 5461 食用盐
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 21924 谷朊粉
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29930 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基淀粉
- 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 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
- NY/T 959 脱水蔬菜 根菜类
- QB/T 1840 工业薯类淀粉
- SB/T 10752 马铃薯雪花全粉
- 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 马铃薯雪花全粉应符合 SB/T 10752 的规定；
 3.1.2 紫薯粉、马铃薯粉应符合 NY/T 959 的规定；
 3.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定；
 3.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定；
 3.1.5 麻薯粉应符合 QB/T 1840 的规定；
 3.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定；
 3.1.7 食用盐应符合 GB 2721、GB/T 5461 的规定；
 3.1.8 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定；
 3.1.9 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定；
 3.1.10 食用香精应符合 GB 30616 的规定；
 3.1.11 紫薯雪花粉应符合附录 A1 的规定；
 3.1.12 所有原辅料还应符合 GB 2762、GB 2763 及 GB 2763.1 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
色 泽	白色或淡黄色、紫色。
气 味	具该产品应有的气味，无异味。
性 状	粉状、片状，无结块。
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 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/%	≤15.0
总砷(以As计) / (mg/kg)	≤0.5
铅(以Pb计) / (mg/kg)	0.19(仅限添加紫薯雪花全粉、紫薯粉的产品) 0.4(仅限添加马铃薯雪花全粉、马铃薯粉的产品)

3.4 食品添加剂要求

- 3.4.1 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.5 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

应符合GB 14881 的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求检验

5.1.1 色泽、性状及杂质

将样品直接或倒于洁净的样品杯中，迎光观察其色泽、性状及杂质。

5.1.2 气味

开启包装容器后，嗅其气味。

5.2 理化指标检验

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法检验。

5.2.2 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法检验。

5.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法检验。

5.3 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 原辅料入库检验

每批原辅料必须经厂质检部门检验合格方可使用。

6.2 出厂检验

6.2.1 出厂检验项目为感官要求、水分、净含量，每批必须检验。其它项目作不定期抽检。

6.2.2 每批产品必须经厂质检部门检验合格，并附产品合格证，方可出厂。

6.3 型式检验

6.3.1 正常生产每半年进行一次。型式检验项目为本标准规定的全部项目，有下列情况之一时进行：

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

6.4 组批

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。

6.5 抽样方法

每批产品随机抽取12包，10包作检验，另2包留样备用。

6.6 判定规则

6.6.1 检验项目全部符合本标准，判为合格品。

6.6.2 检验结果不符合本标准，允许从该批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检。复检后仍不符合本标准，则判为不合格品。

6.6.3 交收双方如对产品质量有异议时，可共同抽取该批产品样品，请法定质量监督机构按本标准要求进行检验、仲裁。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

产品标签、标志内容应符合 GB 7718、GB 28050 及 GB 2760 中3.4.2 的有关规定。外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品内包装用塑料袋，外包装用瓦楞纸箱，塑料袋应符合 GB 4806.7 的规定。瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。包装材料应清洁、卫生、干燥、无毒、无异味。

7.3 运输

运输工具清洁、卫生，具防晒、防雨设施。运输时严禁与不洁或有害品接触，防晒防淋雨，装卸时要轻拿轻放，防止重压。

7.4 贮存

本品应贮存在阴凉通风处，地面要有垫板、离地离墙 $\geq 20\text{cm}$ ，叠放不宜过高，严禁露天存放及日晒雨淋，不得与有污染、有毒、有害物品一起贮存。符合上述贮运条件下产品保质期为一年。

MIN

QB

附录 F



Q/LGSP

广东省食品安全企业标准

Q/LGSP 0025S -2021

代替Q/LGSP 0025S -2021 (备案号44010322S-2021)

焙烤调理奶油

2021-12-20 发布

2022-01-20 实施

立高食品股份有限公司 发布

QLGSP 0025S-2021

前 言

本标准编写格式依据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定而制定。

本标准起草单位：立高食品股份有限公司。

本标准适用单位：立高食品股份有限公司、立高食品股份有限公司增城分公司、立高食品股份有限公司佛山分公司、河南奥昆食品有限公司

本标准主要起草人：李立专、陈一鸣、兰海、郑文静

本标准代替旧标准Q/LGSP 0025S -2021（备案号44010322S-2021），与旧标准相比修改了以下内容：

- 修改了企标名称；
- 更新了规范性引用文件；
- 修改了产品分类；
- 修改了原辅料要求。

本标准自实施之日起，旧标准作废。

本标准历次发布版本有：

- Q/LGSP 0025S-2019(44010665S-2019) ；
- Q/LGSP 0025S-2019 (44011154S-2019) ；
- Q/LGSP 0025S -2021 (44010322S-2021) 。

烘焙调理奶油

1 范围

本标准规定了烘焙调理奶油的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以下产品分类中的两类烘焙调理奶油。

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，仅注日期的版本是用于本文件。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 317	白砂糖
GB 1886.4	食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠
GB 1886.27	食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯
GB 1886.41	食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
GB 1886.65	食品安全国家标准 食品添加剂 单, 双甘油脂肪酸酯
GB 1886.92	食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酰乳酸钠
GB 1886.103	食品安全国家标准 食品添加剂 微晶纤维素
GB 1886.109	食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基甲基纤维素 (HPMC)
GB 1886.178	食品安全国家标准 食品添加剂 聚甘油脂肪酸酯
GB 1886.169	食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
GB 1886.212	食品安全国家标准 食品添加剂 酪蛋白酸钠 (又名酪朊酸钠)
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 2749	食品安全国家标准 蛋与蛋制品
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中最大农药残留限量
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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 5420	食品安全国家标准 干酪
GB/T 5461	食用盐
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 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 13102	食品安全国家标准 炼乳
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
GB 13481	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨醇酐单硬脂酸酯(司盘 60)

QLGSP 0025S-2021

GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 15196	食品安全国家标准	食用油脂制品
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 19644	食品安全国家标准	乳粉
GB 19646	食品安全国家标准	稀奶油、奶油和无水奶油
GB/T 20880	食用葡萄糖	
GB/T 20882	果葡糖浆	
GB/T 20885	葡萄糖浆	
GB/T 23529	海藻糖	
GB 25192	食品安全国家标准	再制干酪
GB 25553	食品安全国家标准	食品添加剂 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(吐温60)
GB 25564	食品安全国家标准	食品添加剂 磷酸二氢钠
GB 25568	食品安全国家标准	食品添加剂 磷酸氢二钠
GB 25565	食品安全国家标准	食品添加剂 磷酸三钠
GB 25595	食品安全国家标准	乳糖
GB 26687	食品安全国家标准	复配食品添加剂通则
GB/T 26762	结晶果糖、固体果葡糖	
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 28401	食品安全国家标准	食品添加剂 磷脂
GB 28403	食品安全国家标准	食品添加剂 瓜尔胶
GB 30616	食品安全国家标准	食品用香精
GB 31624	食品安全国家标准	食品添加剂 天然胡萝卜素
GB 31637	食品安全国家标准	食用淀粉
GB 31644	食品安全国家标准	复合调味料
GB/T 31121	果蔬汁类及其饮料	
QB/T 4093	液体糖	
JJF 1070	定量包装商品净含量检验规则	
	国家质量监督检验检疫总局令(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

3.1 焙烤调理奶油I

以饮用水、液蛋制品、植物油为主要原料,添加或不添加白砂糖、蔗糖糖浆、稀奶油、乳粉、无水奶油、奶油、乳糖、炼奶、调制乳粉、食用葡萄糖粉、海藻糖、果葡糖浆、果糖、葡萄糖浆、麦芽糊精、果蔬汁(浆)、食用淀粉、干酪粉、再制干酪、芝士酱、酪蛋白酸钠、司盘60、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、吐温60、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、磷脂、羟丙基甲基纤维素、微晶纤维素、瓜尔胶、卡拉胶、黄原胶、磷酸三钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、食用盐、食品用香精、天然胡萝卜素为辅料,经投料混合、灭菌、均质、冷却、灌装、冷却等工艺加工制成的焙烤调理奶油,主要用于焙烤食品——蛋糕和布丁。

3.2 焙烤调理奶油II

以饮用水、液蛋制品、食用油脂制品为主要原料,添加或不添加白砂糖、蔗糖糖浆、稀奶油、乳粉为主要原料,无水奶油、奶油、乳糖、炼奶、调制乳粉、食用葡萄糖粉、海藻糖、果葡糖浆、果糖、葡萄糖浆、麦芽糊精、果蔬汁(浆)、食用淀粉、干酪粉、再制干酪、芝士酱、酪蛋白酸钠、司盘60、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、吐温60、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、磷脂、羟丙基甲基纤维素、微晶纤维素、瓜尔胶、卡拉胶、黄原胶、磷酸三钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、食用盐、

食品用香精、天然胡萝卜素为辅料，经投料混合、灭菌、均质、冷却、灌装、冷却等工艺加工制成的焙烤调理奶油，主要用于焙烤食品——蛋糕和布丁。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的标准的要求和有关规定。

- 4.1.1 白砂糖：应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 4.1.2 饮用水：应符合GB 5749的规定。
- 4.1.3 稀奶油、奶油、无水奶油：应符合GB 19646的规定。
- 4.1.4 植物油：应符合GB 2716的规定。
- 4.1.5 乳粉：应符合GB 19644的规定。
- 4.1.6 液蛋制品应符合GB 2749的规定。
- 4.1.7 乳糖应符合GB 25595的规定。
- 4.1.8 炼奶应符合GB 13102的规定。
- 4.1.9 食用葡萄糖粉：应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 4.1.10 酪蛋白酸钠：应符合GB 1886.212的规定。
- 4.1.11 可盘60：应符合GB 13481的规定。
- 4.1.12 单、双甘油脂肪酸酯：应符合GB 1886.65的规定。
- 4.1.13 硬脂酰乳酸钠：应符合GB 1886.92的规定。
- 4.1.14 吐温60：应符合GB 25553的规定。
- 4.1.15 聚甘油脂肪酸酯：应符合GB 1886.178的规定。
- 4.1.16 羟丙基甲基纤维素应符合GB 1886.109的规定。
- 4.1.17 微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。
- 4.1.18 瓜尔胶：应符合GB 28403的规定。
- 4.1.19 磷酸三钠：应符合GB 25565的规定。
- 4.1.20 六偏磷酸钠：应符合GB 1886.4的规定。
- 4.1.21 食用盐：应符合GB 2721、GB/T5461的规定。
- 4.1.22 食用香精：应符合GB 30616的规定。
- 4.1.23 天然胡萝卜素：应符合GB 31624、GB26687的规定。
- 4.1.23 海藻糖：应符合GB/T 23529的规定。
- 4.1.24 干酪粉：应符合GB 5420的规定。
- 4.1.25 果葡糖浆：应符合GB/T 20882、GB 15203的规定。
- 4.1.26 果糖：应符合GB/T 26762的规定。
- 4.1.27 麦芽糊精：应符合GB/T 20884、GB 15203的规定。
- 4.1.28 葡萄糖浆：应符合GB/T 20885、GB 15203的规定。
- 4.1.29 蔗糖脂肪酸酯：应符合GB 1886.27的规定。
- 4.1.30 磷脂：应符合GB 28401的规定。
- 4.1.31 黄原胶：应符合GB 1886.41的规定。
- 4.1.32 食用油脂制品：应符合GB 15196的规定。
- 4.1.33 再制干酪：应符合GB 25192的规定。
- 4.1.34 芝士酱：应符合GB 31644的规定。
- 4.1.35 磷酸二氢钠：应符合GB 25564的规定。
- 4.1.36 卡拉胶：应符合GB 1886.169的规定。
- 4.1.37 磷酸氢二钠：应符合GB 25568的规定。

QLGSP 0025S-2021

- 4.1.38 调制乳粉：应符合GB19644的规定。
 4.1.39 食用淀粉：应符合GB 31637的规定。
 4.1.40 果蔬汁（浆）：应符合GB/T 31121的规定。
 4.1.41 蔗糖糖浆：应符合QB/T 4093的规定。

以上原辅料还需要符合GB 2761、GB 2762、GB 2763和有关国家标准相关规定的要求。

4.2 感官要求

感官要求见表1。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	淡黄色、色泽均匀。
滋味及气味	具有原、辅料混合加工后特有的气味，无不良气味，具有该产品特有的滋味，无异味、无焦臭、无酸败
状 态	具有该产品应有的粘稠液态，质地均匀，无正常视力可见外来杂质。

4.3 理化指标

理化指标见表2。

表 2 理化指标

项 目	指 标
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 0.1
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.1
苯并（a）芘/(μg/kg)	≤ 9
酸价（以脂肪计）(KOH)/(mg/g)	≤ 1
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤ 0.13

4.4 食品添加剂

食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定；食品添加剂品种和使用量应符合GB 2760的规定。

4.5 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（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符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求检查

按照GB 15196中感官要求检验方法进行检验。

6.2 理化指标测定

6.2.1 铅

按GB 5009.12 规定的方法测定。

6.2.2 酸价

- 按GB 5009.229规定的方法测定。
- 6.2.3 过氧化值
按GB 5009.227规定的方法测定。
- 6.2.4 总砷
按GB 5009.11规定的方法测定。
- 6.2.5 苯并(a)芘
按GB 5009.27规定的方法测定。
- 6.3 包装净含量检验
按JJF1070的规定检测。

7 检验规则

7.1 原、辅料入库检验

原、辅料入库需按照原料规格书，相关的采购合同的规定，国家标准或企业标准的要求进行检验，检验合格方可使用。

7.2 组批

根据固定的生产工艺，按照同种原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格产品为一批。

7.3 出厂检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量。

7.4 型式检验

型式检验的项目包括：本标准中规定的全部要求。型式检验每年一次，有下列情况之一，亦应进行：

- 新产品试制鉴定时；
- 如原料的供应商或产地有较大变化，可能影响产品质量时；
- 产品停产三个月后，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有大差异时；
- 食品质量监督机构提出进行型式检验的要求时；
- 更换主要生产设备时。

7.5 判定规则

出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准判为合格品。若有指标不合格，允许在同批产品中加倍取样，对不合格项目进行复检，如复检后仍有一项不合格，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 标签的标注内容应符合GB 7718和GB 28050的规定。

8.1.2 包装储运图示按GB/T 191的规定执行。

8.2 包装

包装材料和容器不能对产品有污染，材料应符合相应的国家卫生标准。产品的内包装为复合包装纸盒，应符合GB 4806.8的要求；产品的外包装采用瓦楞纸箱进行包装，应符合GB/T 6543的要求。封口必须严密、牢固。

8.3 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，不得与有毒有害、有污染的物品混运。运输时应采用不高于-12℃冷链运输。

8.4 贮存

应贮存在不高于-18℃冷库内，储存时，产品应离墙离地；避免太阳暴晒，不能与有毒有害污染物品

6

混放，并防止高温和潮湿的不良环境。

8.5 保质期

在规定的储存条件下，依据产品包装材料，产品保质期详见标签。

附录 G

备案号：44011310S-2019
备案日期：2019年11月19日

Q/HD

广东省食品安全企业标准

Q/HD 0003S-2019

代替 Q/HD 0003S-2019 (备案号：44010149S-2019)

半固态调味料

2019-08-10 发布

2019-09-10 实施

广州昊道食品有限公司发布

前 言

本标准根据GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第一部份：标准的结构和编写》的规定进行编写。

本标准代替Q/HD 0003S-2019（备案号：44010149S-2019，备案日期：2019年02月02日）与Q/HD 0003S-2019（备案号：44010149S-2019），主要变化如下：

—修订了的产品配方。

本标准起草单位：广州昊道食品有限公司。

本标准起草人：邹宝珍、梁欣。

本标准于2018年07月20日首次发布。本标准历次所代替的版本：

—Q/HD 0003S-2018

—Q/HD 0003S-2019（备案号：44010149S-2019）

半固态调味料

1 范围

本标准规定了半固态调味料的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于第3章规定的半固态调味料。

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 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠

GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠

GB 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯

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 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯

GB 1886.111 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菜红

GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶

GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸

GB 1886.178 食品安全国家标准 食品添加剂 聚甘油脂肪酸酯

GB 1886.187 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液

GB 1886.217 食品安全国家标准 食品添加剂 亮蓝

GB 1886.220 食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂红

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 1886.239 食品安全国家标准 食品添加剂 琼脂

GB 1886.243 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

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 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 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 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄

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 4806.6 食品安全国家标准 食品接触用塑料树脂

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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
- GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- 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 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 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5420 食品安全国家标准 干酪
- 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 7912 食品安全国家标准 食品添加剂 栀子黄
- GB 8821 食品安全国家标准 食品添加剂 β -胡萝卜素
- GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
- 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 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品
- 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 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
- GB/T 23529 海藻糖
- GB/T 23530 酵母抽提物
- GB 25190 食品安全国家标准 灭菌乳
- GB 25533 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶
- GB 25535 食品安全国家标准 食品添加剂 结冷胶
- GB 25537 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钠（溶液）
- GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
- GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
- GB 25561 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢二钾
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 28303 食品安全国家标准 食品添加剂 辛烯基琥珀酸淀粉钠
- GB 28307 食品安全国家标准 食品添加剂 麦芽糖醇和麦芽糖醇液
- GB 28311 食品安全国家标准 食品添加剂 栀子蓝
- GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
- 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 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则
- GB 29945 食品安全国家标准 食品添加剂 槐豆胶（刺槐豆胶）
- GB 29949 食品安全国家标准 食品添加剂 阿拉伯胶
- GB 29950 食品安全国家标准 食品添加剂 甘油

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 DBJ440100/T33 半固态调味品卫生规范
 LS/T 3217 人造奶油（人造黄油）
 LS/T 3218 起酥油
 NY/T 832 黑米
 NY/T 1884 绿色食品 果蔬粉
 QB/T 1733.4 花生酱
 SB/T 10371 鸡精调味料
 《食品添加剂手册》第四版
 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

3.1 风味酱

以水、植物油、白砂糖、鸡精调味料、酵母抽提物为主要原料，添加或不添加香辛料、食用盐、乳清粉、乳清蛋白粉、食用玉米淀粉、黑米、牛油果、低聚麦芽糖、干酪、咸鸭蛋黄、海藻糖、黄油、乳粉、稀奶油、食用葡萄糖、果葡糖浆、浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩芒果汁、浓缩百香果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩树莓汁、浓缩椰汁、芒果泥、榴莲泥、榴莲粉、椰浆粉、浓缩椰浆、酸奶粉、芒果粉、蛋黄粉、蛋白粉、南瓜粉、南瓜酱、花生酱、绿豆、芸豆、红豆、黑豆、人造奶油、人造黄油、起酥油、灭菌乳、食用马铃薯淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、刺槐豆胶、卡拉胶、瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸钠、DL-苹果酸、柠檬酸、山梨糖醇液、甘油、麦芽糖醇液、海藻酸钠、乳酸钠、结冷胶、黄原胶、阿拉伯胶、琼脂、果胶、乳酸、谷氨酸钠、食品用香精、食品用香料、甜菜红、柑橘黄、六偏磷酸钠、磷酸氢二钾、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、β-胡萝卜素、栀子黄、山梨酸钾、栀子蓝、脱氢乙酸钠、柠檬黄、亮蓝、胭脂虫红、胭脂红，经混合、均质、煮制等工艺制成的用于焙烤糕点的半固态调味料。

3.2 调味酱

以水、植物油、白砂糖、香辛料、食用盐、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉为主要原料，添加或不添加低聚麦芽糖、干酪、乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、灭菌乳、稀奶油、食用葡萄糖、果葡糖浆、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、刺槐豆胶、卡拉胶、瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸钠、DL-苹果酸、柠檬酸、山梨糖醇液、甘油、黄原胶、果胶、乳酸、谷氨酸钠、食品用香精、食品用香料、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、β-胡萝卜素、栀子黄、山梨酸钾、栀子蓝、柠檬黄、亮蓝、胭脂虫红、甜菜红、柑橘黄、胭脂红，经混合、均质、煮制等工艺制成的用于焙烤糕点的半固态调味料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 水应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.2 植物油应符合 GB 2716 的要求。
- 4.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317、GB 13104 的要求。
- 4.1.4 食用葡萄糖、果葡糖浆、低聚麦芽糖应符合 GB 15203 的要求。
- 4.1.5 咸鸭蛋黄、蛋黄粉、蛋白粉应符合 GB 2749 的要求。
- 4.1.6 食用盐应符合 GB 2721 的要求。
- 4.1.7 灭菌乳应符合 GB 25190 的要求。
- 4.1.8 黑米应符合 NY/T 832 的要求。
- 4.1.9 干酪应符合 GB 5420 的要求。

- 4.1.10 乳粉、酸奶粉应符合 GB 19644 的要求。
- 4.1.11 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的要求。
- 4.1.12 香辛料应符合 GB/T 15691 的要求。
- 4.1.13 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的要求。
- 4.1.14 食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的要求。
- 4.1.15 海藻糖应符合 GB/T 23529 的要求。
- 4.1.16 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的要求。
- 4.1.17 浓缩柠檬汁、浓缩苹果汁、浓缩橙汁、浓缩芒果汁、浓缩百香果汁、浓缩蓝莓汁、浓缩草莓汁、浓缩树莓汁、浓缩椰汁、浓缩椰浆应符合 GB 17325 的要求。
- 4.1.18 芒果泥、榴莲泥、榴莲粉、椰浆粉、芒果粉、南瓜酱、南瓜粉应符合 NY/T 1884 的要求。
- 4.1.19 绿豆、芸豆、红豆、黑豆应符合 GB 19300 的要求。
- 4.1.20 人造奶油、人造黄油应符合 LS/T 3217、GB 15196 的要求。
- 4.1.21 起酥油应符合 LS/T 3218、GB 15196 的要求。
- 4.1.22 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的要求。
- 4.1.23 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的要求。
- 4.1.24 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的要求。
- 4.1.25 瓜尔胶应符合 GB 28403 的要求。
- 4.1.26 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的要求。
- 4.1.27 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的要求。
- 4.1.28 谷氨酸钠应符合 GB 2720 的要求。
- 4.1.29 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的要求。
- 4.1.30 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的要求。
- 4.1.31 食品用香精应符合 GB 30616 的要求。
- 4.1.32 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的要求。
- 4.1.33 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的要求。
- 4.1.34 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的要求。
- 4.1.35 稀奶油、黄油应符合 GB 19646 的要求。
- 4.1.36 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的要求。
- 4.1.37 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的要求。
- 4.1.38 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的要求。
- 4.1.39 栀子黄应符合 GB 7912 的要求。
- 4.1.40 胭脂虫红、柑橘黄应符合《食品添加剂手册》第四版的要求。
- 4.1.41 栀子蓝应符合 GB 28311 的要求。
- 4.1.42 甜菜红应符合 GB 1886.111 的要求。
- 4.1.43 山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的要求。
- 4.1.44 甘油应符合 GB 29950 的要求。
- 4.1.45 麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的要求。
- 4.1.46 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的要求。
- 4.1.47 乳酸钠应符合 GB 25537 的要求。
- 4.1.48 结冷胶应符合 GB 25535 的要求。
- 4.1.49 黄原胶应符合 GB 1886.41 的要求。
- 4.1.50 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的要求。
- 4.1.51 琼脂应符合 GB 1886.239 的要求。
- 4.1.52 果胶应符合 GB 25533 的要求。

- 4.1.53 乳酸应符合 GB 1886.173 的要求。
- 4.1.54 磷酸氢二钾应符合 GB 25561 的要求。
- 4.1.55 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的要求。
- 4.1.56 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的要求。
- 4.1.57 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的要求。
- 4.1.58 亮蓝应符合 GB 1886.217 的要求。
- 4.1.59 胭脂红应符合 GB 1886.220 的要求。
- 4.1.60 食品用香料应符合 GB 29938 的要求。
- 4.1.61 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的要求。
- 4.1.62 牛油果及以上所有原辅料还应符合 GB 2762、GB 2763、GB 2763.1 的要求。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
外观、色泽	具有该产品应有的色泽
滋味和气味	有该产品应有的气味和滋味、无异味
性状	半固态或固态与半固态共存
杂质	无正常视力可见外来杂质

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
水分(干燥失重), %	≤ 90
总糖(以葡萄糖计), %	≥ 0.5
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 10
脂肪, g/100g	≥ 0.5
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5

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 ^a 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	2	100	10000

注1: 样品的采样和处理, 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 食品添加剂要求

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂品种及其使用量应符合GB 2760的规定。

4.6 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。

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 感官检验

取样品适量置于白瓷盘中，在明亮的自然光下用观察、鼻嗅、口尝。

6.2 理化检验

6.2.1 水分（干燥失重）

按 GB 5009.3 进行测定。

6.2.2 总糖

按 GB 5009.7、GB 5009.8 进行测定。

6.2.3 食用盐

按 GB 5009.44 进行测定。

6.2.4 脂肪

按 GB 5009.6 进行测定。

6.2.5 酸价

按 GB 5009.229 进行测定。

6.2.6 过氧化值

按 GB 5009.227 进行测定。

6.2.7 铅

按 GB 5009.12 进行测定。

6.2.8 总砷

按 GB 5009.11 进行测定。

6.2.9 黄曲霉毒素 B1

按 GB 5009.22 进行测定。

6.3 微生物指标检验

6.3.1 沙门氏菌

按 GB 4789.4 进行测定。

6.3.2 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法进行测定。

6.4 净含量检验

按JJF 1070进行。

7 检验规则

7.1 组批

同一批原料、同一班次、同一条生产线生产的包装完好的同一品种、相同规格的产品为一批。

7.2 原辅料入库检验

原辅料应经企业质检部门按要求进行验收，合格后方可入库使用。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂前对产品进行检验，符合产品要求，并检验合格的产品方可出厂。

7.3.2 感官要求、净含量、水分（干燥失重）、食用盐、酸价、过氧化值为每批必检项目。

7.4 型式检验

7.4.1 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) 国家食品安全监督机构提出要求时。

7.4.2 型式检验项目包括本标准要求全部项目。

7.5 抽样方法

从每组批产品的不同部位随机抽取 10 包装，总净含量不少于 1 kg，分别用作感官检验、理化检验、微生物检验、留样。其中净含量抽样按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》进行。

7.6 判定规则

7.6.1 出厂检验结果中，微生物指标如有不合格，则判定该批产品为不合格品。其他项目如有不合格时，可从同批产品中加倍抽样复检不合格项目，以复检结果为最终判定依据。复检后仍有一个项目不合格，则判定该批产品为不合格品。

7.6.2 型式检验结果中，有一项不合格，判定该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

8.1.1 标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，并至少应有下列内容：产品名称、配料清单、净含量、制造者的名称和地址、生产日期、保质期、贮藏说明、产品标准号。

8.1.2 运输标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

产品采用玻璃瓶、聚乙烯塑料瓶、聚对苯二甲酸乙二醇酯塑料瓶或复合塑料袋包装，应分别符合 GB 4806.5、GB 4806.6、GB 4806.7 的规定。

8.3 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。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在干燥、通风良好的场所，并离墙离地不小于 15cm，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

8.4.2 符合上述的贮运条件下，产品保质期不超过 12 个月。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、水为主要原料，添加食用猪油、葡萄糖浆、果葡糖浆、糯米粉、蜂蜜、人造奶油、白砂糖、冬瓜蓉【冬瓜、白砂糖、食品添加剂（脱氢乙酸钠）】、黄油、芝麻、咸蛋黄、海藻糖、食用盐、食品馅料（外购，见附录 A）（梅干菜肉馅、可丝达馅料、白莲蓉馅、豌豆肉松馅、白豆沙馅料、云腿馅、奶酪馅、红豆馅、南瓜馅、绿豆馅、食用玫瑰花馅料、芋头馅、冬蓉馅、凤梨馅、香芋馅、抹茶红豆馅、雪莓娘团、紫甘薯豆沙馅、燕麦馅的一种或几种）、果酱（外购，见附录 B）（草莓果酱、蓝莓果酱、苹果果酱、榴莲果酱的一种或几种）、代可可脂巧克力（含 β -胡萝卜素）、奶油夹心半固态调味料（水、白砂糖、大豆油、乳粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、低聚麦芽糖、乳清蛋白粉、食用玉米淀粉、刺槐豆胶、卡拉胶、微晶纤维素、山梨酸钾、单，双甘油脂肪酸酯、食用盐、柠檬酸、 β -胡萝卜素、食用香精）、糖冬瓜粒、起酥油、椰蓉、食用牛油、食用葡萄糖、乳粉、稀奶油、牛奶、干酪、鸡蛋液、植物油（精炼棕榈油、大豆油中的一种）、水果干制品（苹果、猕猴桃、芒果、葡萄、蓝莓、草莓、菠萝、香蕉、蔓越莓、黄桃、黑加仑、榴莲、树莓中的一种或几种）、植物蛋白液（来源：豌豆）、调味抹茶粉（茶树鲜叶、食品用香精）、麦芽糊精、食用淀粉（食用木薯淀粉、食用甘薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉中的一种或几种）、鸡肉丁、白酒、大豆蛋白、脱脂大豆粉、酵母、乳清粉、谷朊粉、淡奶油、可可粉、坚果（核桃仁、腰果、榛子）、炼乳、紫薯粉、肉松、脱皮绿豆、猪肉、酿造酱油、香辛料（八角、茴香、花椒、黑胡椒、丁香、豆蔻、肉桂、百里香、花椒、姜）、麦芽糖、全麦粉、全蛋粉、奶油、焙烤调理奶油【鸡蛋液、精炼植物油、奶油、乳粉、乳糖、海藻糖、食品添加剂（山梨醇酐单硬脂酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、吐温 60、羟丙基甲基纤维素、微晶纤维素、瓜尔胶、磷酸三钠、六偏磷酸钠、食用香精）】、复配酶制剂【焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基甲基纤维素、硬脂酰乳酸钙、蛋白酶（来源：枯草芽孢杆菌）、 β -胡萝卜素、 α -淀粉酶（来源：米曲霉）、维生素 C、木聚糖酶（来源：枯草芽孢杆菌）、小麦粉、脱脂大豆粉、葡萄糖、酵母】、肉灌肠【鸡肉、鸡皮、猪肉、食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、乳酸钠、谷氨酸钠、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、焦磷酸钠、红曲红、亚硝酸钠、诱惑红）】、沙拉酱（外购，见附录 C）（沙拉酱、牛油果风味沙拉酱的一种）、 β -胡萝卜素、辛烯基琥珀酸淀粉钠、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、甜菜红、羧甲基纤维素钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基甲基纤维素、蛋白酶（来源：枯草芽孢杆菌）、木聚糖酶（来源：枯草芽孢杆菌）、黄原胶、食品用香精（芝士香精、柠檬香精、香橙香精、菠萝香精、奶油香精、巧克力香精、草莓香精、科麦香草荚味食品用香精、香草香精）、磷脂、 α -淀粉酶（来源：米曲霉）、维生素 C（抗氧化剂）、瓜尔胶、葡糖淀粉酶（来源：黑曲霉）、双乙酰酒石酸单双甘油酯、硬脂酰乳酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸、柠檬酸钠、海藻酸钠的几种，经配料、混合、成型、面团发酵（或非发酵）、熟制（棕榈油油炸或烘烤）（或非熟制）、速冻、包装加工而成的非即食速冻面制品。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 19295《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》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。

河南奥昆食品有限公司

H N

Q B