



411557S-2022



河南绿麦食品有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2022

方便面、方便粉丝

2022-06-14 发布

2022-06-14 实施

河南绿麦食品有限公司 发布

前 言

附录 A、附录 B、附录 C、附录 D、附录 E 为本标准规范性附录。

本标准由河南绿麦食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡县市场监督管理局，辉县市质量技术监督检验测试中心，河南绿麦食品有限公司。

本标准主要起草人：范凤勤、李国顺、张玉虎、段来祥、杨陆军。

本标准自发布实施日起替代Q/HLS 0001S-2020(备案号：415202S-2020)。

H N

Q B

方便面、方便粉丝

1 范围

本标准规定了方便面、方便粉丝的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以面饼或粉丝饼配以调料包（粉包、酱包、菜包、酸菜包、榨菜包、醋包、辣椒调味油包中的几种），经组合包装而成的方便面、干吃面、方便粉丝。

面饼(自制):是以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水、食用马铃薯淀粉、谷朊粉、棕榈油、食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、八角、孜然、小茴香、肉豆蔻、胡椒、桂皮中的几种，经粉碎），辅以山药粉、蛹虫草（粉碎）、芝麻中的一种或多种，再添加或不添加[复配酸度调节剂（碳酸钾、碳酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、谷氨酸钠）、复配增稠剂（聚丙烯酸钠、黄原胶、磷酸二氢钠、L-苹果酸、食用木薯淀粉）、醋酸酯淀粉、栀子黄、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙]中的一种或多种食品添加剂，经和面、压延、成型、蒸煮、油炸、冷却而成。

粉丝饼（自制）:是以食用玉米淀粉、红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉中的多种为原料，加入生活饮用水，经和浆、成型、干燥、冷却而成。

粉丝饼（外购）：食用玉米淀粉、红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉。

粉包（自制）：原料及工艺见附录 B。

酱包（自制）：原料及工艺见附录 C。

菜包(自制):是以葱、青菜、胡萝卜、蒜苗中的两种或两种以上为原料，配以黄豆、豌豆、芝麻、海苔中的两种或两种以上为辅料，经配料、干燥、包装而成。

菜包（外购）：香葱、青菜、胡萝卜、蒜苗、黄豆、豌豆、芝麻、海苔。

酸菜包（自制）:是以酸菜为原料，经分切、包装而成。

酸菜包（外购）：白菜、白醋、白砂糖、食用盐、姜、辣椒。

榨菜包（外购）：榨菜、食用盐。

醋包（自制）:是以酿造食醋为原料，加入白砂糖、酿造酱油（添加或不添加），经调配、混合、灌装而成。

醋包（外购）：饮用水、高粱、玉米、米糠、麸皮、小米、大麦、豌豆、食用盐。

辣椒调味油包（自制）：原料及工艺见附录 D。

2 分类

根据添加原料不同分为：方便面、干吃面、方便粉丝。

2.1 方便面

以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水、食用马铃薯淀粉、谷朊粉、棕榈油、食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、八角、孜然、小茴香、肉豆蔻、胡椒、桂皮中的几种，经粉碎），辅以山药粉、蛹虫草（粉

碎)、芝麻中的一种或多种,再添加或不添加[复配酸度调节剂(碳酸钾、碳酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、谷氨酸钠)、复配增稠剂(聚丙烯酸钠、黄原胶、磷酸二氢钠、L-苹果酸、食用木薯淀粉)、醋酸酯淀粉、栀子黄、单,双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙]中的一种或多种食品添加剂,经和面、压延、成型、蒸煮、油炸、冷却制成的面饼,配以调料包[酱包、粉包、菜包、酸菜包、榨菜包、醋包、辣椒调味油包]中的两种或两种以上,经组合包装而成的方便面。

2.2 干吃面

以小麦粉为主要原料,加入生活饮用水、食用马铃薯淀粉、谷朊粉、棕榈油、食用盐、白砂糖、香辛料(花椒、八角、孜然、小茴香、肉豆蔻、胡椒、桂皮中的几种,经粉碎),辅以山药粉、蛹虫草(粉碎)、芝麻中的一种或多种,再添加或不添加[复配酸度调节剂(碳酸钾、碳酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、谷氨酸钠)、复配增稠剂(聚丙烯酸钠、黄原胶、磷酸二氢钠、L-苹果酸、食用木薯淀粉)、醋酸酯淀粉、栀子黄、单,双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙]中的一种或多种食品添加剂,经和面、压延、成型、蒸煮、油炸、冷却制成的面饼,撒入粉包或配以粉包经组合、包装而成的即食干吃面。

2.3 方便粉丝

2.3.1 粉丝饼(自制):以食用玉米淀粉、红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉中的多种为原料,加入生活饮用水,经和浆、成型、干燥、冷却而成的粉丝饼,配以调料包[酱包、粉包、菜包、酸菜包、榨菜包、醋包、辣椒调味油包]中的两种或两种以上,经组合包装而成的方便粉丝。

2.3.2 粉丝饼(外购):食用玉米淀粉、红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉,配以调料包[酱包、粉包、菜包、酸菜包、榨菜包、醋包、辣椒调味油包]中的两种或两种以上,经组合包装而成的方便粉丝。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.5 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.6 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 3.1.7 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 3.1.8 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 3.1.9 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 3.1.10 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.11 黄豆应符合 NY/T 954 的规定。

- 3.1.12 海苔应符合 GB/T 23596 和 GB 19643 的规定。
- 3.1.13 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 3.1.14 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 3.1.15 菜包、醋包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 3.1.16 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 3.1.17 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.18 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.19 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 3.1.20 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 3.1.21 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.22 小茴香应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 3.1.23 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.24 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.25 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.26 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.27 榨菜包、酸菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 3.1.28 复配酸度调节剂、复配增稠剂应符合 GB 26687 的规定。
- 3.1.29 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。
- 3.1.30 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 3.1.31 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 3.1.32 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 3.1.33 粉丝饼应符合 GB 2713 的规定。
- 3.1.34 粉包应符合附录 B (Q/HLS 0002S) 的规定。
- 3.1.35 酱包应符合附录 C (Q/HLS 0003S) 的规定。
- 3.1.36 辣椒调味油包应符合附录 D (Q/HLS 0004S) 的规定。
- 3.1.37 青菜、蒜苗应符合 NY/T 1045 的规定。
- 3.1.38 酸菜应符合 DBS22/025 的规定。
- 3.1.39 山药粉应符合附录 E (Q/WHS 0002S) 的规定。
- 3.1.40 蛹虫草粉应符合 GH/T 1240 和 GB 7096 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
-----	-----	------

	面饼	粉丝饼	调料包	
性 状	波纹丝状	条状或丝状	具有各调料包应 有的性状	面饼、粉丝饼：取一袋（盒、碗）样品，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，放入带盖容器中，加入 500mL 沸水，浸泡 5min-6min 后，嗅其气味，品尝其滋味。 干吃面：取适量样品，置于洁净干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。 调料包：取适量样品，置于洁净干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、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			

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
		面饼	粉丝饼	调料包				
				菜包	酸菜包	榨菜包	醋包	
水分, g/100g	≤	10.0	14.0	15.0	-	-	-	GB 5009.3
淀粉, %	≥	-	70.0	-	-	-	-	GB 5009.9
灰分, g/100g	≤	-	2.0	-	-	-	-	GB 5009.4
复水率, %	≥	-	250	-	-	-	-	附录 A
总酸 (以乙酸计), g/100mL	≥	-	-	-	-	-	3.5	GB/T 5009.41
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	1.8	-	-	-	-	-	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	-	-	-	-	-	GB 5009.227
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤	-	-	-	20	20	-	GB 5009.33
栀子黄, g/kg	≤	1.5	-	-	-	-	-	GB 5009.149
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4						GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5						GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , 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； 黄曲霉毒素 B ₁ 、总砷、铅指标适用于面饼或粉丝和搭配的调料包（粉包、酱包、菜包、酸菜包、榨菜包、醋包、辣椒调味油包中的几种）混合后检验。								

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	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
大肠埃希氏菌 0157:H7 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789.36
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
<p>a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; b 适用于含牛肉的酱包检验。</p> <p>微生物限量适用于面饼或粉丝饼和搭配的调料包(粉包、酱包、菜包、酸菜包、榨菜包、醋包、辣椒调味油包中的几种)混合后检验。</p>					

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

生产加工过程的卫生要求应符合 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,外购料包中食品添加剂的使用也应符合 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及公告。

4 检验

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量、水分(限面饼、粉丝饼)、复水率(限粉丝饼)、酸价(限面饼)、过氧化值(限面饼)、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

复水率的检验方法

取一块粉丝饼置于带盖的容器中，加入约5倍于粉丝饼质量的沸水，立即加盖保温，6min后，将试样和汤汁倒入标准筛上滤干2min，称量。粉丝饼在腹水率按下式计算：

$$F = (m_2 - m_1) \times 100 / m_1$$

式中：F—腹水率，%

m_1 —粉丝饼腹水前的质量， 单位：g；

m_2 —粉丝饼腹水后的质量， 单位：g。

H N

Q B

附录B



415140S-2020



河南绿麦食品有限公司企业标准

Q/HLS 0002S-2020

固态复合调味料

2020-06-08 发布

2020-06-08 实施

河南绿麦食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南绿麦食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡县市场监督管理局，河南绿麦食品有限公司。

本标准主要起草人：范风勤、杨陆军。

H N

Q B

固态复合调味料

1 范围

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

本标准适用于以食用盐、麦芽糊精、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、鸡精调味料、香辛料（辣椒、花椒、八角、丁香、孜然、小茴香、肉豆蔻、高良姜、山奈、胡椒、桂皮、草果，经粉碎）、食用葡萄糖、咖喱粉、乳粉、可可粉、紫薯淀粉、味精、白砂糖、芝麻中的多种为主要原料，辅以食用香精（牛肉香精、鸡肉香精、排骨香精中的一种）、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、酵母抽提物中的几种，再添加或不添加柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）（又名阿斯巴甜）、乙基麦芽酚、二氧化硅、琥珀酸二钠（干贝素）、焦糖色（亚硫酸铵法）、辣椒油树脂、三氯蔗糖、香兰素、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、L-苹果酸、谷氨酸钠、辣椒红中的一种或多种，经调配、混合、包装而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食固态复合调味料。

2 分类

根据添加原料不同分为：牛肉味固态复合调味料、鸡肉味固态复合调味料、排骨味固态复合调味料。

2.1 牛肉味固态复合调味料：以食用盐、麦芽糊精、牛肉粉调味料、鸡精调味料、香辛料（辣椒、花椒、八角、丁香、孜然、小茴香、肉豆蔻、高良姜、山奈、胡椒、桂皮、草果，经粉碎）、食用葡萄糖、咖喱粉、乳粉、可可粉、紫薯淀粉、味精、白砂糖、芝麻的中多种为主要原料，辅以牛肉香精、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、酵母抽提物中的几种，再添加或不添加柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）（又名阿斯巴甜）、乙基麦芽酚、二氧化硅、琥珀酸二钠（干贝素）、焦糖色（亚硫酸铵法）、辣椒油树脂、三氯蔗糖、香兰素、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、L-苹果酸、谷氨酸钠、辣椒红中的一种或多种，经调配、混合、包装而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食牛肉味固态复合调味料。

2.2 鸡肉味固体复合调味料：以食用盐、麦芽糊精、鸡粉调味料、鸡精调味料、香辛料（辣椒、花椒、八角、丁香、孜然、小茴香、肉豆蔻、高良姜、山奈、胡椒、桂皮、草果，经粉碎）、食用葡萄糖、咖喱粉、乳粉、可可粉、紫薯淀粉、味精、白砂糖、芝麻中的多种为主要原料，辅以鸡肉香精、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、酵母抽提物中的几种，再添加或不添加柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）（又名阿斯巴甜）、乙基麦芽酚、二氧化硅、琥珀酸二钠（干贝素）、焦糖色（亚硫酸铵法）、辣椒油树脂、三氯蔗糖、香兰素、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、L-苹果酸、谷氨酸钠、辣椒红中的一种或多种，经调配、混合、包装而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食鸡肉味固态复合调味料。

2.3 排骨味固态复合调味料：以食用盐、麦芽糊精、排骨粉调味料、鸡精调味料、香辛料（辣椒、花椒、

Q/HLS 0002S-2020

八角、丁香、孜然、小茴香、肉豆蔻、高良姜、山奈、胡椒、桂皮、草果，经粉碎）、食用葡萄糖、咖喱粉、乳粉、可可粉、紫薯淀粉、味精、白砂糖、芝麻中的多种为主要原料，辅以排骨香精、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、酵母抽提物中的几种，再添加或不添加柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）（又名阿斯巴甜）、乙基麦芽酚、二氧化硅、琥珀酸二钠（干贝素）、焦糖色（亚硫酸铵法）、辣椒油树脂、三氯蔗糖、香兰素、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、L-苹果酸、谷氨酸钠、辣椒红中的一种或多种，经调配、混合、包装而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食排骨味固态复合调味料。

3 要求

3.1 原辅料质量要求

- 3.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.3 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 3.1.4 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 3.1.5 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 3.1.6 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.7 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 3.1.8 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.10 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.11 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 3.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.13 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 3.1.14 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.15 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 3.1.16 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 3.1.17 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.18 小茴香、高良姜、山奈、草果应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 3.1.19 紫薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.20 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 3.1.21 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.22 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 3.1.23 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.24 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

- 3.1.25 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 3.1.26 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.27 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 3.1.28 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 3.1.29 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 3.1.30 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.31 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 3.1.32 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 3.1.33 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 3.1.34 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 3.1.35 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 3.1.36 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 3.1.37 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 3.1.38 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 3.1.39 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.40 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 3.1.41 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.42 三氯蔗糖应符合 GB 25531 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
性 状	粉末状	取适量样品，置于洁净干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、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	

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, g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 55.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4

Q/HLS 0002S-2020

氨基酸态氮（以N计），g/100g \geq	0.3	GB 5009.235
总氮（以N计），g/100g \geq	0.5	GB 5009.5
食用盐（以NaCl计），g/100g \leq	50.0	GB 5009.44
三氯蔗糖，g/kg \leq	0.25	GB 22255
阿斯巴甜，g/kg \leq	2.0	GB 5009.263
*铅（以Pb计），mg/kg \leq	0.8	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg \leq	0.5	GB 5009.11

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

即食产品微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN计数法
霉菌，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	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

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

生产加工过程的卫生要求应符合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、水分、食用盐、菌落总数（仅限即食产品）、大肠菌群（仅限即食产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录C



415126S-2020



河南绿麦食品有限公司企业标准

Q/HLS 0003S-2020

半固态复合调味料

2020-06-05 发布

2020-06-05 实施

河南绿麦食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南绿麦食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡县市场监督管理局，河南绿麦食品有限公司。

本标准主要起草人：范风勤、杨陆军。

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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以棕榈油、牛油、葱、姜、蒜、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、牛肉、芝麻、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、鸡精调味料、香辛料（辣椒、花椒、八角、丁香、孜然、小茴香、肉豆蔻、高良姜、山奈、胡椒、桂皮、草果中的一种或几种，经粉碎）、食用盐、白砂糖、味精中的多种为主要原料，加入食用香精（牛肉香精、鸡肉香精、排骨香精中的一种），再添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）（又名阿斯巴甜）、焦糖色（亚硫酸铵法）、辣椒油树脂、三氯蔗糖、维生素 E（抗氧化剂）、山梨酸钾、辣椒红中的一种或多种，经调配、熬制、冷却、包装而成含两种或两种以上调味料的即食或非即食半固态复合调味料。

2 分类

根据添加原料不同分为：牛肉味半固态复合调味料、鸡肉味半固态复合调味料、排骨味半固态复合调味料。

2.1 牛肉味半固态复合调味料：以棕榈油、牛油、葱、姜、蒜、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、牛肉、芝麻、牛肉粉调味料、鸡精调味料、香辛料（辣椒、花椒、八角、丁香、孜然、小茴香、肉豆蔻、高良姜、山奈、胡椒、桂皮、草果中的一种或几种，经粉碎）、食用盐、白砂糖、味精中的多种为主要原料，加入牛肉香精，再添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）（又名阿斯巴甜）、焦糖色（亚硫酸铵法）、辣椒油树脂、三氯蔗糖、维生素 E（抗氧化剂）、山梨酸钾、辣椒红中的一种或多种，经调配、熬制、冷却、包装而成含两种或两种以上调味料的即食或非即食牛肉味半固态复合调味料。

2.2 鸡肉味半固态复合调味料：以棕榈油、牛油、葱、姜、蒜、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、芝麻、鸡粉调味料、鸡精调味料、香辛料（辣椒、花椒、八角、丁香、孜然、小茴香、肉豆蔻、高良姜、山奈、胡椒、桂皮、草果中的一种或几种，经粉碎）、食用盐、白砂糖、味精中的多种为主要原料，加入鸡肉香精，再添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）（又名阿斯巴甜）、焦糖色（亚硫酸铵法）、辣椒油树脂、三氯蔗糖、维生素 E（抗氧化剂）、山梨酸钾、辣椒红中的一种或多种，经调配、熬制、冷却、包装而成含两种或两种以上调味料的即食或非即食牛肉味半固态复合调味料。

2.3 排骨味半固态复合调味料：以棕榈油、牛油、葱、姜、蒜、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、芝麻、排骨调味料、鸡精调味料、香辛料（辣椒、花椒、八角、丁香、孜然、小茴香、肉豆蔻、高良姜、山奈、胡椒、桂皮、草果中的一种或几种，经粉碎）、食用盐、白砂糖、味精中的多种为主要原料，加入排骨香

Q/HLS 0003S-2020

精，再添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）（又名阿斯巴甜）、焦糖色（亚硫酸铵法）、辣椒油树脂、三氯蔗糖、维生素 E（抗氧化剂）、山梨酸钾、辣椒红中的一种或多种，经调配、熬制、冷却、包装而成含两种或两种以上调味料的即食或非即食牛肉味半固态复合调味料。

3 要求

3.1 原辅料质量要求

- 3.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.3 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.4 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 3.1.5 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 3.1.6 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.7 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 3.1.8 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2720 的规定。
- 3.1.9 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 3.1.10 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.11 蒜应符合 GB/T 21002 的规定。
- 3.1.12 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.13 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.14 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.15 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 3.1.16 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 3.1.17 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.18 小茴香、高良姜、山奈、草果应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 3.1.19 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.20 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 3.1.21 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 3.1.22 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.23 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 3.1.24 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 3.1.25 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.26 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 3.1.27 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

Q/HLS 0003S-2020

- 3.1.28 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 3.1.29 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.30 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 3.1.31 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 3.1.32 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.33 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 3.1.34 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.35 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 3.1.36 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 3.1.37 生产用水应符合 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
性 状	酱 状	取适量样品，置于洁净干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	浅棕色，色泽均匀一致	
气、滋味	味咸、微辣、具有原料物质应有的气味和滋味，无异味	
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, g/100g	≤ 70.0	GB 5009.3
总氮(以 N 计), g/100g	≥ 0.5	GB 5009.5
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 50.0	GB 5009.44
酸价 ^a (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
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255
阿斯巴甜, g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

Q/HLS 0003S-2020

注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

a 不适用于含发酵型配料（黄豆酱、甜面酱）的产品。

3.4 微生物限量

即食产品微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ¹	10 ³	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	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	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
大肠埃希氏菌 0157:H7 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789.36
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789.30

1. a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。2. b 适用于含牛肉的半固态复合调味料检验。

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

生产加工过程的卫生要求应符合 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；兽药残留限量应符合国家有关规定及公告。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价[不适用于含发酵型配料（黄豆酱、甜面酱）]、过氧化值、食用盐、菌落总数（仅限即食产品）、大肠菌群（仅限即食产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录D



河南绿麦食品有限公司企业标准

Q/HLS 0004S-2020

辣椒调味油

2020-06-05 发布

2020-06-05 实施

河南绿麦食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南绿麦食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡县市场监督管理局，辉县市质量技术监督检验测试中心，河南绿麦食品有限公司。

本标准主要起草人：范凤勤、李国顺、张玉虎、段来祥、杨陆军。

H N

Q B

辣椒调味油

1 范围

本标准规定了辣椒调味油的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大豆油、辣椒为主要原料，加入葱、花椒、芝麻、辣椒油树脂、辣椒红，经油炸、过滤、冷却、灌装而成的即食辣椒调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.3 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.5 葱应符合 NY/T 1835 的规定。

2.1.6 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。

2.1.7 辣椒红应符合 GB 1886.34 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	油状液体	取适量样品，置于洁净干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、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，久置允许有少量原料物质沉淀	

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 测 方 法
水分及挥发物, g/100g	≤ 1.0	GB 5009.236
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

Q/HLS 0004S-2020

黄曲霉毒素 B ₁ , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	10.0	GB 5009.22
苯并(a)芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	8.0	GB 5009.27
*铅(以 Pb 计), mg/kg	\leq	0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	\leq	0.5	GB 5009.11
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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 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。

2.6 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。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分及挥发物、酸价、过氧化值的检验。型式检验按国家相关规定执行。

Q B

附录E



温县怀府天成生物科技有限公司企业标准

Q/WHS 0002S-2021

怀山药片、粉

2021-01-29 发布

2021-01-29 实施

温县怀府天成生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由温县怀府天成生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨小涛。

H N

Q B

怀山药片、粉

1 范围

本标准规定了怀山药片、粉的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以怀山药（怀府山药、铁棍山药中的一种）为原料，经清洗、去皮或不去皮、切片、干燥、粉碎或不粉碎、包装加工制成的非即食的怀山药片、粉。

根据工艺不同可分为：怀山药片、怀山药粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	片状或粉状	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，闻其气味。
色泽	白色至浅黄色	
气味	具有怀山药应有的气味	
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	≤ 13 (怀山药片)	GB 5009.3
	≤ 10 (怀山药粉)	
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符

合 GB 2763 的规定。

3检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以怀山药（怀府山药、铁棍山药中的一种）为原料，经清洗、去皮或不去皮、切片、干燥、粉碎或不粉碎、包装加工制成的非即食的怀山药片、粉。

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，参照相关标准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。

温县怀府天成生物科技有限公司

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以面饼或粉丝饼配以调料包（粉包、酱包、菜包、酸菜包、榨菜包、醋包、辣椒调味油包中的几种），经组合包装而成的方便面、干吃面、方便粉丝。

面饼(自制):是以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水、食用马铃薯淀粉、谷朊粉、棕榈油、食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、八角、孜然、小茴香、肉豆蔻、胡椒、桂皮中的几种，经粉碎），辅以山药粉、蛹虫草（粉碎）、芝麻中的一种或多种，再添加或不添加[复配酸度调节剂（碳酸钾、碳酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、谷氨酸钠）、复配增稠剂（聚丙烯酸钠、黄原胶、磷酸二氢钠、L-苹果酸、食用木薯淀粉）、醋酸酯淀粉、栀子黄、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙]中的一种或多种食品添加剂，经和面、压延、成型、蒸煮、油炸、冷却而成。

粉丝饼（自制）:是以食用玉米淀粉、红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉中的多种为原料，加入生活饮用水，经和浆、成型、干燥、冷却而成。

粉丝饼（外购）：食用玉米淀粉、红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉。

粉包（自制）：原料及工艺见附录B。

酱包（自制）：原料及工艺见附录C。

菜包(自制):是以葱、青菜、胡萝卜、蒜苗中的两种或两种以上为原料，配以黄豆、豌豆、芝麻、海苔中的两种或两种以上为辅料，经配料、干燥、包装而成。

菜包（外购）：香葱、青菜、胡萝卜、蒜苗、黄豆、豌豆、芝麻、海苔。

酸菜包（自制）:是以酸菜为原料，经分切、包装而成。

酸菜包（外购）：白菜、白醋、白砂糖、食用盐、姜、辣椒。

榨菜包（外购）：榨菜、食用盐。

醋包（自制）:是以酿造食醋为原料，加入白砂糖、酿造酱油（添加或不添加），经调配、混合、灌装而成。

醋包（外购）：饮用水、高粱、玉米、米糠、麸皮、小米、大麦、豌豆、食用盐。

辣椒调味油包（自制）：原料及工艺见附录D。

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》有关规定制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

河南绿麦食品有限公司