



410247S-2023



颐海（漯河）食品有限公司企业标准

Q/YHLH 0001S-2023

半固态复合调味料

2023-02-03 发布

2023-02-03 实施

颐海（漯河）食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、B、C 为规范性附录。

本标准由颐海（漯河）食品有限公司提出。

本标准起草单位：颐海（漯河）食品有限公司。

本标准主要起草人：张延芳、陶叶、江长深。

本标准自实施之日起代替Q/YHLH 0001S-2022（备案号：412125S-2022，2022-8-4）。

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，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以植物油脂(大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、橄榄油、葵花籽油、玉米油、稻米油中的一种或几种)、动物油脂(食用鸡油、食用牛油、食用猪油、食用羊油中的一种或几种)、水、坚果及籽类(芝麻、花生中的一种或几种)、黄豆、水果干制品(枸杞、干制红枣中的一种或几种)、青辣椒、洋葱、葱、姜、辣椒、花椒、蒜、食用菌及其制品【香菇、杏鲍菇、姬松茸、榆黄蘑、灰树花平菇、双孢蘑菇、鸡腿菇、滑子菇、茶树菇、真姬菇、牛肝菌、菌菇粉(麦芽糊精、牛肝菌粉)中的一种或几种】、淀粉(玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种)、调味油【木姜子调味油、花椒调味油、麻辣调味油(大豆油、辣椒、花椒)、藤椒调味油(藤椒油)中的一种或几种】、酱腌菜(泡辣椒、泡姜、酸/泡萝卜、酸菜、榨菜、韭花酱、泡菜中的一种或几种)、酱类【黄豆酱、郫县豆瓣、火锅豆瓣、豆瓣酱、蚕豆酱、红油豆瓣酱、甜面酱中的一种或几种】、咖喱粉、调味料【黄豆复合调味酱(配料见附录C)、番茄酱、番茄调味酱、花生酱、芝麻酱、辣椒酱、黄灯笼辣椒酱、黄灯笼酱、韭花汁调味料、咖喱膏、红油辣椒面、鸡汁调味料、牛肉粉调味料、牛肉味调味料、海鲜粉调味料、腐乳调味粉(配料见附录C)、酸性调味液(水、冰乙酸、食用盐、白砂糖)中的一种或几种】、烘焙专用原料粉(配料见附录C)、单晶体冰糖、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、调味料酒、浓香型白酒、清香型白酒、葡萄酒、黄酒、米酒、食用酒精、番茄、菠菜、苹果、燕麦、牛奶、食用葡萄糖、食用钝顶螺旋藻粉、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糊精、蜂蜜、果蔬汁及其饮料(苹果浆、浓缩芒果浆、浓缩橙汁、浓缩乌梅汁、椰子浆、椰子汁、番茄汁、复合柠檬汁、混合果汁中的一种或几种)、植脂末(配料见附录C)、乳制品(乳粉、奶油、调制乳、炼乳中的一种或几种)、人造奶油、竹笋罐头、茄汁黄豆罐头、酱油、香辛料(外购,详见附录C)、食醋、豆豉、腐乳、腐竹、酵母抽提物、酵母精粉、卤牛肉中的两种或多种为原料,添加或不添加外购调味料(腌粉调味料/腌制调味料、鲜味调味酱、豉香调味酱、鸡肉调味粉、鸡骨白汤调味料、鸡肉浸膏调味料、鸡汤调味料、鸡骨汤调味料、鸡肉粉调味料、鸡肉膏调味料、鸡膏调味料、鸡鲜粉调味料、复合调味粉、牛肉膏调味料、牛肉风味调味酱、卤膏调味料、肉汤调味料、肉香风味调味料、香辣酱调味料、酱香调味酱/酱香调味料、鲜辣汁调味料、腐乳汁调味料、鲜味调味料、鲜味汁调味料、鲜味宝调味料、海鲜调味酱、海鲜风味酱、干锅调味酱、鲜味调味汁、辣味调味汁、火锅底料、火锅风味酱、十三香调味料、南瓜粉、五香粉调味料、鱼骨汤底调味料、骨膏调味料、浓缩骨汤膏、浓缩骨汤调味料、骨汤、骨汤调味料、猪骨白汤粉、白芷调味粉、当归调味料、牛肉汤复合调味料、中式高汤、牛骨白汤调味料、羊骨白汤、香菇粉调味料、酱油调味粉、黑胡椒汁调味料、冬阴功酱、香茅调味酱、香菇膏调味料、浓汤大骨粉调味料、牛肉复合调味粉、当归风味复合调味粉(料)、浓汤调味料、豉香颗粒调味料、牛骨汤调味料、牛骨风味调味料/牛骨风味调味粉、辣椒调味料、辣椒调味粉、咖喱块状调味料、红咖喱酱、醇酿酱、麻辣酱、菌菇风味调味酱、菇精调味料、油辣椒中的一种或几种)、瑶柱、虾米、干贝、盐渍海带、盐渍裙带菜、淡菜、鱼露、虾油、虾酱、蚝油、酸水解大豆蛋白调味液、水解植物蛋白粉、香辛料【豆蔻、蒔萝、草果、高良姜、小茴香、甘草、砂仁、山奈、荜拨、香茅、芫荽(香菜)、迷迭香、姜黄、木姜子、肉桂(桂皮)、丁香、芹菜、薄荷、当归、孜然、八角、

肉豆蔻、月桂叶、黑胡椒、白胡椒、百里香、葛缕子中的一种或几种】、百合、白芷、罗汉果、青果、紫苏、橘皮、藿香、莲子、食品添加剂(5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单, 双甘油脂肪酸酯、黄原胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、氧化羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、脱氢乙酸钠、乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、茶多酚、三氯蔗糖、乙二胺四乙酸二钠、维生素E、维生素C、碳酸氢钠、柠檬酸、磷脂、乳酸、食用冰乙酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、L-丙氨酸(增味剂)、柠檬酸钠、碳酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、辣椒红、 β -胡萝卜素、红曲红、焦糖色、姜黄、天然胡萝卜素、阿斯巴甜、木糖醇、麦芽糖醇中的一种或几种)、食用香料(乙基麦芽酚、辣椒油树脂、花椒提取物、洋葱油、柠檬叶油、丁香花蕾油、香叶油、大蒜油、生姜提取物、甘油中的一种或几种)、食用香精【圆叶当归风味姜油粉、肉豆蔻精油、孜然精油、白柠檬香精、辣椒精油、麻辣精油、香辣风味油、糊辣风味油、食用香精(含葡萄糖基甜葡萄糖苷)、炸辣椒香精、爆香辣椒油、熟香辣椒油、香辣香精、大葱油香精、香葱油香精、油葱香精、炒葱香精、水溶性花椒精粉、水溶性花椒粉、水溶性姜粉、冒菜精料、冒菜红油(油状香精)、鸡肉香精、鸡肉液体香精、鸡肉油状香精、卤肉风味膏状香精、猪肉风味膏状香精、卤味香精膏、鸡肉膏状香精、番茄香精、咖喱味食品用香精、麻辣风味香辛料调味油、卤牛肉膏状香精、卤牛肉香精、牛肉膏状香精、骨汤风味膏状香精、鸡肉液体香精、鸡肉精粉、鸡肉风味粉末香精、骨髓浸膏、牛肉精粉、牛肉香精、芝麻油香精、酵母膏、咸味食品香精、甜味香精、牛肉清汤粉香精、牛肉粉末香精、花生液体香精、鸡肉粉末香精、甘草香精、大蒜精油香精、麻辣香锅香精中的一种或几种】中的一种或多种, 经选料或不选料、预处理、调配、炒制或蒸制或者制、离心或不离心、灌装、灭菌或不灭菌、包装(或分体包装)而成的含有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。

根据原辅料不同分为: 复合调味酱(即食或非即食)、复合调味料、火锅蘸料(即食)、火锅底料(非即食)。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.6 食用冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.7 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.8 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.9 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.10 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

- 2.1.11 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.12 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.13 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.14 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.15 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.16 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.17 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.20 大蒜油应符合 GB 1886.272 的规定。
- 2.1.21 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.22 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.23 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.24 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.25 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.26 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.27 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.28 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.29 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.30 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.31 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.32 亚硫酸钠应符合 GB 1886.8 的规定。
- 2.1.33 腐竹应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.34 韭花酱、泡辣椒、泡姜、酸/泡萝卜、酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.35 燕麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.36 稻米油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.37 豆瓣酱、红油豆瓣酱、黄豆酱、醇酿酱、蚕豆酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.38 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.39 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.40 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.41 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.42 葱、蒜、姜、番茄、芹菜、洋葱、菠菜、青辣椒应新鲜无腐烂并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

- 2.1.43 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.44 盐渍裙带菜应符合 SC/T 3211 的规定。
- 2.1.45 盐渍海带应符合 SC/T 3212 的规定。
- 2.1.46 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.47 干制红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.48 杏鲍菇、茶树菇、真姬菇、菌菇粉、牛肝菌、姬松茸、榆黄蘑、灰树花平菇、双孢蘑菇、鸡腿菇、滑子菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.49 茄汁黄豆罐头应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.50 苹果浆应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.51 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.52 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.53 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.54 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.55 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.56 海鲜调味酱应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.57 食用鸡油、食用牛油、食用猪油、食用羊油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.58 泡菜应符合 SB/T 10756 的规定。
- 2.1.59 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.60 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.61 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.62 葡萄酒应符合 GB/T 15037 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.63 浓缩芒果浆应符合 GB 17325 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.64 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.65 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.66 调制乳应符合 GB 25191 的规定。
- 2.1.67 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.68 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.69 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.70 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.71 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.72 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.73 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.74 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

2.1.75 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.76 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。

2.1.77 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。

2.1.78 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 和 GB 29938 的规定。

2.1.79 甘油应符合 GB 29950 的规定。

2.1.80 食用香精【圆叶当归风味姜油粉、肉豆蔻精油、孜然精油、白柠檬香精、辣椒精油、麻辣精油、香辣风味油、糊辣风味油、食用香精（含葡萄糖基甜葡萄糖苷）、炸辣椒香精、爆香辣椒油、熟香辣椒油、香辣香精、大葱油香精、香葱油香精、油葱香精、炒葱香精、水溶性花椒精粉、水溶性花椒粉、水溶性姜粉、冒菜精料、冒菜红油（油状香精）、鸡肉香精、鸡肉液体香精、鸡肉油状香精、卤肉风味膏状香精、猪肉风味膏状香精、卤味香精膏、鸡肉膏状香精、番茄香精、咖喱味食品用香精、麻辣风味香辛料调味油、卤牛肉膏状香精、卤牛肉香精、牛肉膏状香精、骨汤风味膏状香精、鸡肉液体香精、鸡肉精粉、鸡肉风味粉末香精、骨髓浸膏、牛肉精粉、牛肉香精、芝麻油香精、酵母膏、咸味食品香精、甜味香精、牛肉清汤粉香精、牛肉粉末香精、花生液体香精、鸡肉粉末香精、甘草香精、大蒜精油香精、麻辣香锅香精】应符合 GB 30616 的规定。

2.1.81 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.82 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.83 腌粉调味料/腌制调味料、腐乳调味粉、鲜味调味酱、豉香调味酱、酵母精粉、鸡膏调味料、鸡肉调味粉、鸡骨白汤调味料、鸡肉浸膏调味料、鸡汤调味料、鸡骨汤调味料、鸡肉粉调味料、鸡肉膏调味料、鸡鲜粉调味料、复合调味粉、牛肉膏调味料、牛肉风味调味酱、卤膏调味料、肉汤调味料、肉香风味调味料、香辣酱调味料、酱香调味酱/酱香调味料、鲜辣汁调味料、鲜味调味料、腐乳汁调味料、鲜味汁调味料、鲜味宝调味料、海鲜风味酱、干锅调味酱、鲜味调味汁、辣味调味汁、火锅底料、火锅风味酱、十三香调味料、五香粉调味料、鱼骨汤底调味料、骨膏调味料、浓缩骨汤膏、浓缩骨汤调味料、骨汤、骨汤调味料、猪骨白汤粉、白芷调味粉、当归调味料、牛肉汤复合调味料、中式高汤、牛骨白汤调味料、羊骨白汤、香菇粉调味料酱油调味粉、黑胡椒汁调味料、冬阴功酱、香茅调味酱、香菇膏调味料、浓汤大骨粉调味料、牛肉复合调味粉、当归风味复合调味粉（料）、浓汤调味料、水解植物蛋白粉、豉香颗粒调味料、牛骨汤调味料、牛骨风味调味料/牛骨风味调味粉、菌菇风味调味酱、辣椒调味料、牛肉味调味料、辣椒调味粉、咖喱块状调味料、红咖喱酱、麻辣酱、酸性调味液应符合 GB 31644 的规定。

2.1.84 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.85 苹果应符合 GB/T 10651 的规定。

2.1.86 浓香型白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。

2.1.87 清香型白酒应符合 GB/T 10781.2 的规定。

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

2.1.89 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

- 2.1.90 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.91 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.92 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.93 香辛料（豆蔻、茺萝、草果、高良姜、小茴香、砂仁、山奈、葛缕子、荜拔、香茅、芫荽（香菜）、木姜子、姜黄）、香辛料（外购）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.94 食用钝顶螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 的规定。
- 2.1.95 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.96 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.97 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.98 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.99 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.100 油辣椒应符合 GB/T 20293 的规定。
- 2.1.101 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.102 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.103 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.104 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.105 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.106 浓缩橙汁应符合 GB/T 21730 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.107 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.108 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.109 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.110 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.111 迷迭香应符合 GB/T 22301 的规定。
- 2.1.112 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.113 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.114 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.115 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.116 卤牛肉应符合 GB/T 23586 和 GB 2726 的规定。
- 2.1.117 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.118 肉桂应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.119 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.120 淡菜应符合 SC/T 3209 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.121 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

- 2.1.122 复合柠檬汁、浓缩乌梅汁、番茄汁应符合 GB/T 31121 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.123 果蔬汁及其饮料（混合果汁）应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.124 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.125 百里香应符合 GB/T 32735 的规定。
- 2.1.126 薄荷应符合 GB/T 32736 的规定。
- 2.1.127 榨菜应符合 GH/T 1011 的规定。
- 2.1.128 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.129 人造奶油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.130 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.131 罗汉果应符合 NY/T 694 的规定。
- 2.1.132 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.133 花生酱应符合 NY/T 958 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.134 辣椒酱、黄灯笼酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.135 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.136 咖喱膏应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.137 单晶体冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.138 竹笋罐头应符合 QB/T 1406 和 GB 7098 的规定。
- 2.1.139 椰子浆应符合 DB46/T 107 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.140 腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.141 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.142 鱼露、虾油应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.143 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.144 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.145 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.146 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.147 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.148 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.149 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.150 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.151 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.152 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.153 黄豆复合调味酱应符合 SB/T 10612 的规定。
- 2.1.154 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。

- 2.1.155 瑶柱、干贝应符合 SC/T 3207 的规定。
- 2.1.156 虾酱应符合 SC/T 3602 的规定。
- 2.1.157 黄灯笼辣椒酱应符合 DB46/T 92 的规定。
- 2.1.158 藤椒调味油（藤椒油）、花椒调味油、木姜子调味油、麻辣调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.159 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.160 红油辣椒面应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.161 南瓜粉应符合 GB/T 29602 的规定
- 2.1.162 百合、白芷、青果、紫苏、橘皮、藿香、当归应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。
- 2.1.163 乙酸钠应符合 GB 30603 的规定。
- 2.1.164 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.165 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.166 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.167 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.168 香叶油、丁香花蕾油、洋葱油、柠檬叶油、生姜提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.169 花椒提取物应符合 GB 29938 或 GB 30616 的规定。
- 2.1.170 椰子汁应符合 QB/T 2300 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.171 烘焙专用原料粉应符合 Q/ADR 0006S 的规定，见附录 A。
- 2.1.172 韭花汁调味料应符合 Q/GXJ 0005S 的规定，见附录 B。
- 2.1.173 植脂末应符合 QB/T 4791 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	固液混合体（膏状、酱状等），允许固液分层；根据产品特性，冷却后可允许为块状或固态，根据产品特性，过滤后允许呈现为油状	取适量样品，置于白色瓷盘中，用玻璃棒搅拌铺平后目测性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味，口感良好	
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
	含油型 ^a	非含油型	
水分, g/100g	≤	77	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), %	≤	23	GB 5009.44
酸价 ^b (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	5	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
3-氯-1,2-丙二醇 ^d , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
无机砷 (以 As 计) ^g , mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
甲基汞 ^f (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
脱氢乙酸钠 ^c (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
山梨酸钾 ^c (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^c (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
β-胡萝卜素 ^c , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
三氯蔗糖 ^c , g/kg	≤	0.25	GB 22255
阿斯巴甜 ^c , g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
磷酸盐 (以磷酸根计) ^c , g/kg	≤	20.0	GB 5009.256
二氧化硫残留量 ^c , g/kg	≤	0.05	GB 5009.34
乙二胺四乙酸二钠 ^c , g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
茶多酚 ^c (以儿茶素计), g/kg	≤	0.1	SN/T 3848
展青霉素 ^e , μg/kg	≤	20	GB 5009.185

注: *严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

^a 指产品中脂肪含量大于 10%的半固态复合调味料;

^b 使用发酵型配料 (如黄豆酱、甜面酱、豆豉、腐乳等) 和酸性配料 (如食醋、酸度调节剂等) 的含油型半固态复合调味料, 此项不适用;

^c 仅限添加此类添加剂的产品检验;

^d 仅限于添加酸水解大豆蛋白调味液、水解植物蛋白粉的产品检验;

^e 仅适用于添加苹果及其制品的产品检验;

^f 仅适用于添加水产动物及其制品的产品检验;

同一功能的食品添加剂 (防腐剂、抗氧化剂) 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。

g 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷,当总砷含量不超过无机砷限量值时,可判定符合限量要求而不必测定无机砷;否则,需测定无机砷含量再作判定。

2.4 微生物限量

即食类半固态复合调味料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 ^b , CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	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
^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					
^b 不适用于以发酵制品（如发酵酱类、腐乳、豆豉等）及为主要原料，且后序无杀菌工艺的产品。					

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 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括:感官要求、水分、酸价[仅限含油型，且使用发酵型配料（如黄豆酱、甜面酱、豆豉、腐乳等）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的含油型半固态复合调味料，此项不适用]、过氧化值（仅限含油型）、食用盐、大肠菌群(仅限即食类产品)、菌落总数[仅限即食类产品,以发酵制品（如发酵酱类、腐乳、豆豉等）及为主要原料，且后序无杀菌工艺的产品此项不适用]、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

备案号：34202202786S
安徽省食品安全企业标准备案服务平台
备案生效日期：2022年05月24日

Q/ADR

安徽达诺乳业股份有限公司食品安全企业标准

Q/ADR 0006S—2022

代替 Q/ADR 0006S-2019



烘焙专用原料粉

安徽省卫生健康委员会

2022-05-05 发布

2022-06-05 实施

安徽达诺乳业股份有限公司 发布



前 言

本标准所有内容应符合强制性国家标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本公司对该标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、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》的规定，并结合本公司产品特性实际情况，组织起草了《烘焙专用原料粉》标准。本标准执行贯彻强制性国家标准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 29921《食品安全国家标准 食品中致病微生物限量》，同时比较了GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》。

本标准代替Q/ADR 0006S-2019《烘焙专用原料粉》，与Q/ADR 0006S-2019相比，主要变化如下：

——进一步规范、更新和调整了规范性引用文件；

——调整了部分原料。

本标准由安徽达诺乳业股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人有：吴飞、许浩文。

本标准所代替标准的历次版本发布情况：

——Q/ADR 0006S-2017、Q/ADR 0006S-2018、Q/ADR 0006S-2019。



烘焙专用原料粉

1 范围

本标准规定了烘焙专用原料粉的术语和定义、产品分类、要求和检验方法、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验规则、标识、包装和贮运、保质期。

本标准适用于第3章术语和定义中规定的产品。

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 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单、双甘油脂肪酸酯
- 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 4789.2 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- 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 5413.30 食品安全国家标准 乳和乳制品杂质度的测定
- GB 5420 食品安全国家标准 干酪
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8885 食用玉米淀粉



GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
 GB/T 15680 棕榈油
 GB 19301 食品安全国家标准 生乳
 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 20706 可可粉
 GB/T 20882.2 淀粉糖质量要求 第2部分：葡萄糖浆（粉）
 GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精
 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 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
 GB 31638 食品安全国家标准 酪蛋白
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 LS/T 3218 起酥油
 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（2005）75号令
 食品安全抽样检验管理办法 国家市场监督管理总局（2019）15号令

3 分类

3.1 类别

产品可分为烘焙专用原料粉、高档烘焙专用粉、黄油粉、奶油粉、稀奶油粉、烘焙馅料预拌粉六种。

3.2 烘焙专用原料粉

以葡萄糖浆、麦芽糊精、生乳、食用玉米淀粉、起酥油、代可可脂、黄油、无水奶油、棕榈油、乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、酪蛋白、白砂糖中的一种或多种为原料，添加或不添加食品添加剂（单、双甘油脂肪酸酯等，品种和使用量符合 GB 2760 和国家相关规定），按照一定的配比制成的粉末状物质。

3.3 高档烘焙专用粉

以葡萄糖浆、麦芽糊精、乳清粉、生乳、乳粉、乳清蛋白粉、酪蛋白、无水奶油、代可可脂、起酥油、白砂糖中的一种或多种为原料，添加或不添加食品添加剂（单、双甘油脂肪酸酯等，品种和使用量符合 GB 2760 和国家相关规定），按照一定的配比制成的粉末状物质。

3.4 黄油粉

以葡萄糖浆、麦芽糊精、黄油、无水奶油、代可可脂、起酥油、乳清粉、生乳、乳粉、乳清蛋白粉、酪蛋白中的一种或多种为原料，添加或不添加食品添加剂（单、双甘油脂肪酸酯等，品种和使用量符合 GB 2760 和国家相关规定），按照一定的配比制成的粉末状物质。

3.5 奶油粉



以葡萄糖浆、麦芽糊精、无水奶油、代可可脂、起酥油、乳清粉、生乳、乳粉、乳清蛋白粉、酪蛋白中的一种或多种为原料,添加或不添加食品添加剂(单、双甘油脂肪酸酯等,品种和使用量符合GB 2760和国家相关规定),按照一定的配比制成的粉末状物质。

3.6 稀奶油粉

以葡萄糖浆、麦芽糊精、稀奶油、无水奶油、代可可脂、起酥油、乳清粉、生乳、乳粉、乳清蛋白粉、酪蛋白中的一种或多种为原料,添加或不添加食品添加剂(单、双甘油脂肪酸酯等,品种和使用量符合GB 2760和国家相关规定),按照一定的配比制成的粉末状物质。

3.7 烘焙酱料预拌粉

以乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、炼乳、无水奶油、稀奶油、白砂糖、葡萄糖浆、代可可脂、淡奶油粉中的一种或多种为原料,依据产品风味添加或不添加食用盐、可可粉、芝士粉、燕麦片(粉)、蛋粉、椰子粉、酸奶粉、脱水蔬菜粉、草莓粉、芒果粉、牛油果粉中的一种或多种;添加或不添加食品添加剂(单、双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯等,品种和使用量符合GB 2760和国家相关规定),经过配料、杀菌、喷雾干燥、混合等工艺制成的粉末状物质。

4 指标要求及检验方法

4.1 原辅材料

4.1.1 基本要求

所有原料均应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 29921的规定,不得使用非食用物质。

4.1.2 葡萄糖浆应符合GB/T 20882.2的规定;麦芽糊精应符合GB/T 20882.6的规定;生产用水应符合GB 5749的规定;生乳应符合GB 19301的规定;食用玉米淀粉应符合GB/T 8885的规定;乳粉应符合GB 19644的规定;乳清粉和乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定;酪蛋白应符合GB 31638的规定;起酥油应符合LS/T 3218的规定;黄油、无水奶油和稀奶油应符合GB 19646的规定;棕榈油应符合GB 15680的规定;白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定;干酪应符合GB 5420的规定;炼乳应符合GB 13102的规定;食用盐应符合GB 2721的规定;单、双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定;羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。

4.1.3 其他原辅材料应符合相应的安全标准和或有关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指标要求	检验方法
色泽和组织状态	具有该产品应有的色泽,干燥,均匀一致的粉末。	将适量试样放在白色的平盘中,在自然光下观察。
滋味、气味	具有该品种应有的滋味、气味,无异味	取适量试样置于平盘中,闻气味,品尝样品滋味。



冲调性（烘焙膏料预拌粉除外）	经搅拌可以溶解于水中	取15g样品冲调于100ml的60℃左右水中，充分搅拌观察。
----------------	------------	--------------------------------

4.3 理化要求

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	烘焙专用原料粉	高档烘焙专用粉	黄油粉	奶油粉	稀奶油粉	烘焙原料预拌粉	检验方法
蛋白质 (g/100g) $\geq$	1.0	5.0	2.0	2.5	2.0	3.0	GB 5009.5
脂肪 (g/100g) $\geq$	4.5	12.0	25.0	20.0	15.0	3.0	GB 5009.6
水分 (g/100g) $\leq$	6.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	GB 5009.3
杂质度 (mg/kg) $\leq$	16						GB 5413.30
酸价 (mg/g) $\leq$	5						GB 5009.229
过氧化值 (g/100g) $\leq$	0.25						GB 5009.227
铅 (mg/kg) $\leq$	0.48						GB 5009.12
其他污染物、食品中真菌毒素、农药残留	按 GB 2762、2761、GB 2763 规定执行						

4.4 微生物要求

微生物应符合表3的规定。

表3 微生物指标

类别及检验方法		采样方案及限量（若非指定，均以 25/g 表示）				检验方法
指标	项目	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
沙门氏菌（CFU/g）		5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌（CFU/g）		5	1	10 ³	10 ⁵	GB 4789.10 第二法
霉菌（CFU/g）≤		150				GB 4789.15
样品的采集及处理按GB 4789.1执行。						

4.5 净含量要求

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法检验。

4.6 食品添加剂要求

食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。食品添加剂的品种、使用量和使用分类号应符合 GB 2760 及其表 E.1 食品分类系统 07.0 的规定。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。



5 检验规则

5.1 组批与抽样

5.1.1 组批

同一批次原材料、同一产品配方、同一加工工艺生产出的产品为同一批次产品。

5.1.2 抽样

由抽样检验部门参照《食品安全抽样检验管理办法》和检验项目的要求，在成品库房随机抽取来自同一批产品中的样品1000g~2500g。

5.2 检验分类和判定规则

5.2.1 出厂检验

出厂检验项目：感官、蛋白质、脂肪、水分、杂质度、菌落总数、大肠菌群、净含量。经检验合格后，附产品检验合格证方可出厂。

5.2.2 型式检验

一般情况下，每年进行一次型式检验，发生下列情况之一时，应进行型式检验：

- 原辅料来源、生产工艺条件发生重大改变，可能影响产品质量时；
- 停产半年以上，恢复生产时；
- 出厂检验与上次型式检验有较大差异时。

5.2.3 判定规则

出厂检验与型式检验在其所检验项目中，均符合本标准要求中规定指标时，判该批产品为合格；若有一项以上指标检验不合格时，可自同批产品中加倍抽取样品进行复检，以复检结果为准。

有下列情形之一的，不得复检：

- 检验结论显示微生物指标超标的；
- 复检备份样品超过保质期的；
- 逾期提出复检申请的；
- 其他原因导致备份样品无法实现复检目的。

6 标识、包装和贮运

6.1 标识

标签应符合《中华人民共和国食品安全法》第六十七条、GB 7718和GB 28050的规定。其他标识应符合GB/T 191及GB 6388的规定。

6.2 包装

产品包装材料应符合相应的国家卫生标准。

6.3 贮运

产品在运输过程中应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害物品及易造成污染的物品混运。



贮存条件应符合有关卫生管理规定，按生产日期、批次、离地、离墙存放，库房应保持干燥、通风、避光、无虫害。

7 保质期

在本标准规定的运输、贮存条件下，自产品生产之日起保质期为12个月。

安徽省卫生健康委

附录B

Q/GXJ

12.0

保定市冠香居食品有限公司企业标准

Q/GXJ 0005S-2021

韭花汁

备 案 号：130134S-2022

备案日期：2022年02月14日

有效日期：2027年02月13日

2021 年 12 月 25 日发布

2021 年 12 月 25 日实施



保定市冠香居食品有限公司 发布

前 言

本标准的编写格式符合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。

本标准贯彻了GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》、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 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、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》。本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准代替2021年7月15日第一次发布的Q/GXJ 0005S-2021《韭花汁》。

本标准与2021年7月15日第一次发布的Q/GXJ 0005S-2021《韭花汁》相比主要变化：

- 增加了起草人和起草单位；
- 删除的菌落总数及其检测方法；
- 更新了金黄色葡萄球菌限值。

本标准由保定市冠香居食品有限公司提出。

本标准起草单位：满城区市场监督管理局、保定市竞秀区市场监督管理局、保定市冠香居食品有限公司

本标准主要起草人：张娜、刘振江、石苹。

本标准于2021年12月25日由保定市冠香居食品有限公司负责人批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2021年12月25日第二次发布。



韭花汁

1 范围

本标准规定了韭花汁技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、贮存、运输和保质期。

本标准适用于以韭菜花为原料，经挑选、清洗、晾干（使水分小于80%）、腌制（盐水）、整理（后熟）、压榨、灌装制成的韭花汁调味料。

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 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 4789.3 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 金黄色葡萄球菌检测
- 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 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 5461 食用盐
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 韭菜花应新鲜、无腐烂、无污染、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。

Q/GXJ 0005S-2021

3.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	墨绿色	取适量样品置于洁净透明样品杯（或烧杯）中，立即嗅其气味，品尝其滋味，在光线充足处观察其形态、色泽及是否有外来杂质等现象
滋味、气味	味咸并具有韭花汁特有的滋味和气味，无异味	
组织状态	液态，允许有少量沉淀和碎韭菜籽黑点存在	
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	检验方法
食盐含量/（%）	10~17	GB 5009.44
水分/（%）	≤86.8	GB 5009.3
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤0.8	GB 5009.12
亚硝酸盐（NaNO ₂ 计）(mg/kg)	≤20	GB 5009.33
其他污染物限量、真菌毒素、农药残留应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。		

3.4 微生物指标

应符合表3的要求。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量(如非指定均以 CFU/mL 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25mL		GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10

3.5 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》的要求。按JJF1070检测。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以一次投料、同一生产条件生产的同一规格、同一品种的产品为一批。

5.2 抽样方法和数量

产品采取随机抽样的方法，每批产品随机抽取6个样品或不少于1kg，均分2份，1份检验，1份留样备查。微生物采样按GB 4789.1规定执行。型式检验是在出厂检验合格的产品中按上述方法抽取。

5.3 出厂检验

5.3.1 出厂检验项目

检验项目包括感官要求、食盐含量、大肠菌群、净含量。

5.3.2 按本标准规定的方法由本厂质检部门检验合格，出具合格证明后方可出厂。

5.4 型式检验

5.4.1 正常生产时要求每年进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- a) 更改原料、关键工艺和设备时；
- b) 产品长期停产超过3个月后恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

5.4.2 型式检验项目包括技术要求中规定的全部项目。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准，判为合格品。

5.5.2 检验结果中有不合格项目（微生物指标除外）时，可以对不合格项目进行复检，复检结果合格则判该产品为合格品，若复检结果中仍有一项指标不符合标准，则判定该产品为不合格品。微生物指标不合格则判为不合格品，不得复检。

5.5.3 在保质期内，供需双方对产品质量发生争议时，由双方协商解决或委托仲裁单位复验，以复验结果作为最终判定依据。

6 标识、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标识

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及国家质量监督检验检疫总局令 23 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的要求。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

内包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关法律、法规的规定。

6.3 贮存



Q/GXJ 0005S-2021

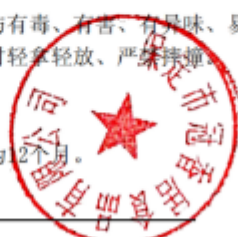
产品应贮存在阴凉、干燥、通风、避光良好的场所，不得露天堆放。不得与潮湿、有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀性的物品或其它杂物混存。

6.4 运输

运输车辆应经常保持干燥、清洁。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀的物品混装运输。运输时防止挤压、爆晒、雨淋。搬运时轻拿轻放、严禁摔碰。

6.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，产品保质期为2个月。



附录C

1 腐乳调味粉

腐乳（水、黄豆、食用盐、食用酒精、小麦粉、红曲米）、麦芽糊精、食用盐

2 黄豆复合调味酱

黄豆酱、饮用水、植物油、果葡糖浆、食用盐、白砂糖、辣椒、香菇、黑胡椒、姜、肉豆蔻、洋葱、酵母抽提物、鸡精调味料（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精）

3 香辛料

大蒜、八角、小茴香、肉桂、高良姜、甘草、孜然、花椒、生姜、肉豆蔻、丁香、砂仁、黑胡椒

4 烘焙专用原料粉

葡萄糖浆、麦芽糊精、乳粉、乳清粉、精炼植物油、食品添加剂（单，双甘油脂肪酸酯、姜黄、食用香精）

5 植脂末

葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、食品添加剂（酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单，双甘油脂肪酸酯、二氧化硅）

编制说明

本标准适用于以植物油脂(大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、橄榄油、葵花籽油、玉米油、稻米油中的一种或几种)、动物油脂(食用鸡油、食用牛油、食用猪油、食用羊油中的一种或几种)、水、坚果及籽类(芝麻、花生中的一种或几种)、黄豆、水果干制品(枸杞、干制红枣中的一种或几种)、青辣椒、洋葱、葱、姜、辣椒、花椒、蒜、食用菌及其制品【香菇、杏鲍菇、姬松茸、榆黄蘑、灰树花平菇、双孢蘑菇、鸡腿菇、滑子菇、茶树菇、真姬菇、牛肝菌、菌菇粉(麦芽糊精、牛肝菌粉)中的一种或几种】、淀粉(玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种)、调味油【木姜子调味油、花椒调味油、麻辣调味油(大豆油、辣椒、花椒)、藤椒调味油(藤椒油)中的一种或几种】、酱腌菜(泡辣椒、泡姜、酸/泡萝卜、酸菜、榨菜、韭花酱、泡菜中的一种或几种)、酱类【黄豆酱、郫县豆瓣、火锅豆瓣酱、蚕豆酱、红油豆瓣酱、甜面酱中的一种或几种】、咖喱粉、调味料【黄豆复合调味酱(配料见附录C)、番茄酱、番茄调味酱、花生酱、芝麻酱、辣椒酱、黄灯笼辣椒酱、黄灯笼酱、韭花汁调味料、咖喱膏、红油辣椒面、鸡汁调味料、牛肉粉调味料、牛肉味调味料、海鲜粉调味料、腐乳调味粉(配料见附录C)、酸性调味液(水、冰乙酸、食用盐、白砂糖)中的一种或几种】、烘焙专用原料粉(配料见附录C)、单晶体冰糖、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、调味料酒、浓香型白酒、清香型白酒、葡萄酒、黄酒、米酒、食用酒精、番茄、菠菜、苹果、燕麦、牛奶、食用葡萄糖、食用钝顶螺旋藻粉、果葡糖浆、葡萄糖浆、麦芽糊精、蜂蜜、果蔬汁及其饮料(苹果浆、浓缩芒果浆、浓缩橙汁、浓缩乌梅汁、椰子浆、椰子汁、番茄汁、复合柠檬汁、混合果汁中的一种或几种)、植脂末(配料见附录C)、乳制品(乳粉、奶油、调制乳、炼乳中的一种或几种)、人造奶油、竹笋罐头、茄汁黄豆罐头、酱油、香辛料(外购,详见附录C)、食醋、豆豉、腐乳、腐竹、酵母抽提物、酵母精粉、卤牛肉中的两种或多种为原料,添加或不添加外购调味料(腌粉调味料/腌制调味料、鲜味调味酱、豉香调味酱、鸡肉调味粉、鸡骨白汤调味料、鸡肉浸膏调味料、鸡汤调味料、鸡骨汤调味料、鸡肉粉调味料、鸡肉膏调味料、鸡膏调味料、鸡鲜粉调味料、复合调味粉、牛肉膏调味料、牛肉风味调味酱、卤膏调味料、肉汤调味料、肉香风味调味料、香辣酱调味料、酱香调味酱/酱香调味料、鲜辣汁调味料、腐乳汁调味料、鲜味调味料、鲜味汁调味料、鲜味宝调味料、海鲜调味酱、海鲜风味酱、干锅调味酱、鲜味调味汁、辣味调味汁、火锅底料、火锅风味酱、十三香调味料、南瓜粉、五香粉调味料、鱼骨汤底调味料、骨膏调味料、浓缩骨汤膏、浓缩骨汤调味料、骨汤、骨汤调味料、猪骨白汤粉、白芷调味粉、当归调味料、牛肉汤复合调味料、中式高汤、牛骨白汤调味料、羊骨白汤、香菇粉调味料、酱油调味粉、黑胡椒汁调味料、冬阴功酱、香茅调味酱、香菇膏调味料、浓汤大骨粉调味料、牛肉复合调味粉、当归风味复合调味粉(料)、浓汤调味料、豉香颗粒调味料、牛骨汤调味料、牛骨风味调味料/牛骨风味调味粉、辣椒调味料、辣椒调味粉、咖喱块状调味料、红咖喱酱、醇酿酱、麻辣酱、菌菇风味调味酱、菇精调味料、油辣椒中的一种或几种)、瑶柱、虾米、干贝、盐渍海带、盐渍裙带菜、淡菜、鱼露、虾油、虾酱、蚝油、酸水解大豆蛋白调味液、水解植物蛋白粉、香辛料【豆蔻、蒔萝、草果、高良姜、小茴香、甘草、砂仁、山奈、荜拨、香茅、芫荽(香菜)、迷迭香、姜黄、木姜子、肉桂(桂皮)、丁香、芹菜、薄荷、当归、孜然、八角、肉豆蔻、月桂叶、黑胡椒、白胡椒、百里香、葛缕子中的一种或几种】、百合、白芷、罗汉果、青果、紫苏、橘皮、藿香、莲子、食品添加剂(5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单,双甘油脂肪酸酯、

黄原胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、氧化羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、脱氢乙酸钠、乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、茶多酚、三氯蔗糖、乙二胺四乙酸二钠、维生素E、维生素C、碳酸氢钠、柠檬酸、磷脂、乳酸、食用冰乙酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、L-丙氨酸（增味剂）、柠檬酸钠、碳酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、辣椒红、β-胡萝卜素、红曲红、焦糖色、姜黄、天然胡萝卜素、阿斯巴甜、木糖醇、麦芽糖醇中的一种或几种）、食用香料（乙基麦芽酚、辣椒油树脂、花椒提取物、洋葱油、柠檬叶油、丁香花蕾油、香叶油、大蒜油、生姜提取物、甘油中的一种或几种）、食用香精【圆叶当归风味姜油粉、肉豆蔻精油、孜然精油、白柠檬香精、辣椒精油、麻辣精油、香辣风味油、糊辣风味油、食用香精（含葡萄糖基甜葡萄糖苷）、炸辣椒香精、爆香辣椒油、熟香辣椒油、香辣香精、大葱油香精、香葱油香精、油葱香精、炒葱香精、水溶性花椒精粉、水溶性花椒粉、水溶性姜粉、冒菜精料、冒菜红油（油状香精）、鸡肉香精、鸡肉液体香精、鸡肉油状香精、卤肉风味膏状香精、猪肉风味膏状香精、卤味香精膏、鸡肉膏状香精、番茄香精、咖喱味食品用香精、麻辣风味香辛料调味油、卤牛肉膏状香精、卤牛肉香精、牛肉膏状香精、骨汤风味膏状香精、鸡肉液体香精、鸡肉精粉、鸡肉风味粉末香精、骨髓浸膏、牛肉精粉、牛肉香精、芝麻油香精、酵母膏、咸味食品香精、甜味香精、牛肉清汤粉香精、牛肉粉末香精、花生液体香精、鸡肉粉末香精、甘草香精、大蒜精油香精、麻辣香锅香精中的一种或几种】中的一种或多种，经选料或不选料、预处理、调配、炒制或蒸制或煮制、离心或不离心、灌装、灭菌或不灭菌、包装（或分体包装）而成的含有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。

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》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。

本标准中维生素 E、维生素 C 作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。