



410585S-2023



新郑市昊祥食品有限公司企业标准

Q/XHS 0001S-2023

淀粉制品

2023-03-29 发布

2023-03-29 实施

新郑市昊祥食品有限公司 发布

前 言

本标准附录 1、附录 2 为规范性附录。

本标准由新郑市昊祥食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：宋志良。

H N
Q B

淀粉制品

1 范围

本标准规定了淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以淀粉制品（凉皮、擀面皮、米皮、河粉中的一种）为主料，搭配或不搭配外购料包，经组合或不组合，包装加工而成的淀粉制品。

淀粉制品（凉皮、擀面皮）：以食用小麦淀粉为主要原料，添加或不添加小麦粉，加水洗面、淀粉浆沉淀、过滤，加入大豆油、脱氢乙酸，经调浆，蒸制、成型、刷油、冷却、切条或不切条、包装、杀菌加工而成的淀粉制品。

淀粉制品（米皮、河粉）：以食用大米淀粉为主要原料，添加或不添加小麦粉，加水洗面、淀粉浆沉淀、过滤，加入大豆油、脱氢乙酸，经调浆，蒸制、成型、刷油、冷却、切条或不切条、包装、杀菌加工而成的淀粉制品。

外购料包如下：

液态复合调味料包：水、食用盐、鸡精、白砂糖、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾。

油包：植物油、辣椒、芝麻酱、花椒、芝麻、香辛料。

花生包：花生碎。

根据原料和工艺的不同可分为：凉皮、擀面皮、米皮、河粉。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 脱氢乙酸应符合 GB 29223 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 大米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 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 油包应符合 Q/XCS 0001S 的规定。详见附录 1
- 2.1.9 液态复合调味料包应符合 Q/XCS 0005S 的规定。详见附录 2。
- 2.1.10 花生包应符合 GB 19300 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
----	----	------

色泽	具有本品应有的正常色泽，有光泽	从混合均匀的样品中取出 100g 被测样品，倒入洁净的白糖瓷盘内，观察其性状、色泽、嗅其气味，品尝其滋味、并检查有无外来杂质。
气味、滋味	具本品特有的香气、无异味	
性 状	淀粉制品为片状或条状 外购料包应具产品应有的性状	
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	≤ 80	GB 5009.3
*铅 ^a (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 ^b (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ^b , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
酸价 ^c (KOH)(以脂肪计), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^c (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
脱氢乙酸 ^d (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 适用于未搭配料包的产品单独检验；搭配料包的产品应混合后检验。 b 适用于搭配料包的产品混合后检验。 c 适用于油包、芝麻酱包的检验。 d 适用于使用该添加剂的产品的检验。		

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	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

^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 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。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；外购料包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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。



416652S-2020



许昌市超艳食品有限公司企业标准

Q/XCS 0001S-2020

半固态复合调味料

2020-10-25 发布

2020-10-25 实施

许昌市超艳食品有限公司 发布

前言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编写。

本标准由许昌市超艳食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：姚二超。

本标准自发布实施之日起替代Q/XCS 0001S-2019。

半固态复合调味料

1 范围

本标准规定了半固态复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以动物油（牛油、羊油、猪油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、禽畜肉（牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种，经预处理）、植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油中的一种或几种）、起酥油（大豆油、丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯）、豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、芝麻酱、花生酱、韭花酱、沙茶酱、鸡蛋（经清洗、打液）、腐乳、辣椒、食用盐、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、冰糖、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、鸡粉调味料、酱油、食醋、蚝油、榨菜、小米辣、竹笋、洋葱、番茄、鲜藤椒、鲜青椒、豆豉、虾皮、虾米、海白菜、芝麻、花生、香菇、橘皮、红枣、枸杞、栀子、白芷、蒜粉、香辛料或粉（葱、姜、蒜、花椒、孜然、白胡椒、黑胡椒、八角、小茴香、丁香、桂皮、草果、肉豆蔻、姜黄中的一种或几种）、番茄调味酱、咖喱粉、米酒、黄酒、料酒、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、牛肉松、猪肉松、鸡肉松、酵母抽提物、酸水解植物（大豆）蛋白调味料中的多种为原料，经预处理、调配、粉碎或者不粉碎、炒制或加水熬制，加入或不加入山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、柠檬酸、L-苹果酸、冰乙酸、乳酸、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、 β -胡萝卜素、焦糖色、红曲红、食品用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、烧烤香精、柠檬香精、橙子香精、香茅香精、鸭肉香精、海鲜香精、泡菜香精、香菇精油、豆豉香精中的一种或几种）中的一种或多种，经灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食或即食半固态复合调味料。

根据原辅料和工艺不同可分为：拌饭酱、沙拉酱、风味黄豆酱、韭菜花酱、香菇酱、XO酱、火锅蘸料酱、沙茶酱、红油辣子酱、风味油辣椒酱、香辣牛肉酱、辣椒酱、油辣椒、香菇牛肉酱、香菇猪肉酱、香菇鸡肉酱、原味鸡肉酱、原味猪肉酱、原味牛肉酱、风味牛肉酱、风味鸡肉酱、风味猪肉酱、香辣酱、麻辣酱、烧烤料、风味番茄调味酱、风味芝麻酱、风味花生酱、火锅底料、三鲜底料、麻辣底料、麻辣孜然味底料、黑胡椒底料、藤椒味底料、烩面料、牛肉酱料、鸡肉酱料、小面调味料、卤肉酱、咖喱酱、风味蘸料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 动物油（牛油、羊油、猪油、鸡油、鸭油）应符合GB 10146的规定。

- 2.1.2禽畜肉(牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉)应符合GB 2707的规定。
- 2.1.3植物油(大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油)应符合GB 2716的规定。
- 2.1.4起酥油应符合LS/T 3218的规定。
- 2.1.5豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱应符合GB 2718的规定。
- 2.1.6芝麻酱应符合LS/T 3220的规定。
- 2.1.7花生酱应符合LS/T 3311的规定。
- 2.1.8韭花酱应符合SB/T 10439的规定。
- 2.1.9沙茶酱应符合GB 31644的规定。
- 2.1.10鸡蛋应符合GB 2749的规定。
- 2.1.11腐乳应符合SB/T 10170的规定。
- 2.1.12辣椒应符合GB/T 30382的规定。
- 2.1.13食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.14白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.15果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB 15203的规定。
- 2.1.16麦芽糖浆应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 2.1.17冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。
- 2.1.18谷氨酸钠(味精)应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.19鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.205'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.21鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.22酱油应符合GB 2717的规定。
- 2.1.23食醋应符合GB 2719的规定。
- 2.1.24蚝油应符合GB/T 21999的规定。
- 2.1.25榨菜、小米辣应符合GB 2714的规定。
- 2.1.26竹笋、洋葱、番茄、鲜藤椒、鲜青椒应清洁、卫生、无污染、无腐烂,并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.27豆豉应符合GB 2712的规定。
- 2.1.28虾皮应符合SC/T 3205和GB 10136的规定。
- 2.1.29虾米应符合SC/T 3204和GB 10136的规定。
- 2.1.30海白菜应符合NY/T 1709和GB 19643的规定。
- 2.1.31芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.32花生应符合GB/T 1532的规定。

- 2.1.33香菇应符合GB/T 1013和GB 7096的规定。
- 2.1.34橘皮应清洁、卫生、无污染、无虫害，符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.35红枣、枸杞、栀子、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.36蒜粉、香辛料或粉（葱、姜、蒜、花椒、孜然、白胡椒、黑胡椒、八角、小茴香、丁香、桂皮、草果、肉豆蔻、姜黄）应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.37番茄调味酱应符合SB/T 10459的规定。
- 2.1.38咖啡粉应符合GB/T 22266的规定。
- 2.1.39米酒、黄酒应符合GB 2758的规定。
- 2.1.40料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.41食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉）应符合GB 31637的规定。
- 2.1.42牛肉松、猪肉松、鸡肉松应符合GB 2726的规定。
- 2.1.43酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。
- 2.1.44酸水解植物（大豆）蛋白调味料应符合SB/T 10338的规定。
- 2.1.45山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.46苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.47脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.48乙二胺四乙酸二钠应符合GB 1886.100的规定。
- 2.1.49甜菊糖苷应符合GB 8270的规定。
- 2.1.50三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.51黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.52羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.53D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.54瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.55卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.56海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.57柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.58L-苹果酸应符合GB 1886.40的规定。
- 2.1.59冰乙酸应符合GB 1886.10的规定。
- 2.1.60乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.61甘氨酸（氨基乙酸）应符合GB 25542的规定。
- 2.1.62L-丙氨酸应符合GB 25543的规定。
- 2.1.63β-胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2.1.64焦糖色应符合GB 1886.64的规定。

Q/XCS 0001S-2020

- 2.1.65 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.66 食品用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、烧烤香精、柠檬香精、橙子香精、香茅香精、鸭肉香精、海鲜香精、泡菜香精、香菇精油、豆豉香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.67 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	浓稠状至半固态	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有原料应有的色泽	
气、滋味	具该产品应有的气滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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
食用盐(以氯化钠计)，g/100g	≤ 30	GB 5009.44
总砷(以As计)，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)*，mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
酸价 ^a (KOH)（以脂肪计），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^b （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^b （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
β-胡萝卜素 ^b ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
乙二胺四乙酸二钠 ^b ，g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278
甜菊糖苷 ^b （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
三氯蔗糖 ^b ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
3-氯-1, 2-丙二醇 ^b ，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
同一功能的食品添加剂（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。		
^a 仅适用于含油型产品。其中酸价指标不适用于使用豆腐膏、甜面酱、黄豆酱、腐乳、豆豉和酸性配料（番茄、番茄调味酱、食醋、柠檬酸、L-苹果酸、冰乙酸、乳酸等）的产品。		
^b 仅适用于使用该食品添加剂的产品。		

c仅适用于使用酸水解植物（大豆）蛋白调味料的产品。

*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

即食产品的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（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b	5	0	0/25g	-	GB 4789.30
大肠埃希氏菌 O157:H7 ^c	5	0	0/25g	-	GB 4789.36
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 ^b 仅适用于牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉为主料的产品。 ^c 仅适用于牛肉为主料的产品。					

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，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，真菌毒素限量应符合GB 2761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：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、酸价【仅适用于含油型产品，且未使用豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、腐乳、豆豉和酸性配料（番茄、番茄调味酱、食醋、柠檬酸、L-苹果酸、冰乙酸、乳酸等）】、过氧化值【仅适用于含油型产品】；即食产品还应增加菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以动物油（牛油、羊油、猪油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、禽畜肉（牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种，经预处理）、植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油中的一种或几种）、起酥油（大豆油、丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯）、豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、芝麻酱、花生酱、韭花酱、沙茶酱、鸡蛋（经清洗、打液）、腐乳、辣椒、食用盐、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、冰糖、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、鸡粉调味料、酱油、食醋、蚝油、榨菜、小米辣、竹笋、洋葱、番茄、鲜藤椒、鲜青椒、豆豉、虾皮、虾米、海白菜、芝麻、花生、香菇、橘皮、红枣、枸杞、栀子、白芷、蒜粉、香辛料或粉（葱、姜、蒜、花椒、孜然、白胡椒、黑胡椒、八角、小茴香、丁香、桂皮、草果、肉豆蔻、姜黄中的一种或几种）、番茄调味酱、咖啡粉、米酒、黄酒、料酒、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、牛肉松、猪肉松、鸡肉松、酵母抽提物、酸水解植物（大豆）蛋白调味料中的多种为原料，经预处理、调配、粉碎或者不粉碎、炒制或加水熬制，加入或不加入山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、柠檬酸、L-苹果酸、冰乙酸、乳酸、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、β-胡萝卜素、焦糖色、红曲红、食品用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、烧烤香精、柠檬香精、橙子香精、香茅香精、鸭肉香精、海鲜香精、泡菜香精、香菇精油、豆豉香精中的一种或几种）中的一种或多种，经灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食或即食半固态复合调味料。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督抽查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌市超艳食品有限公司



许昌市超艳食品有限公司企业标准

Q/XCS 0005S-2021

液态复合调味料

2021-11-09 发布

2021-11-09 实施

许昌市超艳食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌市超艳食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：姚二超。

本标准自发布实施之日起替代 Q/XCS 0005S-2019。

H N
Q B

液态复合调味料

1 范围

本标准规定了液态复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、干贝粉、蚝汁、香辛料粉（葱、姜、蒜、花椒、孜然、白胡椒、黑胡椒、八角、小茴香、丁香、桂皮、草果、肉豆蔻、姜黄中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油、大豆色拉油中的一种或几种）、酿造酱油、味精、白砂糖、食用盐、辣椒酱、小米椒、花椒油、酸水解植物蛋白调味液、辣椒油、鸡精调味料中的多种为原料，加入或不加入果葡糖浆、麦芽糊精、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、辣椒红、辣椒油树脂、日落黄、焦糖色、红曲红、冰醋酸、乳酸、柠檬酸、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、苯甲酸钠、山梨酸钾、咸味食用香精中的多种，经调配、混合、灭菌、灌装、包装而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味料。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 干贝粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.3 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.4 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 辣椒酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.11 小米椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.12 辣椒油、花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.13 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.14 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

- 2.1.15果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.175'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.185'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.195'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.20酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.21辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.22辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.23日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.24焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.25红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.26冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.27乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.28柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.29黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.30羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.31乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.32三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.33天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.34环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.35乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.36苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.37山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.38成味食用香精应符合 GB 30616 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	液体	从样品适量，将本品倒入一烧杯中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味。无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

Q/XCS 0005S-2021

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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	20.0 GB 5009.44
氨基酸态氮（以氮计），g/L （仅适用于原料中有酿造酱油的产品）	≥	0.02 GB 5009.235
山梨酸钾（以山梨酸计） ^a ，g/kg	≤	1.0 GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计） ^a ，g/kg	≤	1.0 GB 5009.28
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计） ^a ，g/kg	≤	0.65 GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） ^a ，g/kg	≤	0.3 GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ，g/kg	≤	1.2 GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25 GB 22255
日落黄 ^a ，g/kg	≤	0.1 GB 5009.35
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5 GB 5009.11
铅 ^a （以Pb计），mg/kg	≤	0.8 GB 5009.12
3-氯-1, 2-丙二醇，mg/kg （仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品）	≤	0.4 GB 5009.191
^a 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a 仅适用于添加该添加剂的产品。 同一功能食品添加剂（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。		

2.4 微生物限量

即食产品的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（若非指定，均以 CFU/mL 表示）				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	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
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。

Q/XCS 0005S-2021

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

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、食用盐、氨基酸态氮（仅限原料中有酿造酱油的产品）、菌落总数（仅限即食产品）、大肠菌群（仅限即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

Q/XCS 0005S-2021

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、干贝粉、蚝汁、香辛料粉（葱、姜、蒜、花椒、孜然、白胡椒、黑胡椒、八角、小茴香、丁香、桂皮、草果、肉豆蔻、姜黄中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油、大豆色拉油中的一种或几种）、酿造酱油、味精、白砂糖、食用盐、辣椒酱、小米椒、花椒油、酸水解植物蛋白调味液、辣椒油、鸡精调味料中的多种为原料，加入或不加入果葡糖浆、麦芽糊精、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、辣椒红、辣椒油树脂、日落黄、焦糖色、红曲红、冰醋酸、乳酸、柠檬酸、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、苯甲酸钠、山梨酸钾、咸味食用香精中的多种，经调配、混合、灭菌、灌装、包装而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味料。

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》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。

许昌市超艳食品有限公司

编制说明

本标准适用于以淀粉制品（凉皮、擀面皮、米皮、河粉中的一种）为主料，搭配或不搭配外购料包，经组合或不组合，包装加工而成的淀粉制品。

淀粉制品（凉皮、擀面皮）：以食用小麦淀粉为主要原料，添加或不添加小麦粉，加水洗面、淀粉浆沉淀、过滤，加入大豆油、脱氢乙酸，经调浆，蒸制、成型、刷油、冷却、切条或不切条、包装、杀菌加工而成的淀粉制品。

淀粉制品（米皮、河粉）：以食用大米淀粉为主要原料，添加或不添加小麦粉，加水洗面、淀粉浆沉淀、过滤，加入大豆油、脱氢乙酸，经调浆，蒸制、成型、刷油、冷却、切条或不切条、包装、杀菌加工而成的淀粉制品。

外购料包如下：

液态复合调味料包：水、食用盐、鸡精、白砂糖、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾。

油包：植物油、辣椒、芝麻酱、花椒、芝麻、香辛料。

花生包：花生碎。

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《淀粉制品生产许可证审查细则》、GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 2762 的规定。

新郑市昊祥食品有限公司