



410984S-2023



清丰县玉昌肉制品有限公司企业标准

Q/QYR 0004S-2023

扣碗肉

2023-04-23 发布

2023-04-23 实施

清丰县玉昌肉制品有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由清丰县玉昌肉制品有限公司提出并起草。

本标准起草人：胡彩丽、李传周。

本标准自发布实施之日起代替Q/QYR 0004S-2021（备案号：411506S-2021）。

H N
Q B

扣碗肉

1 范围

本标准规定了扣碗肉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻猪肉、猪排骨、鸡肉、猪肘中的一种为原料，经解冻、修整、分割或不分割，加入生活用水预煮（肉煮8成熟）、肉凉后，抹上老抽上色；或鲜冻猪肉、鸡肉解冻后切片，加入食用盐、味精、十三香（八角、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷）、老抽绞制成馅、将白菜加入肉馅卷制成型或茄子经切片后填充肉馅、使用玉米淀粉挂浆或不挂浆；油炸（大豆色拉油）或不油炸，切片或不切片、加入【干豆角（经水浸泡）、梅菜、杏鲍菇、豆豉、黄豆（经水煮）、平菇、香菇、糯米、豆腐串、豆腐乳、生活用水、花椒、八角、辣椒、葱、姜、蒜、海鲜酱、柱候酱、蚝油、食用盐、白砂糖、老抽中的几种、添加或不添加乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸】蒸制，待冷后、真空包装或不真空包装、杀菌或不杀菌、冷藏或不冷藏、冷冻或不冷冻、加工而成的扣碗肉。

根据原辅料不同分为：豆角扣碗肉、梅菜扣碗肉、杏鲍菇扣碗肉、豆豉扣碗肉、豆豉排骨扣碗肉、平菇鸡块扣碗肉、平菇排骨扣碗肉、糯米排骨扣碗肉、猪肘扣碗肉、酥肉扣碗肉、白菜扣碗肉、茄夹扣碗肉、香菇鸡块扣碗肉、腐乳扣碗肉、红烧肉扣碗肉。

根据食用方法不同分为：即食产品和非即食产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 鲜、冻猪肉、排骨、猪肘应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。

2.1.4 海鲜酱应符合 Q/HT 0019S 的规定，见附录 A。

2.1.5 柱候酱应符合 Q/HT 0018S 的规定，见附录 B。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 老抽应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.8 平菇、香菇、杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.9 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.10 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.11 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

- 2.1.12 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.13 姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.14 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.15 葱、蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.16 干豆角应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.18 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.19 茄子应符合 NY/T 581 的规定。
- 2.1.20 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.21 梅菜应符合 T/SZAT 0013 的规定。
- 2.1.22 鲜、冻鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.23 糯米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.24 白菜应符合 SB/T 10332 的规定。
- 2.1.25 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.26 十三香应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.27 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.28 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.29 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.30 豆腐串应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.31 黄豆应符合 GB/T 1532 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
容 器		密封完好、无泄漏、无胀盒	从样品抽取 1 盒，检查容器，将本品倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
内 容 物	性 状	具有产品应有的性状	
	色 泽	肉呈浅棕红色；其它配料呈成熟后相应色泽	
	气 味	具有该产品固有的气味，无异味	
	滋 味	具有产品应有的滋味，滋味醇厚、油而不腻，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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
^a 酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
^a 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	≤ 0.2	GB 5009.12
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
2、a 仅适用于经过油炸工艺的产品。		

2.4 微生物限量

经商业无菌生产的产品微生物限量应符合商业无菌的要求，检验方法应符合 GB 4789.26 的规定。

非经商业无菌生产的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，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注 1：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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

2.7 其他要求

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，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、商业无菌（仅限经商业无菌生产的产品）、菌

落总数（仅限非经商业无菌生产的产品）、大肠菌群（仅限非经商业无菌生产的产品）的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

备案号：44060282S-2021
备案日期：2021年07月26日
备案有效期：伍年

Q/HT

广东省食品安全企业标准

Q/HT 0019S-2021
代替Q/HT 0019S-2019

海鲜酱

2021-06-20 发布

2021-07-20 实施

佛山市海天调味食品股份有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2021《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准自实施日期起代替Q/HT 0019S-2019《海鲜酱》。

本标准发布日期至实施日期之间为过渡期，企业可以按本标准组织实施。

本标准与Q/HT 0019S-2019的主要技术差异为：

——调整了配料表。

本标准由佛山市海天调味食品股份有限公司提出并归口。

本标准起草单位：佛山市海天调味食品股份有限公司。

本标准使用单位：佛山市海天调味食品股份有限公司、佛山市海天（高明）调味食品有限公司、佛山市海天（江苏）调味食品有限公司。

本标准主要起草人：袁勋、杨文灿。

本标准的历次版本发布情况为：

——Q/HT 0019S-2019、Q/HT 0019S-2018、Q/HT 0019S-2015、Q/HT 0019S-2013、Q/HT 0019S-2011。

海鲜酱

1 范围

本标准规定了海鲜酱的术语和定义、技术要求、食品添加剂要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则和标签、标识、包装、运输、贮存。

本标准适用于以水、黄豆、小麦粉、食用盐为原料，经过微生物发酵，添加或不添加大米、小麦、白砂糖、果葡糖浆、谷氨酸钠、脱水大蒜、大蒜、盐渍大蒜、花生酱、芝麻酱、花生、芝麻、酿造食醋、酿造酱油、花生油、大豆油、菜籽油、食用植物油、番茄酱、腐乳、蚝汁、虾、虾皮、虾米、干贝、鱼、盐渍辣椒、辣椒干、红曲米、焦糖色、乳酸、柠檬酸、赤藓红、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、苯甲酸钠、山梨酸钾、三氯蔗糖、维生素E、香辛料，经煮制而成的酿造酱。本产品通常用于烹制海鲜，也可用于生鲜肉类的烹饪调味。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1886.19 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲米

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 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色

GB 17512.1 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓红

GB 1886.97 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-肌苷酸二钠

GB 1886.170 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-鸟苷酸二钠

GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）

GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸

GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠

GB 1886.233 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2719 食品安全国家标准 食醋

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 金黄色葡萄球菌检验

Q/HT 0019S-2021

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
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 5009.22 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/T 5009.40 食品卫生标准的分析方法
GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品
GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
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 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 17512.1 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓红
GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
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
LS/T 3220 芝麻酱
LS/T 3311 花生酱
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年）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

本标准没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 水：应符合 GB 5749 要求。
- 4.1.2 黄豆：应符合 GB 2715 要求。
- 4.1.3 小麦粉：应符合 GB 2715 要求。
- 4.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 要求。
- 4.1.5 大米：应符合 GB 2715 要求。
- 4.1.6 小麦：应符合 GB 2715 要求。
- 4.1.7 白砂糖：应符合 GB 13104 要求。
- 4.1.8 果葡糖浆：应符合 GB 15203 要求。
- 4.1.9 谷氨酸钠：应符合 GB 2720 要求。
- 4.1.10 脱水大蒜：干燥，具有大蒜应有的辛辣味，无异味。
- 4.1.11 大蒜：色泽均一，颗粒完整，具有大蒜应有的辛辣风味。
- 4.1.12 盐渍大蒜：应符合 GB 2714 要求。

- 4.1.13 花生酱：应符合 LS/T 3311 要求。
- 4.1.14 芝麻酱：应符合 LS/T 3220 要求。
- 4.1.15 花生：应符合 GB/T 1532 要求。
- 4.1.16 芝麻：应符合 GB/T 11761 要求。
- 4.1.17 酿造食醋：应符合 GB 2719 要求。
- 4.1.18 酿造酱油：应符合 GB 2717 要求。
- 4.1.19 花生油：应符合 GB 2716 要求。
- 4.1.20 大豆油：应符合 GB 2716 要求。
- 4.1.21 菜籽油：应符合 GB 2716 要求。
- 4.1.22 食用植物油：应符合 GB 2716 要求。
- 4.1.23 番茄酱：应符合 GB 7098 要求。
- 4.1.24 腐乳：应符合 GB 2712 要求。
- 4.1.25 蚝汁：应符合 GB 10133 要求。
- 4.1.26 虾：应符合 GB 2733 要求。
- 4.1.27 虾皮：应符合 GB 10136 要求。
- 4.1.28 虾米：应符合 GB 10136 要求。
- 4.1.29 干贝：应符合 GB 10136 要求。
- 4.1.30 鱼：应符合 GB 2733 要求。
- 4.1.31 盐渍辣椒：应符合 GB 2714 要求。
- 4.1.32 辣椒干：品质良好，无霉变。
- 4.1.33 红曲米：应符合 GB 1886.19 要求。
- 4.1.34 焦糖色：应符合 GB 1886.64 要求。
- 4.1.35 乳酸：应符合 GB 1886.173 要求。
- 4.1.36 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 要求。
- 4.1.37 赤藓红：应符合 GB 17512.1 要求。
- 4.1.38 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 要求。
- 4.1.39 5'-呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 要求。
- 4.1.40 5'-鸟苷酸二钠：应符合 GB 1886.170 要求。
- 4.1.41 5'-肌苷酸二钠：应符合 GB 1886.97 要求。
- 4.1.42 黄原胶：应符合 GB 1886.41 要求。
- 4.1.43 羟丙基二淀粉磷酸酯：应符合 GB 29931 要求。
- 4.1.44 乙酰化双淀粉己二酸酯：应符合 GB 29932 要求。
- 4.1.45 苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 要求。
- 4.1.46 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 要求。
- 4.1.47 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 要求。
- 4.1.48 维生素 E：应符合 GB 1886.233 要求。
- 4.1.49 香辛料：应符合 GB/T 15691 要求，或采用已列入药食同源食品目录的香辛料，其质量应符合《中华人民共和国药典》要求。
- 4.1.50 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	检验方法
色泽	红褐色，有光泽	按GB/T 5009.40规定执行

Q/HT 0019S-2021

气味、滋味	鲜甜适口，微咸，带蒜味，有蒜香和独特酱香	
状态	稀稠适中，幼滑，无正常视力可见的外来杂质	

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	要求
氨基酸态氮，g/100g	≥ 0.3
食盐（以氯化钠计），g/100g	7.0 14.0
水分，g/100g	≤ 70.0
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0

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（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
注 大肠菌群	5	2	10 CFU/g	100 CFU/g
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	10000 CFU/g
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安全限量值。				
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。				

4.5 食品添加剂要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 规定。

4.6 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。

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 检验方法

6.1 理化指标检验

6.1.1 氨基酸态氮

按GB 5009.235规定执行。

6.1.2 食盐

按GB 5009.44规定执行。

6.1.3 水分

按GB 5009.3规定执行。

6.1.4 总砷

按GB 5009.11规定执行。

6.1.5 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.1.6 黄曲霉毒素B₁

按GB 5009.22规定执行。

6.2 微生物检验

6.2.1 大肠菌群

按GB 4789.3规定执行。

6.2.2 沙门氏菌

按GB 4789.4规定执行。

6.2.3 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定执行。

6.3 净含量

按JJF 1070规定执行。

7 检验规则

7.1 原辅料入库检验

索取供应商的合格报告或按照相应的原辅料标准开展验收，合格后方可入库。

7.2 出厂检验

7.2.1 出厂前，需每一组批进行出厂检验，检验合格后方可出厂，并出具合格证书或报告。

7.2.2 出厂检验项目：感官、氨基酸态氮、食盐、水分、大肠菌群、净含量。

7.3 型式检验

7.3.1 型式检验每半年至少进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 1) 产品定型投产时；
- 2) 更换主要设备，可能影响产品质量时；
- 3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 4) 原料产地或供货商发生变化，可能影响产品质量时；
- 5) 停产半年以上恢复生产时；
- 6) 食品安全监督机构提出要求时。

7.3.2 检验项目按本标准中规定的第4.2条~4.6条核查。

7.4 组批

同一天生产的、同一品种的产品为一批。

7.5 抽样方法

净含量按JJF 1070中的规定抽样，其它项目从每批产品的不同部位随机抽取样品，分别做相关检验。

7.6 判定规则

7.6.1 检验结果全部符合本标准规定时，则判定该批产品为合格品。

7.6.2 如有检验项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如复检结果合格，则判定该批产品为合格品；如仍有1项指标不合格，判定该批产品为不合格品。微生物指标不合格不得复检。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

8.1.1 销售包装标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。

8.1.2 包装储运标志按GB/T 191的规定执行。

8.2 包装

Q/HT 0019S-2021

产品包装用材料及制品应符合GB 4806.1要求。可根据市场发展需要,开发新型包装材料或制品,新包装材料或制品必须符合国家相应的质量标准和卫生要求。

8.3 运输

运输工具要清洁、卫生,运输过程中应防止日晒雨淋及挤压碰撞。产品装卸要小心轻放,运输过程中不能与有毒、有害物质混装。

8.4 贮存

8.4.1 未开封的产品应贮存在清洁、干燥及避光的场所,与地面、墙壁间隔10cm以上,不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品共存。产品使用后密封好并冷藏贮存。

8.4.2 符合上述运输、贮存条件下,根据产品的规格、包装材料不同,产品的保质期为6至18个月,具体见标签标示。可根据市场发展需要,开发新型包装材料,产品保质期根据新型包装材料设定。

备案日期：2022年11月29日



Q/HT 0019S-2021《海鲜酱》

标准备案号 44060282S-2021

食品安全企业标准第 1 号修改单

本修改单经佛山市海天调味食品股份有限公司于 2022 年 11 月 25 日批准发布，自发布之日起实施。

修改事项

本标准修改以下使用单位：

- 1、海天酿造有限公司，地址：广州市南沙区银锋一街 1 号 2006 室(仅限办公)；
- 2、佛山市海天（南宁）调味食品有限公司，地址：广西-东盟经济技术开发区永和路 889 号。

本修改单备案有效期与原备案标准有效期相同。

备案号：44060283S-2021
备案日期：2021年07月26日
备案有效期：伍年

Q/HT

广东省食品安全企业标准

Q/HT 0018S-2021
代替Q/HT 0018S-2019

柱侯酱

2021-06-20 发布

2021-07-20 实施

佛山市海天调味食品股份有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2021《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准自实施日期起代替Q/HT 0018S-2019《柱侯酱》。

本标准发布日期至实施日期之间为过渡期，企业可以按本标准组织实施。

本标准与Q/HT 0018S-2019的主要技术差异为：

——调整了配料表。

本标准由佛山市海天调味食品股份有限公司提出并归口。

本标准起草单位：佛山市海天调味食品股份有限公司。

本标准使用单位：佛山市海天调味食品股份有限公司、佛山市海天（高明）调味食品有限公司、佛山市海天（江苏）调味食品有限公司。

本标准主要起草人：袁勋、杨文灿。

本标准的历次版本发布情况为：

——Q/HT 0018S-2019、Q/HT 0018S-2018、Q/HT 0018S-2015、Q/HT 0018S-2013、Q/HT 0018S-2011。

柱侯酱

1 范围

本标准规定了柱侯酱的术语和定义、技术要求、食品添加剂要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则和标签、标识、包装、运输、贮存。

本标准适用于以水、黄豆、小麦粉、食用盐为原料，经过微生物发酵，添加或不添加大米、小麦、白砂糖、果葡糖浆、大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、食用植物油、酿造食醋、酿造酱油、谷氨酸钠、芝麻酱、芝麻、花生酱、花生、番茄酱、脱水大蒜、大蒜、盐渍大蒜、姜（生姜、干姜）、盐渍姜、盐渍辣椒、辣椒干、酵母抽提物、腐乳、赤藓红、红曲米、焦糖色、海带、紫菜、洋葱、脱水洋葱、白酒、黄酒、香菇、5'-呈味核苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、黄原胶、乳酸、柠檬酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、三氯蔗糖、罗汉果、甘草、香辛料，经煮制而成的酿造酱。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1886.19 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲米

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 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色

GB 1886.97 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-肌苷酸二钠

GB 1886.170 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-鸟苷酸二钠

GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）

GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸

GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2719 食品安全国家标准 食醋

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 金黄色葡萄球菌检验

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

Q/HT 0018S-2021

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 5009.22 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/T 5009.40 酱卫生标准的分析方法
GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
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 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 17512.1 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓红
GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
GB/T 23530 酵母抽提物
GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
LS/T 3220 芝麻酱
LS/T 3311 花生酱
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年）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
《中华人民共和国药典》

3 术语和定义

本标准没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 水：应符合 GB 5749 要求。
- 4.1.2 黄豆：应符合 GB 2715 要求。
- 4.1.3 小麦粉：应符合 GB 2715 要求。
- 4.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 要求。
- 4.1.5 大米：应符合 GB 2715 要求。
- 4.1.6 小麦：应符合 GB 2715 要求。
- 4.1.7 白砂糖：应符合 GB 13104 要求。
- 4.1.8 果葡糖浆：应符合 GB 15203 要求。
- 4.1.9 大豆油：应符合 GB 2716 要求。
- 4.1.10 花生油：应符合 GB 2716 要求。
- 4.1.11 菜籽油：应符合 GB 2716 要求。
- 4.1.12 芝麻油：应符合 GB 2716 要求。
- 4.1.13 食用植物油：应符合 GB 2716 要求。
- 4.1.14 酿造食醋：应符合 GB 2719 要求。

Q/HT 0018S-2021

色泽	黄褐色或棕褐色，有光泽	按GB/T 5009.40规定执行
气味、滋味	鲜咸适口，有独特酱香，麻香浓郁	
状态	体态较稠，无正常视力可见的外来杂质	

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	要求
氨基酸态氮，g/100g	≥ 0.3
食盐（以氯化钠计），g/100g	7.0 14.0
水分，g/100g	≤ 70.0
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0

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（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
注：大肠菌群	5	2	10 CFU/g	100 CFU/g
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	10000 CFU/g
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为致病微生物指标可接受水平的限量值；M为致病微生物指标的最高安全限量值。				
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。				

4.5 食品添加剂要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 规定。

4.6 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。

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 检验方法

6.1 理化指标检验

6.1.1 氨基酸态氮

按GB 5009.235规定执行。

6.1.2 食盐

按GB 5009.44规定执行。

6.1.3 水分

按GB 5009.3规定执行。

6.1.4 总砷

按GB 5009.11规定执行。

6.1.5 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.1.6 黄曲霉毒素B₁

按GB 5009.22规定执行。

6.2 微生物检验

6.2.1 大肠菌群

按GB 4789.3规定执行。

6.2.2 沙门氏菌

按GB 4789.4规定执行。

6.2.3 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定执行。

6.3 净含量

按JJF 1070规定执行。

7 检验规则

7.1 原辅料入库检验

索取供应商的合格报告或按照相应的原辅料标准开展验收，合格后方可入库。

7.2 出厂检验

7.2.1 出厂前，需每一组批进行出厂检验，检验合格后方可出厂，并出具合格证书或报告。

7.2.2 出厂检验项目：感官、氨基酸态氮、食盐、水分、大肠菌群、净含量。

7.3 型式检验

7.3.1 型式检验每半年至少进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 1) 产品定型投产时；
- 2) 更换主要设备，可能影响产品质量时；
- 3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 4) 原料产地或供货商发生变化，可能影响产品质量时；
- 5) 停产半年以上恢复生产时；
- 6) 食品安全监督机构提出要求时。

7.3.2 检验项目按本标准中规定的第4.2条~4.6条核查。

7.4 组批

同一天生产的、同一品种的产品为一批。

7.5 抽样方法

净含量按JJF 1070中的规定抽样，其它项目从每批产品的不同部位随机抽取样品，分别做相关检验。

7.6 判定规则

7.6.1 检验结果全部符合本标准规定时，则判定该批产品为合格品。

7.6.2 如有检验项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如复检结果合格，则判定该批产品为合格品；如仍有1项指标不合格，判定该批产品为不合格品。微生物指标不合格不得复检。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

8.1.1 销售包装标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。

8.1.2 包装储运标志按GB/T 191的规定执行。

8.2 包装

产品包装用材料及制品应符合GB 4806.1要求。可根据市场发展需要，开发新型包装材料或制品，新包装材料或制品必须符合国家相应的质量标准和卫生要求。

8.3 运输

运输工具要清洁、卫生，运输过程中应防止日晒雨淋及挤压碰撞。产品装卸要小心轻放，运输过程中不能与有毒、有害物质混装。

8.4 贮存

8.4.1 未开封的产品应贮存在清洁、干燥及避光的场所，与地面、墙壁间隔 10cm 以上，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品共存。产品使用后密封好并冷藏贮存。

8.4.2 符合上述运输、贮存条件下，根据产品的规格、包装材料不同，产品的保质期为 6 至 18 个月，具体见标签标示。可根据市场发展需要，开发新型包装材料，产品保质期根据新型包装材料设定。

备案日期：2022年11月29日



Q/HT 0018S-2021《柱侯酱》

标准备案号 440600283S-2021

食品安全企业标准第 1 号修改单

本修改单经佛山市海天调味食品股份有限公司于 2022 年 11 月 25 日批准发布，自发布之日起实施。

修改事项

本标准修改以下使用单位：

- 1、海天酿造有限公司，地址：广州市南沙区银锋一街 1 号 2006 室(仅限办公)；
- 2、佛山市海天（南宁）调味食品有限公司，地址：广西-东盟经济技术开发区永和路 889 号。

本修改单备案有效期与原备案标准有效期相同。

编制说明

本标准适用于以鲜、冻猪肉、猪排骨、鸡肉、猪肘中的一种为原料，经解冻、修整、分割或不分割，加入生活用水预煮（肉煮 8 成熟）、肉凉后，抹上老抽上色；或鲜冻猪肉、鸡肉解冻后切片，加入食用盐、味精、十三香（八角、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷）、老抽绞制成馅、将白菜加入肉馅卷制成型或茄子经切片后填充肉馅、使用玉米淀粉挂浆或不挂浆；油炸（大豆色拉油）或不油炸，切片或不切片、加入【干豆角（经水浸泡）、梅菜、杏鲍菇、豆豉、黄豆（经水煮）、平菇、香菇、糯米、豆腐串、豆腐乳、生活用水、花椒、八角、辣椒、葱、姜、蒜、海鲜酱、柱候酱、蚝油、食用盐、白砂糖、老抽中的几种、添加或不添加乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸】蒸制，待冷后、真空包装或不真空包装、杀菌或不杀菌、冷藏或不冷藏、冷冻或不冷冻、加工而成的扣碗肉。

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 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》相关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。

本产品在 GB 2760 中的类别为 08.03 熟肉制品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

清丰县玉昌肉制品有限公司