



411595S-2023

河南华冉食品有限公司企业标准

Q/HHS 0002S-2023

预制调理肉制品

2023-06-08 发布

2023-06-08 实施

河南华冉食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录A、B为规范性文件。

本标准由河南华冉食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王军、王金明、余少莉。

本标准自发布实施日期起替代Q/HHS 0002S—2021。

H N

Q B

预制调理肉制品

1 范围

本标准规定了预制调理肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）及其可食用副产品（头、鼻、脖、翅、腿、掌、心、肝、肺、耳朵、蹄、舌、尾、肚、皮、肠、锁骨、肉骨、肫、蹄筋、板筋、黄喉中的一种或几种）中的一种或几种为原料，经过原料解冻或不解冻、修剪、去骨（或不去骨），添加白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、冰糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、食醋、酱油、白酒、复合调味粉（麦芽糊精、食用葡萄糖、乙基麦芽酚、味精、食用盐）、姜黄粉中的一种或几种，添加或不添加 D-异抗坏血酸钠、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、食盐、六偏磷酸钠、卡拉胶、玉米淀粉）、乙基麦芽酚、鸭肉味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、猪肉味香精、香辛料（洋葱、大葱、小葱、姜、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、土茴香、圆叶当归、桂皮、肉桂、杨桃、辣椒、阴香、大清桂、姜黄、香茅、枫茅、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、芝麻、百里香、丁香、花椒）、白芷、陈皮、梔子中的一种或几种，进行腌制、煮制（未熟化）/不煮制、预冷/不预冷、包装、冷冻、装箱、贮存加工而成的非即食类预制调理肉制品。

根据原辅料不同可分为不同产品：预制调理禽肉制品、预制调理畜肉制品

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉）其可食用副产品（头、鼻、脖、翅、腿、掌、心、肝、肺、耳朵、蹄、舌、尾、肚、皮、肠、锁骨、肉骨、肫、蹄筋、板筋、黄喉）应符合 GB 2707和GB 16869的规定。

2.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317和GB 13104 的规定。

2.1.4 绵白糖应符合GB/T 1445和GB 13104的规定。

2.1.5 赤砂糖应符合GB/T 35884和GB 13104的规定。

2.1.6 红糖应符合GB/T 35885和GB 13104的规定。

2.1.7 冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。

2.1.8 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.9 谷氨酸钠（味精）应符合GB 2720和GB/T 8967的规定。

- 2.1.10 食醋应符合GB/T 18187和GB 2719 的规定。
- 2.1.11 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.12 复配水分保持剂应符合GB 26687的规定。
- 2.1.13 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.14 酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.15 白酒应符合GB/T 20822的规定。
- 2.1.16 香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.17 鸭肉味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、猪肉味香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.18 白芷、陈皮、栀子应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.19 姜黄粉应符合 Q/DHSP 0005S（附录A）的规定。
- 2.1.20 复合调味粉应符合Q/XMPP 0008S（附录B）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
组织形态	具有该产品应有的组织形态	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下，观察组织形态、色泽、和有无杂质情况
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味与滋味	具有该产品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	外表及内部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
总酸（以乳酸计）， %	≤ 2.0	GB 12456
总砷（以As计）， mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计）， mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
镉（以Cd计）， mg/kg	≤ 0.1（肝脏制品、肾脏制品除外）	GB 5009.15
	≤ 1.0（肾脏制品）	
	≤ 0.5（肝脏制品）	
总汞（以Hg计）， mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
N-二甲基亚硝胺， μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
铬（以Cr计）， mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

挥发性盐基氮, mg/100g	≤	15	GB 5009.228
注: *铅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 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 其他要求

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; 兽药残留限量应符合GB 31650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、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

附录A

备案编号：321190S-2022

备案日期：2022-06-07



Q/DHSP

江苏顶华食品科技有限公司企业标准

Q/DHSP 0005S-2022

香辛料调味品及其制品系列

2022-05-18 发布

2022-06-18 实施

江苏顶华食品科技有限公司发布

前 言

本标准的编写格式及规范性技术要素内容的确定方法依据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第 1 部分:标准文件的结构和起草规则》的规定进行。

本标准中铅(以 Pb 计) $\leq 2.9\text{mg/kg}$, 严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中铅(以 Pb 计)香辛料类 $\leq 3.0\text{mg/kg}$ 。

本标准贯彻执行了国家标准 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、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》,部分参照了 GB/T 15691-2008《香辛料调味品通用技术条件》、GB/T 7900《白胡椒》、GB/T 7901《黑胡椒》及《调味料产品生产许可证审查细则(2006版)》的有关规定。

本标准由江苏顶华食品科技有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人:翟应华、傅建平、赵风忠。

本标准于2022年5月首次发布。

香辛料调味品及其制品系列

1 范围

本标准规定了香辛料调味品及其制品系列的分类及命名、要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以GB/T 12729.1《香辛料和调味品 名称》及GB/T 21725《天然香辛料 分类》所列香辛料（罂粟除外）为原料，添加或不添加大米、玉米、二氧化硅、橘皮（陈皮），经挑选、清洗或不清洗、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、搅拌或不搅拌、包装而成的香辛料调味品及其制品系列（以下简称产品）。

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 1354 大米

GB 1353 玉米

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称

GB/T 21725 天然香辛料 分类

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

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 2005 年第 75 号令 定量包装商品计量监督管理办法

3 分类及命名

3.1 产品按配料不同分为香辛料调味品系列（单一型香辛料调味品系列、复合型香辛料调味品系列、香辛料调味品制品系列）。

Q/DHSP 0005S-2022

3.1.1 单一型香辛料调味品由单一香辛料制成，添加或不添加二氧化硅，产品命名规则为“产品所用原料名称加或不加粉/粒/片/碎等加型号或不加型号”，如由八角制成的粉状调味品命名为八角粉或八角粉 AAA。

3.1.2 复合型香辛料调味品由两种或两种以上香辛料为主要原料，添加或不添加橘皮（陈皮）、二氧化硅制成，产品命名规则为“产品呈味特性或用途加粉/粒/片/碎/调味料等加型号或不加型号”，如由姜黄、橘皮（陈皮）、小茴香、辣椒、白胡椒、芫荽、山奈、桂皮等制成的粉状调味品命名为咖喱粉或咖喱粉 AAA。

3.1.3 香辛料调味品制品由香辛料和非香辛料混合制成（香辛料含量>50%），添加或不添加二氧化硅，产品名称由该产品所用主体香辛料、产品呈味特性或用途加（粉/碎等）制品加型号或不加型号命名，示例：由生姜、玉米制成的调味品制品命名为生姜粉制品或生姜粉制品 AAA。

注：产品名称加型号因销售区域、客户需求不同，原料产地不同而制定的产品型号，同一产品型号的产品质量相同。

3.2 按产品的使用目标食品类别不同分为即食型和非即食型。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 GB/T 12729.1及GB/T 21725中所列香辛料（罂粟除外）的原料应符合GB/T 15691-2008中5.1的规定，并符合GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.2 二氧化硅应符合GB 25576的规定。

4.1.3 白胡椒应符合GB/T 7900的规定。

4.1.4 黑胡椒应符合GB/T 7901的规定。

4.1.5 大米应符合GB/T 1354及GB 2715的规定。

4.1.6 玉米应符合GB/T 1353及GB 2715的规定。

4.1.7 橘皮（陈皮）应符合 GB2762、GB2763 及符合中华人民共和国药典（2015 年版一部）的规定。

4.2 感官指标与试验方法

感官指标与试验方法应符合表1的规定。

表1 感官指标及试验方法

项 目	指 标	试 验 方 法
色泽	具有该产品应有的色泽。	目视、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有该产品应有的气味及滋味，无异味。	
组织状态	具有该产品应有的组织状态，无结块、霉变。	
杂质	无正常视力可见杂质。	

4.3 理化指标与试验方法

理化指标与试验方法应符合表2规定。

表2 理化指标与试验方法

项 目	指 标	试验方法	
水分/(g/100g)	≤	14	GB 5009.3规定的方法
总灰分/(g/100g)	≤	14	
酸不溶性灰分/(g/100g)	≤	5	GB 5009.4规定的方法
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	2.9	GB 5009.12规定的方法
食品添加剂	符合GB 2760的规定		

4.4 微生物指标（适用于即食类产品）

即食类产品微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标				试验方法
菌落总数, CFU/g	≤	15000			GB 4789.2规定的方法
大肠菌群, MPN/g	≤	15			GB/T 4789.3规定的方法
—	n	c	m	M	—
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4规定的方法
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.10规定的方法

4.5 净含量允差与试验方法

净含量允差应符合国家质量监督检验检疫总局【2005】第75号令的规定，试验方法按JJF 1070的规定进行。

5 检验规则

5.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品应经生产厂按本标准检验合格。

5.2.2 即食类产品出厂检验项目为感官指标、水分、总灰分、酸不溶性灰分、菌落总数、大肠菌群、净含量。非即食类产品出厂检验项目为感官指标、水分、总灰分、酸不溶性灰分、净含量。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验在下列情况之一时进行：

- 正常生产每半年或停产三个月以上恢复生产时；
- 原料来源发生改变可能影响产品质量时；
- 国家食品安全监管部门提出要求时；

5.3.2 型式检验的项目为本标准规定的除 4.1 以外的全部要求。

5.4 组批与抽样

5.4.1 同一天、同一条生产线包装完好的同一规格的产品为一批次。

5.4.2 出厂检验的样本应从每批产品中随机抽取不少于500g（不小于6个最小包装单位，用于净含量允差检验的样本另计）。

Q/DHSP 0005S-2022

5.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取不少于1kg（不小于12个最小包装单位，净含量允差检验的样本另计）。

5.5 判定规则

产品经检验，微生物指标不合格不得复检，直接判该产品为不合格批或该次型式检验结论不合格；其余指标如有不合格，可在同批次产品中加倍取样，对不合格项目进行复检，若仍有不合格项，则判该批产品或该次型式检验不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品销售标志应符合GB 7718和GB 28050的规定。运输包装标志应标明：产品名称、生产日期、保质期、厂名、厂址、数量、重量级包装物上的贮运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

产品包装可分为瓶装、袋装等，各种包装材料必须符合复合卫生要求。外包装采用瓦楞纸箱，外包装内附有产品合格证。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生，运输过程中应防止日晒、雨淋、重压，不得与有毒、有害、有异味的物品混运。

5.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风良好的室内，不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源，不得与有害、有毒、有腐蚀性的物品混贮。

6 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，自产品生产之日起，产品的保质期为18个月。

Q/XMPP

厦门市澎澎食品有限公司企业标准

Q/XMPP 0008S-2022

代替 Q/XMPP 0008S-2021

复合调味粉

Compound seasoning powder

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: 05923502745-(2022)
备案日期: 2022年04月15日
本标准备案为存档备查行为, 标准中涉及需经济可的项
目和内容, 应取得有关部门许可后方可生产经营

2022-03-08 发布

2022-03-15 实施

厦门市澎澎食品有限公司 发布

前 言

本文件按照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》的规定起草。

本文件代替Q/XMPP 0008S—2021《复合调味粉》（原备案号：0592350199S—2021），本文件与Q/XMPP 0008S—2021相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 修改了规范性引用文件（见第2章，2021版的第2章）；
- 增加了产品配料信息（见第3.1章，2021版的3.1）；
- 增加了磷酸根（以 PO_4^{3-} 计）指标（见第5.3章，2021版的5.3）；
- 根据GB 29921的更新，修改了微生物限量（见5.6，2021版的5.4）。

本文件由厦门市澎澎食品有限公司提出并归口。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件主要起草单位：厦门市澎澎食品有限公司。

本文件参与起草单位：国家红藻加工技术研发专业中心、集美大学海洋食品与生物工程学院、福建省海洋功能食品工程技术研究中心、厦门市海洋功能食品重点实验室。

本文件主要起草人：周永波、李健、方小平、张兰平、林丽萍。

本文件由厦门市澎澎食品有限公司批准。

本文件修订时间：2022年03月08日。

本文件所代替标准的历次版本发布情况为：

- 2018年首次发布为Q/XMPP 0008S—2018。
- 2021年第一次修改为Q/XMPP 0008S—2021。
- 本次为第二次修订。

引 言

0.1 目的

为了满足企业经营需求，我公司计划生产复合调味粉。鉴于目前尚无与本产品完全对应的国家标准、行业标准、地方标准和团体标准，为了保证食品安全，依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，按照《福建省食品安全企业标准备案管理办法》要求，组织有关专业技术人员通过调研、编制、修改完善等过程制定该产品的企业标准，作为生产、检验、贮存和销售的依据。

0.2 依据

本文件中的感官要求和理化指标中的产品特征指标根据生产工艺及产品特征而制定；食品添加剂指标根据 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的要求规定；真菌毒素限量要求根据 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》的要求规定；污染物限量要求根据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的要求加严规定；微生物限量要求结合产品特性并根据GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》和 GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》的要求加以规定。

0.3 说明

本文件中的食品安全指标中“铅”的限量要求严于GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的相应规定。

复合调味粉

1 范围

本文件规定了复合调味粉的术语和定义、产品分类、技术要求、检验方法、生产过程控制、检验规则、标签、标志、包装、贮存、运输和保质期的要求。

本文件适用于第3章所定义的复合调味粉。

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 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
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 1886.16 食品安全国家标准 食品添加剂 香兰素
- GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.47 食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）
- GB 1886.90 食品安全国家标准 食品添加剂 硅酸钙
- 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 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 1886.335 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
- GB 1886.339 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠
- 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 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 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 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 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定**
- 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 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB 5009.24 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素M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 5009.191 食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定
- GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- GB 5009.256 食品安全国家标准 食品中多种磷酸盐的测定**
- GB 5009.263 食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定
- 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/T 6544 瓦楞纸板
- 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 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
- GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精**
- GB/T 20886.2 酵母产品质量要求 第2部分：酵母加工制品**

GB/T 20903 调味品分类

GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅

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 预包装食品中致病菌限量

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则

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

GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料

SB/T 10415 鸡粉调味料

SB/T 10484 菇精调味料

SB/T 10485 海鲜粉调味料

SB/T 10513 牛肉粉调味料

SB/T 10526 排骨粉调味料

NY/T 957 番茄粉

NY/T 959 脱水蔬菜 根菜类

NY/T 960 脱水蔬菜 叶菜类

NY/T 1393 脱水蔬菜 茄果类

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家卫生和计生委（卫计生函[2013]113号）关于香辛料标准适用有关问题的批复

国家卫生健康委（2019年第8号）关于当归等6种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告**3 术语和定义****GB/T 20903 和GB 31644 界定的及下列术语和定义适用于本文件。****3.1****复合调味粉 compound seasoning powder**

以味精为原料，根据生产工艺和风味调整需要，选择性适量添加食用盐、白砂糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、香辛料（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、砂仁、苜蓿、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、橘皮、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、白芷、八角、刺柏、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芹、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜）及其粉、食药同源物质（当归、山奈、西红花、草果、姜黄、荜茇）及其粉、鸡粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味

Q/XMPP 0008S—2022

料、排骨粉调味料、酵母抽提物、酸水解植物蛋白、蔬菜粉、蛋黄粉、番茄粉、酱油粉、乳粉、乳清粉、食用淀粉、海苔（紫菜）、辣椒红、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、黄原胶、乙基麦芽酚、香兰素、硅酸钙、二氧化硅、食品用香料和食品用香精，经物料处理（或不处理）、杀菌（或不杀菌）、调配、搅拌和包装而制成的复合调味粉，属于一种固体调味料。

4 产品分类

4.1 用途分类

根据复合调味粉的食用方式，分为即食类复合调味粉和非即食类复合调味粉。

4.1.1 即食类复合调味粉

用于蘸食、佐餐、冲调、腌渍等用途，可以直接食用的复合调味粉。

4.1.2 非即食类复合调味粉

用于冲调加热、烹饪加热（烧烤、油炸、蒸煮等）等用途，非直接食用的复合调味粉。

4.2 风味分类

根据产品配方成分和风味不同，分类包括但不限于复合调味粉（1）、复合调味粉（2）、复合调味粉（3）、复合调味粉（4）、复合调味粉（5）、复合调味粉（6）、复合调味粉（7）、复合调味粉（8）、复合调味粉（9）、复合调味粉（10）、复合调味粉（11）、复合调味粉（12）、复合调味粉（13）、复合调味粉（14）、复合调味粉（15）、复合调味粉（16）、复合调味粉（17）、复合调味粉（18）、复合调味粉（19）、复合调味粉（20）、复合调味粉（21）、复合调味粉（22）、复合调味粉（23）、复合调味粉（24）、复合调味粉（25）、复合调味粉（26）、复合调味粉（27）、复合调味粉（28）、复合调味粉（29）、复合调味粉（30）、复合调味粉（31）、复合调味粉（32）、复合调味粉（33）、复合调味粉（34）和复合调味粉（35）。

4.2.1 复合调味粉（1）

以味精、食用盐、白砂糖、香辛料粉（辣椒粉、白胡椒粉）、麦芽糊精和食品用香精为原料制成的复合调味粉。

4.2.2 复合调味粉（2）

以味精、食用盐、香辛料粉（肉桂粉、姜粉、橘皮粉、山奈粉、小茴香粉、八角粉）和食用淀粉为原料制成的复合调味粉。

4.2.3 复合调味粉（3）

以味精、食用盐、白砂糖、香辛料粉（辣椒粉、白胡椒粉）、麦芽糊精、食用葡萄糖、二氧化硅和食品用香精为原料制成的复合调味粉。

4.2.4 复合调味粉（4）

以味精、香辛料粉（白胡椒粉、肉桂粉、甘草粉）、麦芽糊精、二氧化硅和食品用香精为原料制成的复合调味粉。

4.2.5 复合调味粉（5）

以味精、香辛料粉（白胡椒粉、肉桂粉、甘草粉）、食用淀粉、二氧化硅和食品用香精为原料制成的复合调味粉。

4.2.6 复合调味粉（6）

以味精、食用盐、白砂糖、香辛料粉（甘草粉、白胡椒粉）、食用淀粉、二氧化硅和食品用香精为原料制成的复合调味粉。

4.2.7 复合调味粉（7）

以味精、食用盐、白砂糖、香辛料粉（花椒粉、小茴香粉）、麦芽糊精、食用淀粉、牛肉粉调味料、乙基麦芽酚、二氧化硅和食品用香精为原料制成的复合调味粉。

4.2.8 复合调味粉（8）

以味精、食用盐、白砂糖、香辛料粉（孜然粉、辣椒粉）、麦芽糊精、牛肉粉调味料、辣椒红、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、二氧化硅和食品用香精为原料制成的复合调味粉。

4.2.9 复合调味粉（9）

以味精、食用盐、白砂糖、番茄粉、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、二氧化硅和食品用香精为原料制成的复合调味粉。

4.2.10 复合调味粉（10）

以味精、食用盐、白砂糖、乳清粉、酵母抽提物、海苔（紫菜）、麦芽糊精、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、二氧化硅和食品用香精为原料制成的复合调味粉。

4.2.11 复合调味粉（11）

以味精、食用盐、香辛料粉（辣椒粉、小茴香粉、白胡椒粉）、食用葡萄糖、麦芽糊精和食品用香精为原料制成的复合调味粉。

4.2.12 复合调味粉（12）

以味精、食用盐、香辛料粉（蒜粉、甘草粉）、麦芽糊精和食品用香精为原料制成的复合调味粉。

4.2.13 复合调味粉（13）

以味精、食用盐、香辛料粉（蒜粉、甘草粉）、麦芽糊精、二氧化硅和食品用香精为原料制成的复合调味粉。

4.2.14 复合调味粉（14）

以味精、食用盐、香辛料粉（蒜粉）、食用淀粉、麦芽糊精、二氧化硅和食品用香精为原料制成的复合调味粉。

4.2.15 复合调味粉（15）

以味精、香辛料粉（白胡椒粉、甘草粉、肉桂粉）、食用淀粉、食用葡萄糖和食品用香精为原料制成的复合调味粉。

4.2.16 复合调味粉（16）

以味精、香辛料粉（白胡椒粉、甘草粉、肉桂粉）、食用淀粉、食用葡萄糖、二氧化硅和食品用香精为原料制成的复合调味粉。

4.2.17 复合调味粉（17）

以味精、食用盐、呈味核苷酸二钠和柠檬酸为原料制成的复合调味粉。

4.2.18 复合调味粉（18）

以味精、食用盐、呈味核苷酸二钠、柠檬酸和二氧化硅为原料制成的复合调味粉。

4.2.19 复合调味粉（19）

以味精、香辛料粉（甘草粉、白胡椒粉）、麦芽糊精和食品用香精为原料制成的复合调味粉。

4.2.20 复合调味粉（20）

以味精、香辛料粉（甘草粉、白胡椒粉）、麦芽糊精、二氧化硅和食品用香精为原料加工制成的复合调味粉。

4.2.21 复合调味粉（21）

以味精、香辛料粉（甘草粉、白胡椒粉）、食用淀粉和食品用香精为原料制成的复合调味粉。

4.2.22 复合调味粉（22）

以味精、香辛料粉（甘草粉、白胡椒粉）、食用淀粉、二氧化硅和食品用香精为原料加工制成的复合调味粉。

4.2.23 复合调味粉（23）

以味精、香辛料粉（白胡椒粉、蒜粉）、食用葡萄糖和食品用香精为原料制成的复合调味粉。

4.2.24 复合调味粉（24）

以味精、香辛料粉（白胡椒粉、蒜粉）、食用葡萄糖、二氧化硅和食品用香精为原料加工制成的复合调味粉。

4.2.25 复合调味粉（25）

以味精、香辛料粉（白胡椒粉、肉桂粉、甘草粉）、麦芽糊精、食用葡萄糖和食品用香精为原料制成的复合调味粉。

4.2.26 复合调味粉（26）

以味精、香辛料粉（白胡椒粉、肉桂粉、甘草粉）、麦芽糊精、食用葡萄糖、二氧化硅和食品用香精为原料制成的复合调味粉。

4.2.27 复合调味粉（27）

以味精、香辛料粉（白胡椒粉、甘草粉）、食用淀粉和食品用香精为原料制成的复合调味粉。

4.2.28 复合调味粉（28）

以味精、香辛料粉（白胡椒粉、甘草粉）、食用淀粉、二氧化硅和食品用香精为原料加工制成的复合调味粉。

4.2.29 复合调味粉（29）

以味精、香辛料粉（白胡椒粉、甘草粉、肉桂粉）、食用淀粉和食品用香精为原料加工制成的复合调味粉。

4.2.30 复合调味粉（30）

以味精、香辛料粉（白胡椒粉、甘草粉、肉桂粉）、食用淀粉、二氧化硅和食品用香精为原料制成的复合调味粉。

4.2.31 复合调味粉（31）

以味精、香辛料粉（白胡椒粉、甘草粉、肉桂粉）和食用淀粉为原料制成的复合调味粉。

4.2.32 复合调味粉（32）

以味精、香辛料粉（白胡椒粉、甘草粉、肉桂粉）、食用淀粉和二氧化硅为原料制成的复合调味粉。

4.2.33 复合调味粉（33）

以味精、香辛料粉（白胡椒粉、蒜粉）、食用淀粉、二氧化硅和食品用香精为原料加工制成的复合调味粉。

4.2.34 复合调味粉（34）

以味精、香辛料粉（白胡椒粉、蒜粉）、麦芽糊精、食用葡萄糖、二氧化硅和食品用香精为原料制成的复合调味粉。

4.2.35 复合调味粉（35）

以食用盐、白砂糖、麦芽糊精、酵母抽提物、酸水解植物蛋白和蔬菜粉为原料制成的复合调味粉。

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 味精

应符合GB 2720 的规定。

5.1.2 食用盐

应符合GB 2721 的规定。

5.1.3 白砂糖

应符合GB/T 317 的规定，并符合GB 13104 的规定。

5.1.4 麦芽糊精

应符合GB/T 20882.6 的规定。

5.1.5 食用葡萄糖

应符合GB/T 20880 的规定。

5.1.6 香辛料（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、橘皮、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、白芷、八角、刺柏、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芹、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜）及其粉

香辛料粉原料应干燥、无虫蛀、无霉变、无异味、无杂质，具有该原料的天然芳香味或辛辣味，并符合原国家卫生和计生委（卫计生函[2013]113号）批复的规定；香辛料粉应符合GB/T 15691 的规定，或符合其他相关国家标准、行业标准、地方标准、团体标准、备案有效的食品安全企业标准的规定。

5.1.7 食药同源物质（当归、山柰、西红花、草果、姜黄、荜茇）及其粉

应符合国家卫生健康委（2019年第8号）公告“将当归、山柰、西红花（植物名：番红花，在香辛料和调味品中又称“藏红花”）、草果、姜黄、荜茇等6种物质纳入按照传统既是食品又是中药材的物质目录管理，仅作为香辛料和调味品使用”的规定，并符合相应国家标准、行业标准、团体标准和（或）供应商食品安全企业标准的规定。

5.1.8 鸡粉调味料

应符合SB/T 10415 的规定。

5.1.9 菇精调味料

应符合SB/T 10484 的规定。

5.1.10 海鲜粉调味料

应符合SB/T 10485 的规定。

5.1.11 牛肉粉调味料

应符合SB/T 10513 的规定。

5.1.12 排骨粉调味料

应符合SB/T 10526 的规定。

5.1.13 酵母抽提物

应符合GB/T 20886.2 的规定。

5.1.14 酸水解植物蛋白

应符合相关国家标准、行业标准、地方标准、团体标准、备案有效的食品安全企业标准的规定，并符合GB 2762 的规定。

5.1.15 蔬菜粉

根菜类蔬菜粉应符合NY/T 959 的规定，叶菜类蔬菜粉应符合NY/T 960 的规定，茄果类蔬菜粉应符合NY/T 1393 的规定。

5.1.16 蛋黄粉

应符合GB 2749 的规定。

5.1.17 番茄粉

应符合NY/T 957 的规定。

5.1.18 酱油粉

应符合相关国家标准、行业标准、地方标准、团体标准、备案有效的食品安全企业标准的规定，并符合GB 2761 、GB 2762 的规定。

5.1.19 乳粉

应符合GB 19644 的规定。

5.1.20 乳清粉

应符合GB 11674 的规定。

5.1.21 食用淀粉

应符合GB 31637 的规定。

5.1.22 海苔（紫菜）

应符合GB 19643 的规定。

5.1.23 辣椒红

应符合GB 1886.34 的规定。

5.1.24 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）

应符合GB 1886.47 的规定。

5.1.25 三聚磷酸钠

应符合GB 1886.335 的规定。

5.1.26 焦磷酸钠

应符合GB 1886.339 的规定。

5.1.27 呈味核苷酸二钠

应符合GB 1886.171 的规定。

5.1.28 柠檬酸

应符合GB 1886.235 的规定。

5.1.29 黄原胶

应符合GB 1886.41 的规定。

5.1.30 乙基麦芽酚

应符合GB 1886.208 的规定。

5.1.31 香兰素

应符合GB 1886.16 的规定。

5.1.32 硅酸钙

应符合GB 1886.90 的规定。

5.1.33 二氧化硅

应符合GB 25576 的规定。

5.1.34 食品用香料

应符合GB 29938 的规定。

5.1.35 食品用香精

应符合GB 30616 的规定。

5.1.36 生产（清洁）用水

应符合GB 5749 的规定。

5.2 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	颜色基本均匀一致，允许有添加辅料的色泽斑点	取适量试样置于洁净的烧杯或洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察组织形态、色泽和杂质。闻其气味，用温开水漱口，并取少量置于舌尖，用舌涂布满口，仔细品尝其滋味
组织形态	干燥疏松的粉末状或细颗粒状，无霉变、无明显结块	
滋味气味	具本品特有风味，鲜咸适中，味醇正、无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

5.3 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
氯化物 (以 Cl ⁻ 计), g/100g	≤ 45.0	GB 5009.44
氨基酸态氮, g/100g	≥ 0.05	GB 5009.235
总氮, g/100g	≥ 1.00	GB 5009.5
阿斯巴甜 [*] , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
磷酸根 (以 PO ₄ ³⁻ 计) [*] , g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256

^{*} 仅限于配料中添加阿斯巴甜的复合调味粉。
^{*} 仅限于配料中添加三聚磷酸钠和 (或) 焦磷酸钠的复合调味粉。

5.4 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表 3 的规定。

表 3 真菌毒素限量

项 目	限量要求	检验方法	
黄曲霉毒素 M ₁ , μg/kg	≤	0.5	GB 5009.24
* 仅限于配料中添加乳粉和（或）乳清粉的复合调味粉。			

5.5 污染物限量

污染物限量应符合表 4 的规定。

表 4 污染物限量

项 目	限量要求	检验方法	
铅（以 Pb 计），mg/kg	<	1.0	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
3-氯-1,2-丙二醇 [*] ，mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191
锡 [†] （以 Sn 计），mg/kg	≤	250	GB 5009.16
* 仅限于配料中添加酸水解植物蛋白的复合调味粉。			
† 仅限于采用镀锡薄板容器包装的复合调味粉。			

5.6 微生物限量

即食类复合调味粉的微生物限量应符合表 5 的规定。

表 5 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	5×10 ⁴	2×10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	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	10 ²	10 ⁴	GB 4789.10
* 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

5.7 食品添加剂和食品营养强化剂

5.7.1 食品添加剂和营养强化剂的质量应符合相关国家标准的要求和有关规定。

5.7.2 食品添加剂和营养强化剂的品种和使用限量应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

5.7.2.1 食品添加剂 辣椒红：作为着色剂，按生产需要适量使用。

5.7.2.2 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）：作为甜味剂，按最大使用量 $\leq 2.0\text{g/kg}$ 适量使用。

5.7.2.3 食品添加剂 三聚磷酸钠：作为稳定剂，可单独或与焦磷酸钠混合使用，最大使用量以磷酸根（ PO_4^{3-} ）计 $\leq 20.0\text{g/kg}$ 适量使用。

5.7.2.4 食品添加剂 焦磷酸钠：作为稳定剂，可单独或与三聚磷酸钠混合使用，最大使用量以磷酸根（ PO_4^{3-} ）计 $\leq 20.0\text{g/kg}$ 适量使用。

5.7.2.5 食品添加剂 呈味核苷酸二钠：作为增味剂，按生产需要适量使用。

5.7.2.6 食品添加剂 柠檬酸：作为酸度调节剂，按生产需要适量使用。

5.7.2.7 食品添加剂 黄原胶：作为增稠剂，按生产需要适量使用。

5.7.2.8 食品添加剂 乙基麦芽酚：作为食品用合成香料，按生产需要适量使用。

5.7.2.9 食品添加剂 香兰素：作为食品用合成香料，按生产需要适量使用。

5.7.2.10 食品添加剂 硅酸钙：作为抗结剂，按生产需要适量使用。

5.7.2.11 食品添加剂 二氧化硅：作为抗结剂，按最大使用量 $\leq 20.0\text{g/kg}$ 适量使用。

5.7.2.12 食品用香料：按生产需要适量使用。

5.7.2.13 食品用香精：按生产需要适量使用。

5.8 净含量

净含量应符合相关标准和规定的要求，且每批产品平均净含量不低于标示值。按JJF 1070 的规定检验。

6 生产过程控制

应符合GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 组批与抽样

7.1.1 组批

工艺条件相同的，同一生产线上，同一班组或同一天生产的相同的产品为同一批次。

7.1.2 抽样

按GB/T 12729.2 的规定执行。从每批产品中随机抽取，抽样数量应满足检验和留样的要求。同一品种不同包装的产品，不受包装规格和包装形式影响的检验项目可以一并检验。

7.2 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

7.2.1 出厂检验

7.2.1.1 产品应通过生产企业自行检或委托具备相应资质的检验机构对生产的复合调味粉进行检验，出具检验合格证明后方可出厂。

7.2.1.2 非即食类复合调味粉出厂检验项目包括：感官、净含量、水分、氯化物和氨基酸态氮。

7.2.1.3 即食类复合调味粉出厂检验项目包括：感官、净含量、水分、氯化物、氨基酸态氮、菌落总数和大肠菌群。

7.2.2 型式检验

7.2.2.1 每半年应对产品进行一次型式检验，发生下列情况之一时也应进行型式检验：

- 新产品试制鉴定时；
- 停产三个月以上，恢复生产时；
- 原料、工艺或设备有较大改动，可能影响产品质量时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家市场监督管理总局提出进行型式检验要求时。

7.2.2.2 型式检验项目包括本文件规定的全部项目。

7.3 判定规则

7.3.1 出厂检验判定规则：出厂检验项目全部符合本文件，判定该批产品为符合本文件。出厂检验项目如有不合格（微生物限量指标除外），可以从原批次产品中双倍抽样复检，复检后仍不合格的，判定该批产品为不符合本文件。

7.3.2 型式检验判定规则：型式检验项目全部符合本文件，判定型式检验符合本文件。型式检验项目如有不合格（微生物限量指标除外），可以从原批次产品中双倍抽样复检，复检后仍不合格的，判定型式检验为不符合本文件。

7.3.3 出厂检验和（或）型式检验项目中有1项以上（包括1项）微生物限量指标不符合本文件时，判定该批产品为不符合本文件，不得复检。

8 标签、标志

8.1 标签应清晰、牢固，其内容应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

8.2 添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）的复合调味粉的标签应在合适位置标明：“阿斯巴甜（含苯丙氨酸）”。

8.3 添加当归、山奈、西红花、草果、姜黄和（或）荜茇的复合调味粉的产品标签（或说明书）应符合国家卫生健康委（2019年第8号）公告的规定：应标识当归、山奈、西红花、草果、姜黄和（或）荜茇的准确名称，并且标签（或说明书）中不得含有虚假宣传内容，不得涉及疾病预防、治疗功能。

8.4 储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）及其可食用副产品（头、鼻、脖、翅、腿、掌、心、肝、肺、耳朵、蹄、舌、尾、肚、皮、肠、锁骨、肉骨、肫、蹄筋、板筋、黄喉中的一种或几种）中的一种或几种为原料，经过原料解冻或不解冻、修剪、去骨（或不去骨），添加白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、冰糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、食醋、酱油、白酒、复合调味粉（麦芽糊精、食用葡萄糖、乙基麦芽酚、味精、食用盐）、姜黄粉中的一种或几种，添加或不添加 D-异抗坏血酸钠、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、食盐、六偏磷酸钠、卡拉胶、玉米淀粉）、乙基麦芽酚、鸭肉味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、猪肉味香精、香辛料（洋葱、大葱、小葱、姜、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、土茴香、圆叶当归、桂皮、肉桂、杨桃、辣椒、阴香、大清桂、姜黄、香茅、枫茅、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、芝麻、百里香、丁香、花椒）、白芷、陈皮、栀子中的一种或几种，进行腌制、煮制（未熟化）/不煮制、预冷/不预冷、包装、冷冻、装箱、贮存加工而成的非即食类预制调理肉制品。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南华冉食品有限公司