



412674S-2023



仲景食品股份有限公司企业标准

Q/ZJSP 0010S-2023

# 速食汤料

2023-08-23 发布

2023-08-23 实施

仲景食品股份有限公司 发布

## 前 言

本标准由仲景食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙伟、郭欣。

H N

Q B

# 速食汤料

## 1 范围

本标准规定了速食汤料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以紫菜、裙带菜中的一种或两种为主要原料，添加调制蛋粒、脱水蔬菜及食用菌（高丽菜、菠菜、西红柿、西葫芦、油菜、小白菜、胡萝卜、香菇、竹笋、木耳、海鲜菇、金针菇、蟹味菇、杏鲍菇、香葱、辣椒中的一种或多种）、虾皮、虾米、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或多种）、酵母抽提物、菇精调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、花椒、辣椒、葱、洋葱、姜、大蒜、白胡椒、黑胡椒、八角茴香、小茴香、桂皮、当归（香辛料）、干贝、芝麻、花生、红枣、枸杞、麦芽糊精、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、食品用香精中的一种或多种，经前处理、干燥或不干燥、调配、混合或不混合、灭菌或不灭菌、包装而成的速食冲调类即食或非即食方便汤料。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 紫菜应符合 GB 19643 和 GB/T 23579 的规定。
- 2.1.2 裙带菜应符合 GB 19643 和 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.3 脱水蔬菜（高丽菜、菠菜、西红柿、西葫芦、油菜、小白菜、胡萝卜、香菇、竹笋、木耳、海鲜菇、金针菇、蟹味菇、杏鲍菇、香葱、辣椒）应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.4 调制蛋粒应符合 Q/DJJS 0012S 的规定（见附录 III）。
- 2.1.5 虾皮应符合 GB 10136 和 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.6 虾米应符合 GB 10136 和 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB /T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.11 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.12 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.13 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.14 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.15 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.16 冰糖应符合 GB 13104 和 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.17 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

- 2.1.20 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.21 辣椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22 葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.23 洋葱应符合 NY/T 1584 的规定。
- 2.1.24 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.25 大蒜应符合 GB/T 22212 的规定。
- 2.1.26 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.27 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.28 八角茴香应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.29 小茴香、当归应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.30 桂皮应符合 GB/T 30381 规定。
- 2.1.31 干贝应符合 SC/T 3207 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.32 芝麻符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.33 花生符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.34 红枣符合 GB/T 26150 的规定。
- 2.1.35 枸杞符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.36 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.37 麦芽糊精应符合 GB 15203 和 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.38 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项目	要 求	检验方法
性状	具有该产品应有的性状	从样品中取出 5-20 克，倒入一洁净白瓷盘中，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	具有该产品应有的正常色泽	
香气 滋味	具有该产品应有的香气和滋味	
杂质	无肉眼可见外来杂质和异物	

## 2.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/(g/100g)	≤ 25.0	GB 5009.3

食用盐（以 NaCl 计）/（g/100g）	≤	40.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.9	GB 5009.12
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计）/（g/kg）	≤	0.5	GB 5009.28
*项严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅限于添加山梨酸钾的产品检测。			

## 2.4 微生物限量

即食速食汤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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	$3 \times 10^4$	$10^5$	GB 4789.2 或附录 I
大肠菌群, CFU/g	5	1	20	30	GB 4789.3 平板计数法或附录 II
霉菌, CFU/g ≤	$3 \times 10^2$				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
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 食品生产加工过程卫生要求

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。

## 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、食用盐、即食速食汤料（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 I

# 食品中菌落总数的快速测定 测试片法

### 1. 范围

本文件规定了食品中菌落总数测试片法的原理、培养基和试剂、仪器与设备、操作方法、结果的计数及报告。

本文件适用于我司食品类样品中菌落总数的快速测定。

### 2. 术语和定义：

#### 菌落总数

食品检样经过处理，在一定条件下（如培养基、培养温度和培养时间等）培养后，所得每g（mL）检样中形成的微生物菌落总数。

### 3. 原理：

菌落总数测试片法是使用一种预先制备好的、含有标准培养基和指示剂的即用型培养基系统进行微生物培养的方法。代谢产物与指示剂发生反应，从而使细菌着色，经加样、培养后，在测试片上呈显色菌落，计数后计算菌落总数，报告检测结果。

### 4. 培养基和试剂：

4.1 菌落总数测试片：应符合GB 4789.28 中平板计数琼脂培养基质量控制要求，且主要营养成分与平板计数琼脂培养基配方一致。

测试片储存于2℃~8℃，已开封未用完的测试片要放回铝箔袋中封好，放到冰箱，一个月内用完。在高湿度的环境中可能出现冷凝水，在拆封前将产品回温至室温。

4.2 无菌磷酸盐缓冲液或无菌生理盐水

4.3 无菌均质袋

### 5. 仪器与设备

5.1 恒温培养箱

5.2 冰箱：2℃~8℃

5.3 天平：感量为0.1g

5.4 均质器

### 6. 操作方法

6.1 样品处理：取25mL(g)样品置入盛有225mL无菌磷酸缓冲液(或无菌生理盐水)稀释液的无菌均质袋内，用拍击式均质器拍打1min~2min，制成1:10的样品匀液。

6.2 稀释：用1mL无菌吸管或微量移液器吸取1:10样品匀液1mL，沿管壁缓慢注于盛有9mL稀释液的无菌试管中（注意吸管或吸头尖端不要触及稀释液面），在振荡器上振荡混匀，制成1:100的样品匀液。每递增稀释一次，换用1次1mL无菌吸管或吸头，以此类推，依次制备10倍系列稀释样品匀液。

6.3 接种：根据对样品污染状况的估计，选择1个~3个适宜稀释度的样品匀液（液体样品可包括原液），吸取1mL样品匀液将菌落总数测试片置于平坦台面，揭开上层膜，用无菌吸管吸取1mL样品匀液慢慢均匀地滴加到纸片上，然后再将上层膜缓慢盖下，静置10s左右使培养基凝固，每个稀释度重复2次。同时，分别吸取1mL空白稀释液加入两个测试片作空白对照。

6.4 培养：将测试片叠放在一起（堆叠片数不超过12片），放回原自封袋中并封口，透明面朝上水平置于恒温培养箱内，36℃±1℃，培养24±2h；水产品30℃±1℃，培养48±2h。

### 7. 结果判读

7.1 细菌在测试片上培养后会显色，选取菌落数在30CFU~300CFU之间的测试片计数所有显色菌落，乘以稀释倍数后即为每mL(g)样品中所含的菌落总数。

7.2 当细菌浓度很高时，整个测试片会变色，结果记录为多不可计；或者测试片中央没有可见菌落，而培养膜的边缘有很多小的菌落，其结果也记录为多不可计。

7.3 某些微生物会液化凝胶，造成局部扩散或菌落模糊的现象。如果液化现象干扰计数，可以计数未液化的面积来估算菌落数。

## 8. 结果与报告

### 8.1 菌落总数的计算方法

8.1.1 若只有一个稀释度测试片上的菌落数在适宜计数范围内，计算两个测试片菌落数的平均值，再将平均值乘以相应稀释倍数，作为每mL(g)样品中所含的菌落总数结果。

8.1.2 若有两个连续稀释度的测试片菌落数在适宜计数范围内时，按式(1)计算：

$$N = \frac{\sum C}{(n_1 + 0.1n_2)d} \dots\dots\dots (1)$$

式中：

N --- 样品中菌落数；

$\sum C$  --- 测试片上(含适宜范围菌落数的测试片)菌落数之和；

$n_1$  --- 第一稀释度(低稀释倍数)测试片个数；

$n_2$  --- 第二稀释度(高稀释倍数)测试片个数；

d --- 稀释因子(第一稀释度)。

8.1.3 若所有的稀释度菌落总数均大于 300CFU，则对稀释度最高的测试片进行计数，其他测试片可记录为多不可计，结果按平均菌落数乘以最高稀释倍数计算。

8.1.4 若所有的稀释度菌落总数均小于 30CFU，则应按稀释度最低的平均菌落数乘以稀释倍数计算。

8.1.5 若所有的稀释度(包括液体样品原液)测试片均无菌落生长，则以小于 1 乘以最低稀释倍数计算。

8.1.6 若所有稀释度的平均菌落数均不在 30~300CFU 之间，其中一部分小于 30CFU 或大于 300CFU，则以最接近 30CFU 或 300CFU 的平均菌落数乘以稀释倍数计算。

### 8.2 菌落总数的报告

8.2.1 菌落总数小于 100CFU 以内时，按“四舍五入”原则修约，以整数报告。

8.2.2 菌落总数大于或等于 100CFU 时，第三位数字采用“四舍五入”原则修约后，取前两位数字，后面的 0 代替位数；也可用 10 的指数形式来表示，按“四舍五入”原则修约后，采用两位有效数字。

8.2.3 若空白对照上有菌落生长，则此次检测结果无效。

8.2.4 称重取样以 CFU/g 为单位报告，体积取样以 CFU/mL 为单位报告。

## 附录 II

# 食品中大肠菌群的快速测定 测试片法

### 1. 范围

本文件规定了食品中大肠菌群数测试片法的原理、培养基和试剂、仪器与设备、操作方法、结果的计数及报告。

本文件适用于我司食品类样品中大肠菌群的快速测定。

### 2. 术语和定义：

#### 大肠菌群

在一定培养条件下能发酵乳糖、产酸产气的需氧和兼性厌氧的革兰氏阴性无芽孢杆菌。

### 3. 原理：

大肠菌群测试片法是使用一种预先制备好的、含有选择性抑制剂、显色底物和冷水可溶性凝胶的培养基系统进行微生物培养的方法。大肠菌群细菌发酵乳糖产酸产气，显色底物被分解，游离出显色基团，在测试片上呈显色菌落，计数后计算大肠菌群菌落数，报告检测结果。

### 4. 培养基和试剂：

4.1 大肠菌群测试片：应符合GB 4789.28中结晶紫中性红胆盐琼脂培养基质量控制要求，且主要营养成分与结晶紫中性红胆盐琼脂培养基配方一致。

测试片储存于2℃~8℃，已开封未用完的测试片要放回铝箔袋中封好，放到冰箱，一个月内用完。在高湿度的环境中可能出现冷凝水，在拆封前将产品回温至室温。

4.2 1mol/L NaOH溶液

4.3 1mol/L HCl溶液

4.4 无菌磷酸盐缓冲液或无菌生理盐水

4.5 无菌均质袋

### 5. 仪器与设备

5.1 恒温培养箱

5.2 冰箱：2℃~8℃

5.3 天平：感量为0.1g

5.4 均质器

5.5 pH计或精密pH试纸

### 6. 操作方法

**6.1 样品处理：**取25mL(g)样品置入盛有225mL无菌磷酸缓冲液(或无菌生理盐水)稀释液的无菌均质袋内，用拍击式均质器拍打1min~2min，制成1:10的样品匀液。样品匀液的pH值应在6.5~7.5之间，必要时分别用1mol/L NaOH溶液 或 1mol/L HCl溶液调节。

**6.2 稀释：**用1mL无菌吸管或微量移液器吸取1:10样品匀液1mL，沿管壁缓慢注于盛有9mL稀释液的无菌试管中(注意吸管或吸头尖端不要触及稀释液面)，在振荡器上振荡混匀，制成1:100的样品匀液。每递增稀释一次，换用1次1mL无菌吸管或吸头，以此类推，依次制备10倍系列稀释样品匀液。从制备样品匀液至样品接种完毕，全程不得超过15min。

**6.3 接种：**根据对样品污染状况的估计，选择2个~3个适宜的连续稀释度的样品匀液(液体样品可包括原液)，吸取1mL样品匀液将大肠菌群测试片置于平坦台面，揭开上层膜，用无菌吸管吸取1mL样品匀液慢慢均匀地滴加到纸片上，然后再将上层膜缓慢盖下，静置10s左右使培养基凝固，每个稀释度重复2次。同时，分别吸取1mL空白稀释液加入两个测试片作空白对照。

**6.4 培养：**将测试片叠放在一起(堆叠片数不超过12片)，放回原自封袋中并封口，透明面朝上水平置

于恒温培养箱内，36℃±1℃，培养 24±2h。

## 7. 结果判读

7.1 大肠菌群在测试片上培养后会显色，选取菌落数在 15CFU~150CFU 之间的测试片计数所有显色菌落，乘以稀释倍数后即为每 mL (g) 样品中所含的大肠菌群菌落数。

7.2 当细菌浓度很高时，整个测试片会变色，结果记录为多不可计；或者测试片中央没有可见菌落，而培养膜的边缘有很多小的菌落，其结果也记录为多不可计。

7.3 若测试片出现液化凝胶，造成局部扩散或菌落模糊的现象。如果液化现象干扰计数，可以计数未液化的面积来估算菌落数。

## 8. 结果与报告

### 8.1 菌落计数

8.1.1 若只有一个稀释度测试片上的菌落数在适宜计数范围内，计算两个测试片菌落数的平均值，再将平均值乘以相应稀释倍数，作为每 mL (g) 样品中所含的大肠菌群菌落数结果。

8.1.2 若有两个连续稀释度的测试片菌落数在适宜计数范围内时，按式(1)计算：

$$N = \frac{\sum C}{(n_1 + 0.1n_2)d} \dots\dots\dots (1)$$

式中：

N —— 样品中菌落数；

∑C —— 测试片上(含适宜范围菌落数的测试片)菌落数之和；

n<sub>1</sub> —— 第一稀释度(低稀释倍数)测试片个数；

n<sub>2</sub> —— 第二稀释度(高稀释倍数)测试片个数；

d —— 稀释因子(第一稀释度)。

8.1.3 若所有的稀释度菌落数均大于 150CFU，则对稀释度最高的测试片进行计数，其他测试片可记录为多不可计，结果按平均菌落数乘以最高稀释倍数计算。

8.1.4 若所有的稀释度菌落数均小于 15CFU，则应按稀释度最低的平均菌落数乘以稀释倍数计算。

8.1.5 若所有的稀释度(包括液体样品原液)测试片均无菌落生长，则以小于 1 乘以最低稀释倍数计算。

8.1.6 若所有稀释度的平均菌落数均不在 15~150CFU 之间，其中一部分小于 15CFU 或大于 150CFU，则以最接近 15CFU 或 150CFU 的平均菌落数乘以稀释倍数计算。

### 8.2 菌落报告

8.2.1 大肠菌群总数小于 100CFU 以内时，按“四舍五入”原则修约，以整数报告。

8.2.2 大肠菌群总数大于或等于 100CFU 时，第三位数字采用“四舍五入”原则修约后，取前两位数字，后面的 0 代替位数；也可用 10 的指数形式来表示，按“四舍五入”原则修约后，采用两位有效数字。

8.2.3 若空白对照上有菌落生长，则此次检测结果无效。

8.2.4 称重取样以 CFU/g 为单位报告，体积取样以 CFU/mL 为单位报告。

## 附录 III

扫二维码下载电子版



Q/DJJS

厚德食品股份有限公司企业标准

Q/DJJS0012S-2023

代替Q/DJJS0012S-2022

调味蛋粒

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/DJJS0012S-2023
备案号	220464S-2023
有效期限	2023年02月27日至2026年02月26日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2023-02-07 发布

2023-02-07 实施

厚德食品股份有限公司 发布

Q/DJJS0012S-2023

## 前言

本标准的格式按 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第一部分：标准的结构和编写规则》的原则进行编制。

本标准由厚德食品股份有限公司提出。

本标准起草单位：厚德食品股份有限公司。

本标准主要起草人：赵越

本文件及其代替文件的历次版本与发布情况为：

—— 2015年10月23日首次发布；

—— 2018年08月13日第一次修订；

—— 2019年09月03日第一次延续；

—— 2020年03月02日第二次延续；

—— 2022年04月18日第二次修订；

—— 2022年05月03日第二次修订；

—— 2022年05月16日第三次修订；

—— 2023年02月07日第三次延续。

吉林省企业标准备案专用章	
标准号	
备案号	
有效期限	年 月 日至 年 月 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

## 调味蛋粒

### 1 范围

本标准适用于以鸡蛋粉为主要原料，添加淀粉、饮用水、白砂糖、玉米油、食用盐、食品添加剂山梨糖醇液、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、 $\beta$ -胡萝卜素、维生素E、碳酸氢铵（添加或不添加）等，通过微波干燥等工艺制成的不规则黄色粒状复合调味料。

### 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/T 317	白砂糖
GB 1886. 4	食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠
GB 1886. 187	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇液和山梨糖醇液
GB 1886. 233	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E
GB 1888	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢铵
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
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 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
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. 7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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. 6	食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
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. 44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
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 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8821	食品安全国家标准 食品添加剂 $\beta$ -胡萝卜素

Q/DJJS00125-2023

GB/T 8884	食用马铃薯淀粉
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 25557	食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠
GB 25566	食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
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 食品中致病细菌限量
GB 31644	食品安全国家标准 复合调味料
JJF 1070	定量包装商品净含量计算检验规则
国家质检总局令第75号(2005)	定量包装商品计量监督管理办法
国家质检总局令第123号(2009)	食品标识管理规定

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 3.1.1 鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.2 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定。
- 3.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.5 玉米油应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.7 山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 3.1.8 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.188 的规定。
- 3.1.9 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 3.1.10 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 3.1.11  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 28050 的规定。
- 3.1.12 维生素 E (混合生育酚浓缩物) 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 3.1.13 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。

#### 4.2 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	黄色或淡黄色	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
组织形态	呈不规则粒状	
滋、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
杂质	无正常视力可见外来异物	
复水性	3分钟以内吸水复原	

#### 3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

Q/DJJS0012S-2023

项 目	指 标	检 验 方 法	
水分, g/100g	≤	6.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	13.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥	15.0	GB 5009.6
氯化钠, g/100g	≤	6.0	GB 5009.44

## 3.4 污染物限量

应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	限 量	检 验 方 法	
铅(以Pb计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.45	GB 5009.11

## 3.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	限 量	检 验 方 法			
菌落总数, CFU/g	≤	8000	GB 4789.2		
大肠菌群, CFU/g	≤	10	GB 4789.3		
致病菌指标	采样方案及限量(若非指定,均以/25g(mL)表示)				
	n	C		m	M
沙门氏菌	5	0	0		GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

注: n为同一批次产品应采集的样品数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为致病菌指标可以接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。

## 3.6 食品添加剂的使用

应符合表5的规定。

表5 食品添加剂

品 种	使用功能	使用量	残留量	检 验 方 法
β-胡萝卜素	着色剂	≤2.0g/kg	/	GB 5009.83
山梨糖醇液	甜味剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂、稳定剂、增稠剂	适量	/	GB 1886.187
三聚磷酸钠	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	≤20.0g/kg (以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计)	/	GB 25566
焦磷酸钠			/	GB 25557
六偏磷酸钠			/	GB 1886.4
碳酸氢铵	膨松剂	适量	/	GB 1888
维生素E (混合生育酚浓缩物)	抗氧化剂	适量	/	GB 1886.233

## 4 净含量

应符合国家质检总局令75号(2005)的规定,并按照JJF 1070规定的方法检验。

Q/DJJS0012S-2023

## 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 6 检验规则

### 6.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证明方能出厂。  
出厂检验项目包括：感官、净含量、蛋白质、水分、菌落总数、大肠菌群。

### 6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2) 原辅料质量出现大的波动时；
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

### 6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

### 6.4 抽样方法和抽样数量

从每批产品中的不同部位随机抽样，按照检验项目所需样品量的三倍进行抽样，1份用于检验，1份用于复检，1份用于备查。

### 6.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。  
感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。  
如有1项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

## 7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第123号(2009)的规定。

### 7.1 标签式样

食品名称：调味蛋粒

配料表(原料)：鸡蛋粉、淀粉、白砂糖、植物油(玉米油)、食用盐、山梨糖醇液、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、β-胡萝卜素、维生素E、碳酸氢铵(添加或不添加)

净含量/规格：依市场需求

生产者名称：厚德食品股份有限公司

地址：吉林省辽源市东辽现代农业科技产业园区(辽丰公路216公里处)

联系方式：400-865-2228

生产日期：见喷码

Q/DJJS0012S-2023

保质期：12个月  
 贮存条件：常温  
 食品生产许可证编号：SC11922042209056  
 产品标准代号：Q/DJJS0012S  
 其他需要标示的内容：

## 7.2 营养成分表

应符合表6的规定。

表6 营养成分表

项 目	每100克	NRV%
能量	1594千焦	19%
蛋白质	19.0克	32%
脂肪	15.0克	25%
碳水化合物	42.1克	14%
钠	2400毫克	120%

## 8 包装

包装袋选用聚乙烯塑料袋或复合塑料包装袋复合材料，应符合GB 4806.7和GB 9683的规定。

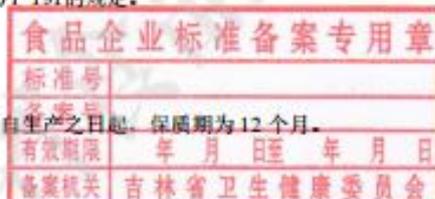
销售包装应符合GB 23350的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

## 9 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为12个月。



## 编制说明

速食汤料适用于以紫菜、裙带菜中的一种或两种为主要原料，添加调制蛋粒、脱水蔬菜及食用菌（高丽菜、菠菜、西红柿、西葫芦、油菜、小白菜、胡萝卜、香菇、竹笋、木耳、海鲜菇、金针菇、蟹味菇、杏鲍菇、香葱、辣椒中的一种或多种）、虾皮、虾米、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或多种）、酵母抽提物、菇精调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、花椒、辣椒、葱、洋葱、姜、大蒜、白胡椒、黑胡椒、八角茴香、小茴香、桂皮、当归（香辛料）、干贝、芝麻、花生、红枣、枸杞、麦芽糊精、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、食品用香精中的一种或多种，经前处理、干燥或不干燥、调配、混合或不混合、灭菌或不灭菌、包装而成的速食冲调类即食或非即食方便汤料。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 19643 《食品安全国家标准 藻类及其制品》制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品GB 2760中的类别为：加工食用菌和藻类（食品分类号为04.03.02）。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

仲景股份有限公司

QB