



412775S-2024

郑州蝴蝶山食品有限公司企业标准

Q/ZHD 0003S-2024

挂面及花色挂面(面条、面线)

2024-11-07 发布

2024-11-07 实施

郑州蝴蝶山食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录A、附录B为规范性附录

本标准由郑州蝴蝶山食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张璐、吴金澎。

本标准自实施之日起代替 Q/ZHD 003S-2022。

本标准与Q/ZHD 0003S-2022相比，主要变化如下：（1）辅料增加了香菜粉、葛根粉、黄芪粉、枸杞粉、栀子黄。

H N
Q B

挂面及花色挂面（面条、面线）

1 范围

本标准规定了挂面及花色挂面（面条、面线）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于挂面及花色挂面（面条、面线）。

挂面以小麦粉为原料，以水、食用盐(或不添加)、碳酸钠（或不添加）为辅料，经配粉、和面、压片、切条干燥、切断、包装而成的非即食挂面。

花色挂面（面条、面线）以小麦粉为原料，添加玉米粉、荞麦粉、高粱粉、燕麦粉、黑米粉、绿豆粉、白豆粉、黄豆粉、黑芝麻粉、核桃粉、豌豆粉、小米粉、大豆粉、菠菜粉、红薯粉、紫薯粉、胡萝卜粉、西兰花粉、甜菜粉、南瓜粉、海苔粉、虾仁粉、猪肝粉、鳕鱼胶原蛋白肽、牛肉粉、桑叶粉、山药粉、香菇粉、火龙果粉、苹果粉、番茄粉、核桃粉、红枣粉、鸡蛋（或鸡蛋粉）、鸡蛋全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋清粉、山楂粉、砂仁粉、莱菔子粉、陈皮粉、香菜粉、葛根粉、黄芪粉、枸杞粉、麦芽粉中的一种或几种，添加或不添加复配营养强化剂[维生素 B₁(盐酸硫胺素)、维生素 B₂(核黄素)、烟酸、钙（碳酸钙）、铁（硫酸亚铁或焦磷酸铁或乙二胺四乙酸铁钠）、锌（葡萄糖酸锌或硫酸锌）、硒（亚硒酸钠）、L-赖氨酸（L-盐酸赖氨酸）中的一种或多种]，加入水，添加或不添加（食用盐、碳酸钠、魔芋粉、栀子黄）的一种或多种，经配粉、和面、压片、切条干燥、切断、包装而成的非即食花色挂面（面条、面线）。

根据所有原辅料不同，分为挂面、玉米花色挂面（面条、面线）、荞麦花色挂面（面条、面线）、高粱花色挂面（面条、面线）、燕麦花色挂面（面条、面线）、黑米花色挂面（面条、面线）、绿豆花色挂面（面条、面线）、白豆花色挂面（面条、面线）、黄豆花色挂面（面条、面线）、黑芝麻花色挂面（面条、面线）、核桃花色挂面（面条、面线）、豌豆花色挂面（面条、面线）、小米花色挂面（面条、面线）、大豆花色挂面（面条、面线）、菠菜花色挂面（面条、面线）、红薯花色挂面（面条、面线）、紫薯花色挂面（面条、面线）、胡萝卜花色挂面（面条、面线）、西兰花花色挂面（面条、面线）、甜菜花色挂面（面条、面线）、南瓜花色挂面（面条、面线）、海苔花色挂面（面条、面线）、虾仁花色挂面（面条、面线）、猪肝花色挂面（面条、面线）、鳕鱼花色挂面（面条、面线）、牛肉花色挂面（面条、面线）、桑叶花色挂面（面条、面线）、山药花色挂面（面条、面线）、香菇花色挂面（面条、面线）、火龙果花色挂面（面条、面线）、苹果花色挂面（面条、面线）、番茄花色挂面（面条、面线）、核桃花色挂面（面条、面线）、红枣花色挂面（面条、面线）、鸡蛋花色挂面（面条、面线）、山楂花色挂面（面条、面线）、砂仁花色挂面（面条、面线）、莱菔子花色挂面（面条、面线）、陈皮花色挂面（面条、面线）、麦芽花色挂面（面条、面线）、香菜花色挂面（面条、面线）、葛根花色挂面（面条、面线）、黄芪花色挂面（面条、面线）、枸杞花色挂面、碱水花色挂面（面条、面线）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1小麦粉应符合 GB/T 1355和GB 2715的规定。
- 2.1.2生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3食用盐应符合GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4玉米粉应符合GB/T 10463的规定。
- 2.1.5白豆粉、黄豆粉、豌豆粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.6香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7核桃粉、黑芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.8海苔粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.9虾仁粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.10鳕鱼胶原蛋白肽应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.11牛肉粉应符合 SB/T 10513的规定。
- 2.1.12鸡蛋全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋清粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.13山楂粉、麦芽粉、陈皮粉、莱菔子粉、砂仁粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.14复配营养强化剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.15荞麦粉、高粱粉、燕麦粉、黑米粉、绿豆粉、小米粉、大豆粉应符合 LS/T 3302 的规定。
- 2.1.16菠菜粉、胡萝卜粉、西兰花粉、甜菜粉、南瓜粉、火龙果粉、苹果粉、番茄粉、红枣粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.17猪肝粉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.18红薯粉、紫薯粉、山药粉应符合 Q/SDLY 0001S的规定，见附录A。
- 2.1.19桑叶代用茶（粉）应符合Q/LFC 0001S的规定，见附录B。
- 2.1.20鸡蛋（或鸡蛋粉）应符合GB 2749的规定。
- 2.1.21 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.22魔芋粉应符合GB/T 18104的规定。
- 2.1.23香菜粉应符合Q/JSCG 0001S的规定。 见附录C
- 2.1.24葛根粉应符合Q/JSCG 0002S的规定。 见附录D
- 2.1.25栀子黄应该符合GB 7912的规定。
- 2.1.26黄芪粉应符合《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023年第9号）。

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	条形	从样品中取出1袋，将本品倒入洁净白色瓷盘中，用镊子翻动，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质等，嗅其气味，并将面制品用开水煮约 3 分钟品尝滋味
色泽	略带辅料的颜色，均匀一致	
气味	具有小麦粉及辅料气味，无异味	
滋味	煮熟后柔软爽口，具有小麦粉及辅料气味，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
水分, g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率, %	≤ 5.0	GB/T 40636
熟断条率, %	≤ 5.0	GB/T 40636
烹调损失率, %	≤ 10.0	GB/T 40636
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
铅 [*] (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
钙 ^a (以Ca计), mg/kg	1600~3200	GB 5009.92
锌 ^a (以Zn计), mg/kg	10~40	GB 5009.14
铁 ^a (以Fe计), mg/kg	14~26	GB 5009.90
维生素 B ₁ ^a , mg/kg	3~5	GB 5009.84
维生素B ₂ ^a , mg/kg	3~5	GB 5009.85
硒 ^a , μg/kg	140~280	GB 5009.93
L-赖氨酸 ^a , g/kg	1~2	GB 5009.124
烟酸 ^a , mg/kg	40~50	GB 5009.89
栀子黄 ^b , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.149
展青霉素, μg/kg (仅适用于添加苹果粉或山楂粉的产品)	≤ 20	GB 5009.185

注：* 指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a仅限添加相应食品营养强化剂的产品检验。

b仅适用于加栀子黄的产品。

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生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6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，食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定，食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3 检验

出厂检验项目包括:感官要求、水分、酸度、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定

定

执行。

附录A

山东省食品安全企业标准备案表

企业名称		山东绿友食品科技有限公司			
注册地址		山东省德州市庆云县经济开发区战备路以南建业街以西			
备案企业标准编号		Q/SDLY 0001S-2021		“特殊食品”批准 或备案文号	(保健食品、特殊医学用途食品和婴幼儿配方食品填报项目)
产品标准名称		果蔬干制品			
适用的食品类别		水果干制品、 蔬菜干制品 和混合果蔬 制品	食品原料(成分) 及工艺:新鲜或 速冻的水果、蔬 菜为原料	以新鲜或速冻的水果、蔬菜为原料,经筛选、 清洗、修整、漂烫或不漂烫、冷却、沥水、 干燥、粉碎或不粉碎、包装等工艺生产制成 的果蔬制品。	
食品安全 相关内容	严于食品安 全国家标准、 山东省地方 标准的食品 安全项目	项目		食品安全国家(地方)标准	
				标准名称	项目指标值
		1	铅(以 Pb计)	GB2762《食品 安全国家标准 食品中污染物 限量》	≤1mg/kg
	说明	严于国家(地方)标准的项目,企业可报备1项或多项(可附页)			
其他食品安 全相关内容		企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应的食品安全国家标准、 山东省地方标准及相关规定(在对应项后打“√”)。 ◆符合(√) ◆不符合()			
企业自我 承诺		一、备案表中所填写的内容、所附的资料(包括研究和检验数据)均为真实,并符合《食 品安全法》及相关法律法规规定。 二、严格按照备案标准组织生产。企业产品不含有任何法规禁止使用或禁止超范围、超 剂量使用的成份(包括食品或非食品原料、食品添加剂等)。 三、食品添加剂、营养强化剂严格按照GB 2760和GB14880规定的范围和用量使用。 四、产品名称的命名严格按照GB 7718相关规定执行。如产品涉及营养声称和营养成分 功能声称的,声称内容严格按照GB28050相关规定执行。 五、本单位承诺已充分了解《食品安全法》有关规定,并同意受理机关依法公开公示企业标 准备案信息。			
企业备案 事项联系 方式	联系人	刘科		企业(盖章):  企业负责人签字:  2021年9月5日	
	联系电话	18615333826			
	电子邮箱	937776908@qq.com			
	公示情况 说明	预备案公示截止日期为2021年9月4日,公示期间无异议			

注:1. 此表由企业登录上传,备案受理部门7个工作日内确认后自动加注备案登记水印转至备案信息公开栏,由企业自主下载打印。

2. 上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者山东省食品安全地方标准冲突的,该备案自行废止。企业更新标准备案后,原备案废止。

山东省卫生健康委制

Q/SDLY

山东绿友食品科技有限公司企业标准

Q/SDLY 0001S—2021

果蔬干制品

2021-08-20 发布

2021-08-28 实施

山东绿友食品科技有限公司 发布

Q/SDLY 0001S-2021

果蔬干制品

1 范围

本标准适用于果蔬干制品食品。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 原味蔬菜干制品

以新鲜或速冻的蔬菜为原料，经筛选、清洗、修整、漂烫或不漂烫、冷却、沥水、干燥、粉碎或不粉碎、包装等工艺生产制成的即食型蔬菜干制品。

2.2 调味蔬菜干制品

以新鲜或速冻的蔬菜或酱腌菜为原料，添加或不添加食用盐、食糖、发酵乳等中的一种或多种为辅料，经筛选、清洗、修整切粒、制浆、调味、分盘成型、冷冻、干燥等工艺中的一种或几种生产制成的即食型调味蔬菜干制品。

2.3 混合蔬菜干制品

以 2.1 以蔬菜干制品为主要原料，添加炒货食品及坚果制品、水果制品、方便食品、蔬菜制品中的一类或几类，经混合、粉碎或不粉碎、包装等工艺生产制成的混合蔬菜干制品。

2.4 原味水果干制品

以新鲜或速冻的水果为原料，经筛选、清洗、修整、漂烫或不漂烫、冷却、沥水、干燥、粉碎或不粉碎、包装等工艺生产制成的原味水果干制品。

2.5 调味水果干制品

以新鲜、速冻的水果或果浆为原料，以食糖、发酵乳、蜂蜜、乳粉等中的一种或多种为辅料，经筛选、清洗、修整切粒或制浆，调味、分盘成型、冷冻、干燥等工艺生产制成的即食型调味水果干制品。

2.6 混合水果干制品

以 2.4 中水果干制品为主要原料，添加炒货食品及坚果制品、水果制品、方便食品、蔬菜制品中的一类或几类，经混合、粉碎或不粉碎、包装等工艺生产制成的混合水果干制品。

2.7 混合果蔬干制品

以新鲜或速冻的蔬菜和新鲜、速冻的水果或果浆为原料，经筛选、清洗、修整、漂烫或不漂烫、冷却、沥水、干燥、粉碎或不粉碎、包装等工艺生产制成的混合果蔬干制品。

3. 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 各种原辅料符合相应和有关规定

3.1.2 新鲜或速冻蔬菜、水果、人参（人工种植）应符合附录 A 的规定

3.1.3 食用盐应符合 GB/T5461 的规定

3.1.4 食糖应符合 GB13104 的规定

3.1.5 发酵乳应符合 GB19302 的规定

3.1.6 蜂蜜应符合 GB14963 的规定

3.1.7 乳粉应符合 GB19644 的规定

3.1.8 炒货食品及坚果制品应符合 GB/T22165 的规定

3.1.9 方便食品应符合 GB19640 的规定

3.2 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	具有各自产品应有的色泽	随机抽取样品置于白色瓷盘 中，在自然光下进行观察，观察其色 泽和组织状态，嗅其气味，尝其 滋味。
组织形态	粉末状或颗粒状	
滋味和气味	具有该产品应有的滋味和气味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
	蔬菜干制品	水果干制品	
水分%	≤8	≤12	GB 5009.3

3.4 污染物限量和真菌毒素限量

3.4.1 污染物限量应符合GB 2762的规定，详见表3。

表3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	0.9	GB 5009.12

3.4.2 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，详见表4。

表4 真菌毒素限量

项 目	限 量	检 验 方 法
展青霉素 ^a /(μg/kg)	50	GB5009.185
^a 仅适用于苹果、山楂制品。		

3.5微生物限量

微生物限量应符合表5的规定,致病菌限量应符合表6的规定。

表5 微生物限量指标

项 目	指 标		检 验 方 法
	蔬菜干制品	即食水果干制品	
菌落总数 ^a /(CFU/g)	≤100000	≤10000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100g)	≤300	≤230	GB/T 4789.3-2003
霉菌 ^a /(CFU/g)	≤150	—	GB 4789.15
^a 不适用于含发酵乳水果干制品。 ^b 仅适用于茄果类蔬菜干制品。			

表6 致病菌限量

致病菌项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g或/25ml表示）	检 验 方 法
沙门氏菌	不得检出	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	n=5 c=1 m=100CFU/g M=1000 CFU/g	GB4789.10 第二法
注 1: n 为同一批次产品应采集的样件数, c 为最大可允许超出 m 值的样品数, m 为致病菌指标可以接受水平的限量值, M 为致病菌指标的最高安全限量值。注 2: 仅适用于即食型果蔬干制品		

4 生产加工过程要求

应符合GB 14881的规定。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

包装标签、标志应符合GB 7718和GB 28050的规定；包装图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

包装内层材料为塑料聚乙烯复合包装袋，应符合GB4806.7的规定；选用其它包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，应符合《中华人民共和国食品安全法》的有关规定。

5.3 运输、贮存

运输和贮存应符合GB14881的规定。

附 录 A

新鲜/速冻水果、蔬菜技术指标

要 求	项 目	指 标
感官要求	色泽	具有产品应有的色泽
	组织形态	具有成熟时应有的形态
	滋味与气味	具有该产品应有的滋味和气味、无异味
	杂质	无肉眼可见外来杂质
污染物限量和真菌毒素限量	污染物限量应符合GB2762的规定；真菌毒素限量应符合GB2761的规定。	
农药残留限量	农药残留限量应符合GB2763的规定。	
其他要求	人参（人工种植）还应符合《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012年第17号）要求	

附录B



411067S-2019



兰考富源蚕业有限公司企业标准

Q/LFC 0001S-2019

桑叶代用茶(粉)

2019-05-10 发布

2019-05-10 实施

兰考富源蚕业有限公司 发布

Q/LFC 0001S-2019

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由兰考富源蚕业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曲兆伟。

H N
Q B

Q/LFC 0001S-2019

桑叶代用茶（粉）

1 范围

本标准规定了桑叶代用茶（粉）的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。
本标准适用于以桑叶为原料，经清洗、微波杀菌、杀青、烘干、粉碎、包装而成。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 桑叶应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

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	粉末状，无结块	从样品抽取 100g，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后用温水漱口，品其滋味。
色泽	绿色	
气味和滋味	具有桑叶（粉）代用茶正常气味和滋味、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
水分, g/100g	≤ 8.5	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.4
铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 2.8	GB 5009.12
六六六, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
三氯杀螨醇, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.176
氟戊菊酯, mg/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.110

QMLFC 0001S-2019

注：*铅严于食品安全地方标准GB 2762。

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 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 其它要求

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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

附录C

备案编号: 320237S-2024

备案日期: 2024-01-03



Q/JSCG

江苏萃谷食品有限公司企业标准

Q/JSCG 0001S-2023

代替 Q/JSCG 0001S-2021

蔬菜干制品系列

2023-12-05 发布

2024-01-04 实施

江苏萃谷食品有限公司发布

前 言

本标准是对原标准 Q/JSCG 0001S-2021 的修订。

本标准与原标准的主要差异：

——将标准名称改为《蔬菜干制品系列》；

——将铅指标设定为铅（以 Pb 计） ≤ 0.7 mg/kg，严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中干制蔬菜的铅（以 Pb 计） ≤ 0.8 mg/kg 的规定。

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《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定进行。

本标准贯彻执行了国家标准 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》，部分参照了 NY/T 959-2006《脱水蔬菜 根菜类》、NY/T 960-2006《脱水蔬菜 叶菜类》、NY/T 1393-2007《脱水蔬菜 茄果类》及《蔬菜制品生产许可证审查细则（2006 版）》的有关规定。

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由江苏萃谷食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙金鸿。

本标准于 2019 年 4 月 12 日发布，2021 年 7 月 16 日第一次修订，2023 年 12 月 5 日第二次修订。

蔬菜干制品系列

1 范围

本标准规定了蔬菜干制品系列的分类与命名、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以脱水蔬菜为原料，经挑选、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、过筛或不过筛、混合或不混合、包装而成，供食品加工用的蔬菜干制品系列（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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数的测定

GB/T 4789.3-2003 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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

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

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）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 分类与命名

根据脱水蔬菜品种和形态不同命名，粒状产品直接以原料名称命名，示例：以脱水香葱经分装而成的产品名称直接命名为脱水香葱；粉状产品命名规则为“蔬菜名+粉”命名，示例：以脱水胡萝卜为原料，加工成粉状的产品命名为胡萝卜粉。混合蔬菜（粉）以所有或主要蔬菜原料名称相加+混合蔬菜（粉）命名。

4 要求

4.1 原料要求

脱水蔬菜应符合附录A的规定。

4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	与原料固有的色泽相近或一致。
气味与滋味	具有原蔬菜的气味与滋味，无异味。
组织状态	具有该产品应有的组织状态，无结块，无霉变。
杂 质	无正常视力可见杂质。

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	指 标
水分, g/100g	≤ 12.0 (10.0 粉状产品)
总灰分(以干基计), g/100g	≤ 12.0 (16.0 (限脱水芹菜、香菜、黄瓜、菠菜及其粉))
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.7
亚硫酸盐(以 SO ₂ 计), mg/kg	≤ 200
六六六(BHC), mg/kg	≤ 0.05
滴滴涕(DDT), mg/kg	≤ 0.05
甲胺磷, mg/kg	≤ 0.05
敌敌畏, mg/kg	≤ 0.2
杀螟硫磷, mg/kg	≤ 0.5
氯菊酯, mg/kg	≤ 0.5

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	指 标
菌落总数, CFU/g	≤ 100 000
大肠菌群, MPN/100g	≤ 300
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

4.5 其他农药残留限量

其他农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.6 净含量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局(2005)第 75 号令的规定。

5 试验方法

5.1 感官指标

取样品 200g, 平铺于清洁的白瓷盘中, 在自然光线下, 用肉眼观察其色泽、组织状态、杂质、霉变后, 仔细嗅其气味, 品尝其滋味, 对照本标准规定, 作出评价。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 中规定的方法进行。

5.2.2 总灰分

按 GB 5009.4 中规定的方法进行。

5.2.3 铅

按 GB 5009.12 中规定的方法进行。

5.2.4 亚硫酸盐

按 GB 5009.34 中规定的方法进行。

5.2.5 六六六、滴滴涕、甲胺磷、敌敌畏、杀螟硫磷、氯菊酯

按 GB 2763 中规定的方法进行。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法执行。

5.3.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3-2003 规定的方法执行。

5.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法执行。

5.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法执行。

5.4 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.2 出厂检验

- 6.2.1 产品应经生产厂按本标准检验合格，并出具合格证明后方可出厂。
6.2.2 出厂检验项目为感官指标、水分、总灰分、菌落总数、大肠菌群及净含量。

6.3 型式检验

- 6.3.1 在下列情况之一时，应进行型式检验：
a) 正常生产每半年或停产三个月以上恢复生产时；
b) 原料来源、生产设备发生改变可能影响产品质量时；
c) 出厂检验与上次型式检验有较大区别时；
d) 食品安全监督部门提出要求时。
6.3.2 型式检验的项目为本标准规定的除 4.1 以外的全部要求。

6.4 组批与抽样

- 6.4.1 以同一批投料、同一班次生产的同一品种的产品为一批。
6.4.2 出厂检验从每批产品中随机抽取 10 个最小包装，不小于 1kg（净含量允差检验样本除外）。
6.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取 20 个最小包装，不少于 2kg（净含量允差检验样本除外）。

6.5 判定规则

产品经检验，微生物指标不合格不得复检，直接判该批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，可在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检。若仍有不合格项，则判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

产品的销售包装标志应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。运输包装标志应注明：产品名称、规格、生产厂名、厂址、生产日期、保质期、数量、重（质）量、体积、执行标准号及符合 GB/T 191 规定的有关包装储运图示标志要求。

7.2 包装

- 7.2.1 产品包装为袋装，包装材料应符合食品卫生要求。
7.2.2 外包装采用瓦楞纸箱，箱内附有产品合格证。

7.3 运输

运输工具及车辆符合卫生要求，要保持清洁、干燥，不得与有毒、有异味的物品混运，运输过程中应避免曝晒、受潮、受压。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁、通风、干燥、阴凉的食品专用仓库，并应离地离墙，不得与有异味物品一起混放。

8 保质期

产品在按标准规定的运输、贮存条件下，从生产之日起保质期为 12 个月。

附录 A

(规范性附录)

脱水蔬菜的质量要求

A.1 脱水蔬菜以新鲜蔬菜为原料，经挑选、清洗、修整、成型、漂烫或不漂烫、拌糖或不拌糖、干燥、挑选、包装而成。

A.2 脱水蔬菜的质量要求

脱水蔬菜的质量要求应符合表 A.1 的规定。

表 A.1 脱水蔬菜的质量要求

项 目	指 标
色 泽	与原料固有的色泽相近或一致。
气味与滋味	具有原蔬菜的气味与滋味，无异味。
组织状态	具有该产品应有的组织状态，无结块，无霉变。
杂 质	无正常视力可见杂质。
水分，g/100g	12.0
总灰分(以干基计)，g/100g	12.0 (16.0 (限脱水芹菜、香菜、黄瓜、菠菜))
铅(以 Pb 计)，mg/kg	0.9
亚硫酸盐(以 SO ₂ 计)，mg/kg	200
菌落总数，CFU/g	100 000
大肠菌群，MPN/100g	300
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出
农药残留限量	应符合 GB 2763 的规定。

附录D

Q/JSCG

江苏萃谷食品有限公司企业标准

Q/JSCG 0002S-2021

香辛料调味品及其制品系列



2021-07-16 发布

2021-09-03 实施

江苏萃谷食品有限公司发布

Q/JSCG 0002S—2021

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《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定进行。

本标准贯彻执行了国家标准 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》，部分参照了 GB/T 15691-2008《香辛料调味品通用技术条件》及《调味料产品生产许可证审查细则（2006 版）》的有关规定。

本标准将铅（以 Pb 计）限量设定为铅（以 Pb 计） ≤ 2.9 mg/kg，严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中调味品（香辛料类）的铅（以 Pb 计） ≤ 3.0 mg/kg 的规定。

本标准由江苏萃谷食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：孙金鸿。

本标准于 2021 年 7 月 16 日发布。



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、试验方法、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 所列香辛料（罂粟除外）为主要原料，添加或不添加大米、玉米、橘皮（陈皮）、食用淀粉、麦芽糊精、二氧化硅，经挑选、清理、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 1353 玉米
- GB/T 1354 大米
- 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 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 4789.2 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 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 12729.2 香辛料和调味品 取样方法
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB/T 15691-2008 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 20884 麦芽糊精
- 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 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- 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）第 75 号令 《定量包装商品计量监督管理办法》



中华人民共和国药典（2015 年版一部）

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。

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“产品所用原料的名称加或不加粉/粒/片/碎”命名，如由八角制成的粉状调味品命名为八角粉。

3.1.1.2 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+粉/粒/片/碎/调味料”命名，如由姜黄、橘皮（陈皮）、小茴香、辣椒、白胡椒、芫荽、山奈、高良姜制成的呈咖喱风味的粉状调味品命名为咖喱粉。

3.1.1.3 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）制品命名，示例：由生姜、大米制成的调味品制品命名为生姜粉制品。

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

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

4.1.2 大米：应符合 GB/T 1354 及 GB 2715 的规定。

4.1.3 玉米：应符合 GB 1353 及 GB 2715 的规定。

4.1.4 橘皮（陈皮）：应 GB 2762、GB 2763 及符合中华人民共和国药典（2015 年版一部）的规定。

4.1.5 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

4.1.6 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 及 GB 15203 的规定。

4.1.7 二氧化硅：应符合 GB 25576 的规定。

4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色泽	具有该产品应有的色泽。
滋味与气味	具有该产品应有的滋味与气味，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

理化指标应符合表 2 的规定。



表 2 理化指标

项 目	指 标
水分, g/100g	≤ 14.0
总灰分, g/100g	≤ 10.0
酸不溶性灰分, g/100g	≤ 5.0
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 2.9
食品添加剂	符合 GB 2760 的规定。

4.4 微生物指标（适用于即食型产品）

即食型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
菌落总数, CFU/g	≤ 30 000
大肠菌群, MPN/g	≤ 16
——	n c m M
沙门氏菌	5 0 0/25g —
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5 2 100 10 000

4.5 净含量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局（2005）第 75 号令的规定。

5 试验方法

5.1 感官指标

随机抽取样品 10g，平铺于清洁的白磁盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽，闻其味道，并取少许放于口中，仔细品尝其滋味，对照本标准规定作出评价。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 中规定的方法进行。

5.2.2 总灰分、酸不溶性灰分

按 GB 5009.4 中规定的方法进行。

5.2.3 铅

按 GB 5009.12 中规定的方法进行。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数



Q/JSCG 0002S—2021

按 GB 4789.2 的规定执行。

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 中规定的方法进行。

5.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 中规定的方法进行。

5.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 中规定的方法进行。

5.4 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.2 出厂检验

6.2.1 产品应经生产厂按本标准检验合格，并出具合格证明后方可出厂。

6.2.2 即食型产品出厂检验项目为感官指标、水分、总灰分、酸不溶性灰分、菌落总数及大肠菌群，非即食型产品出厂检验项目为感官指标、水分、总灰分及酸不溶性灰分。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验在下列情况之一时进行：

- a) 正常生产每半年或停产三个月以上恢复生产时；
- b) 原料来源、生产工艺发生改变可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差别时；
- d) 食品安全监管部门提出要求时。

6.3.2 型式检验的项目为本标准第 4 章要求中除 4.1 的全部项目。

6.4 组批与抽样

6.4.1 产品以同一天、同一班次、同一批投料生产的同一品种的产品为一批。

6.4.2 出厂检验从每批产品中随机抽取 6 袋（瓶），不小于 500g（净含量允差检验样本除外）。

6.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取 12 袋（瓶），不少于 1kg（净含量允差检验样本除外）。

6.5 判定规则

产品经检验，微生物指标不合格不得复检，直接判该批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，可在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检。若仍有不合格项，则判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格。



7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品的销售包装标志应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。运输包装标志应注明：产品名称、规格、生产厂名、厂址、生产日期、保质期、数量、重（质）量、体积、执行标准号及符合 GB/T 191 规定的有关包装储运图示标志要求。

7.2 包装

7.2.1 产品包装可分为瓶装、袋装等，各种包装材料应符合食品卫生要求。

7.2.2 外包装采用瓦楞纸箱，外包装内附有产品合格证。

7.3 运输

运输工具及车辆符合卫生要求，要保持清洁、干燥，不得与有毒有害、有异味的物品混运，运输过程中应避免曝晒、受潮、受压。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁、通风、干燥、阴凉的食品专用仓库，并应离地离墙，不得与有毒有害、有异味物品一起混存。

8 保质期

产品在符合本标准规定的储运条件下，自生产之日起保质期为 18 个月。



编制说明

本标准适用于挂面及花色挂面（面条、面线）。

挂面以小麦粉为原料，以水、食用盐(或不添加)、碳酸钠（或不添加）为辅料，经配粉、和面、压片、切条干燥、切断、包装而成的非即食挂面。

花色挂面（面条、面线）以小麦粉为原料，添加玉米粉、荞麦粉、高粱粉、燕麦粉、黑米粉、绿豆粉、白豆粉、黄豆粉、黑芝麻粉、核桃粉、豌豆粉、小米粉、大豆粉、菠菜粉、红薯粉、紫薯粉、胡萝卜粉、西兰花粉、甜菜粉、南瓜粉、海苔粉、虾仁粉、猪肝粉、鳕鱼胶原蛋白肽、牛肉粉、桑叶粉、山药粉、香菇粉、火龙果粉、苹果粉、番茄粉、核桃粉、红枣粉、鸡蛋（或鸡蛋粉）、鸡蛋全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋清粉、山楂粉、砂仁粉、莱菔子粉、陈皮粉、香菜粉、葛根粉、黄芪粉、枸杞粉、麦芽粉中的一种或几种，添加或不添加复配营养强化剂[维生素 B₁(盐酸硫胺素)、维生素 B₂(核黄素)、烟酸、钙（碳酸钙）、铁（硫酸亚铁或焦磷酸铁或乙二胺四乙酸铁钠）、锌（葡萄糖酸锌或硫酸锌）、硒（亚硒酸钠）、L-赖氨酸（L-盐酸赖氨酸）中的一种或多种]，加入水，添加或不添加（食用盐、碳酸钠、魔芋粉、栀子黄）的一种或多种，经配粉、和面、压片、切条干燥、切断、包装而成的非即食花色挂面（面条、面线）。

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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州蝴蝶山食品有限公司