

Q/NKR 0001S-2024



南阳科尔沁肉制品有限公司企业标准

Q/NKR 0001S-2024

风干牛肉制品

2024-01-29 发布

2024-01-29 实施

南阳科尔沁肉制品有限公司 发布

前 言

本标准的附录A、B、C、D为规范性附录。

本标准由南阳科尔沁肉制品有限公司提出并起草。

本标准适用于内蒙古科牛优选食品有限公司和内蒙古科尔沁牛业股份有限公司肉制品分公司。

本标准主要起草人：王闯、傅波、陈明波、苏都必力格、王根永、战辉。

风干牛肉制品

1 范围

本标准规定了风干牛肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜(冻)牛肉为主要原料,添加鲜(冻)鸡肉、生产用水、食用葡萄糖、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠(味精)、五香粉、原味调味粉、辣味调味料、五香风味腌制料、风干牛肉腌料、麻辣调味料、风味膏、香辣味拌油、酿造酱油、鱼露调味汁、芝麻、生姜、大葱、香辛料(八角、花椒、甘草、丁香、孜然、黑胡椒、辣椒、大蒜、洋葱粉、姜粉、白胡椒粉)、白芷(经粉碎)、陈皮、酵母抽提物、海藻膳食纤维(麒麟菜、鹿角菜或角叉菜)、发酵调味料(本味啉)、复合酱油调味粉、鸡精调味料、牛肉粉调味料、芝麻油、大豆油、甘油、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、食品用香精(牛肉香精、牛肉膏体香精、牛肉膏、辣椒油香精、麻辣精油、水溶性孜然粉、水溶性五香粉、调味料香精、水溶辣椒粉、熟辣椒香精、孜然油、孜然精油中的一种或几种)、山梨酸钾、亚硝酸钠、乳酸钠、乳酸链球菌素、辣椒油树脂、山楂核烟熏香味料Ⅱ号中的几种为辅料,经修割、切块(片、丁、条)(或绞制)、腌制、整型、风干、油炸或不油炸、烘烤或烧烤、包装、灭菌或不灭菌而成的风干牛肉制品。属于烤肉类食品。

根据生产工艺不同分为:烘烤风干牛肉制品、烧烤风干牛肉制品、油炸烘烤风干牛肉制品。

根据原料的不同分为:原味原切牛肉片制品、辣味原切牛肉片制品、孜然味原切牛肉片制品、五香味原切牛肉片制品、原味薄切牛肉片制品、香烤牛肉片制品、风干牛肉制品(烟熏味)、风干牛肉制品(麻辣味)、原味风干牛肉制品、辣味风干牛肉制品、孜然味风干牛肉制品、五香味风干牛肉制品、手撕牛肉制品。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 鲜(冻)牛肉应符合GB/T 17238和 GB 2707的规定。

2.1.2 鲜(冻)鸡肉应符合和 GB 2707的规定。

2.1.3 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

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

2.1.5 香辛料(八角、花椒、甘草、丁香、孜然、黑胡椒、辣椒、大蒜、洋葱粉、姜粉、白胡椒粉)应符合GB/T 15691的规定。

2.1.6 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。

2.1.7 食品用香精(牛肉香精、牛肉膏体香精、牛肉膏、辣椒油香精、麻辣精油、水溶性孜然粉、水溶性五香粉、调味料香精、水溶辣椒粉、熟辣椒香精、孜然油、孜然精油)应符合GB 30616的规定。

- 2.1.8 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.9 亚硝酸钠应符合GB 1886.11的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104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 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020版一部的规定。
- 2.1.13 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.14 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.15 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.16 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.17 乳酸钠应符合GB 25537的规定。
- 2.1.18 乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。
- 2.1.19 五香粉、原味调味粉、辣味调味粉应符合Q/GZHB 0001S的规定, 详见附录B。
- 2.1.20 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.21 五香味腌制料应符合Q/FSFLC 0002的规定, 详见附录A。
- 2.1.22 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.23 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。
- 2.1.24 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.26 甘油应符合GB 29950的规定。
- 2.1.27 山楂核烟熏香味料II号应符合GB 1886.127的规定。
- 2.1.28 发酵调味料(本味淋)应符合Q/WZM 0003S的规定, 详见附录C。
- 2.1.29 复合酱油调味粉、风干牛肉腌料、麻辣调味料、风味膏、香辣味拌油应符合GB 31644的规定。
- 2.1.30 海藻膳食纤维应符合T/ZFS 0019的规定。
- 2.1.31 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.32 牛肉粉调味料应符合SB/T 10513的规定。
- 2.1.33 酿造酱油应符合GB/T 18186的规定。
- 2.1.34 大葱、生姜应新鲜、无污染, 应符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.35 鱼露调味汁应符合Q/YY 0012S的规定。详见附录D。

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	呈棕黄色或褐色、黄褐色, 色泽均匀一致	取 200g 样品置于一洁净的白色瓷盘中, 在自

气味和滋味	具有该品种特有的香味，味鲜美醇厚，甜咸适中，回味浓郁，无异味	然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
性状	呈块状，同一品种的厚薄、长短、大小基本均匀，允许有少量脂肪析出，表面可带有细微绒毛或香辛料	
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 ≤	60	GB 5009.3
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.28	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
苯并（a）芘，μg/kg ≤	5.0	GB 5009.27
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg ≤	0.075	GB 5009.28
亚硝酸钠残留量，mg/kg ≤	30	GB 5009.33
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。		
注 2：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		

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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30

致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 6
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					

3. 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。

3. 6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

3. 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；兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

5 检验

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

Q/FSFLC
福兰春生物技术开发（北京）有限
公司
食品安全企业标准

Q/FSFLC 0002-2019

固态调味料

北京市卫生健康委员会食品安全企业标准备案
登记号: 1101110133S-2019
备案日期: 2019年05月14日 有效期: 五年

2019-04-15发布

2019-05-15实施

福兰春生物技术开发（北京）有限公司发布

（注：备案的企业标准以“北京市食品安全标准管理系统”中的文本为正本）

前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》，参考GB/T1.1的规定，本企业组织制定了固态调味料标准。

本食品安全企业标准由福兰春生物技术开发（北京）有限公司提出。

适用于：福兰春生物技术开发（北京）有限公司

本标准主要起草人：周丽丽

本标准批准人：梅松岚

本标准于2019-04-15首次发布。

固态调味料

1. 范围

本标准适用于固态调味料食品。

2. 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 固态调味料

以白砂糖、食用盐、玉米淀粉、味精、小麦粉、麦芽糊精、葡萄糖、香辛料、干牡蛎、干虾仁、海苔、咖喱粉、芥末、姜黄、甘草、脱水柠檬、脱水黄瓜、脱水番茄粉、酱油粉中的两种或两种以上为主要原料，添加或不添加食品添加剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、辣椒红、红曲米、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、食品用香精）为辅料，按照一定的成分和配比，通过粉碎或不粉碎、混合、包装加工制成的非即食固态调味料。

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 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定
- 3.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定
- 3.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定
- 3.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定
- 3.1.6 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定
- 3.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定
- 3.1.8 葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定
- 3.1.9 香辛料、咖喱粉、姜黄应符合 GB/T 15691 的规定
- 3.1.10 干牡蛎应符合 GB/T 26940 的规定
- 3.1.11 干虾仁应符合 GB 10136 的规定
- 3.1.12 海苔应符合 GB/T 23596 的规定
- 3.1.13 甘草应符合 GB/T 19618 的规定
- 3.1.14 脱水柠檬应符合 GB/T 1091 的规定
- 3.1.15 脱水黄瓜应符合 NY/T 1045 的规定
- 3.1.16 脱水番茄粉应符合 NY/T 957 的规定
- 3.1.17 酱油粉应符合 GB 31644 的规定
- 3.1.18 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定
- 3.1.19 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定
- 3.1.20 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定
- 3.1.21 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定
- 3.1.22 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定
- 3.1.23 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定
- 3.1.24 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定
- 3.1.25 食品用香精应符合 GB 30616 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	具有原辅料混合加工后应有的色泽, 色泽基本均匀	取适量样品于白瓷盘中, 在自然光线下, 目测色泽
组织形态	粉状或小颗粒状混合物, 干燥疏松, 无结块现象	取适量样品于白瓷盘中, 在自然光线下, 目测组织状态
滋味和气味	具有原辅料混合加工后特有的气味和滋味, 无霉味, 无异味	取适量样品于白瓷盘中, 鼻嗅气味, 用温开水漱口品其滋味
杂质	无肉眼可见杂质	取适量样品于白瓷盘中, 在自然光线下, 目测是否有杂质

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
水分/(g/100g)≤	14.0	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
总砷 (以As计) / (mg/kg)	0.5	GB/T 5009.11

3.7 食品添加剂和营养强化剂

3.7.1 食品添加剂的使用应符合GB2760及相关公告的规定, 详见表8。

表8 食品添加剂使用量

食品添加剂名称	最大使用量或实际使用量/ (g/kg)	备 注
三聚磷酸钠	20.0	可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根(P043-)计 六
六偏磷酸钠	20.0	可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根(P043-)计
焦磷酸钠	20.0	可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根(P043-)计
辣椒红	按生产需要适量使用	—
红曲米	按生产需要适量使用	—
5'-呈味核苷酸二钠	按生产需要适量使用	—
乙基麦芽酚	按生产需要适量使用	—

食品用香精

按生产需要适量使用

—

4 生产加工过程卫生要求

生产加工过程的要求应符合GB 14881的规定。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

预包装食品标签应符合GB 7718的规定。营养标签内容应符合GB 28050的规定。

5.2 包装

所用包装材料、工具、设备应符合食品卫生的相关规定要求，产品包装应整洁无破损。

5.3 运输

运输车辆必须保持车箱内清洁干燥，并不得与有毒、有异味的物品混装混运。搬运一般不得在下雨天进行，如遇特殊情况，必须用不透水的防雨布严密遮盖。搬运中必须轻拿轻放，不得使用有损纸箱的

工具，不得抛摔。

5.4 贮存

附录B

备案号：44011106S-2020
备案日期：2020年10月19日
备案有效期：伍年

Q/GZHB

广东省食品安全企业标准

Q/GZHB 0001 S-2020

代替 Q/GZHB 0001 S-2017

固态复合调味料

2020-08-20 发布

2020-09-30 实施

广州华宝食品有限公司 发布

前 言

本标准是根据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定而制定。

本标准实施之日起代替 Q/GZHB 0001S-2017《固态复合调味料》，相比主要修改如下：

——更新了固态复合调味料的术语和定义；

——删除了理化指标氨基酸态氮和总氮。

本标准由广州华宝食品有限公司提出。

本标准由广州华宝食品有限公司负责起草。

本标准主要起草人：吕祖华、杨波。

本标准于2008年07月30日首次发布，2011年11月30日第一次修订，2013年12月15日第二次修订，2016年12月15日第三次修订，2017年10月01日第四次修订，2020年08月20日第四次修订。

本标准适用于广州华宝食品有限公司(地址：广州经济技术开发区金华二街7号)及广州华宝食品有限公司云埔分公司(地址：广州市萝岗区云埔工业区云埔一路22号二期厂房)。

固态复合调味料

1 范围

本标准规定了固态复合调味料的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于第3章定义的非即食固态复合调味料。

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（包括所有的修订单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸

GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红

GB 1886.40 食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸

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 1886.60 食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄

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

GB 1886.172 食品安全国家标准 食品添加剂 迷迭香提取物

GB 1886.181 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红

GB 1886.224 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄铝色淀

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、水产品

GB 2716 食用植物油卫生标准

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 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 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 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄

GB 4481.2 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄铝色淀

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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验

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 5009.5 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
 GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
 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 5009.42 食品安全国家标准 食盐指标的测定
 GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
 GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
 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 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
 GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
 GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB 8270 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
 GB 8821 食品安全国家标准 食品添加剂 β-胡萝卜素
 GB/T 8883 食用小麦淀粉
 GB/T 8884 马铃薯淀粉
 GB/T 8885 食用玉米淀粉
 GB 9681 食品包装用聚氯乙烯成型品卫生标准
 GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
 GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
 GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
 GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
 GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
 GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
 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 16869 鲜冻禽产品
 GB 18186 酿造酱油
 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 20884 麦芽糊精
 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 25542 食品安全国家标准 食品添加剂 甘氨酸(氨基乙酸)

GB 25543 食品安全国家标准 食品添加剂 L-丙氨酸
 GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL 苹果酸
 GB 25545 食品安全国家标准 食品添加剂 L(-)-酒石酸
 GB 25558 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸三钙
 GB 25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
 GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅
 GB 25595 食品安全国家标准 乳糖
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
 GB 28314 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒油树脂
 GB/T 29343 木薯淀粉
 GB 28401 食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂
 GB 29939 食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠
 GB 29944 食品安全国家标准 食品添加剂 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜)
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精(含 1 号修改单)
 GB 31624 食品安全国家标准 食品添加剂 天然胡萝卜素
 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
 GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 NY/T 714 脱水蔬菜通用技术条件
 NY/T 750 绿色食品 热带、亚热带水果
 NY/T 844 绿色食品 温带水果
 NY/T 957 番茄粉
 QB/T 4791 植脂末
 国家卫生计生委关于批准 β-半乳糖苷酶为食品添加剂新品种等的公告(2015 年 第 1 号)
 国家质量监督检验检疫总局令(2005) 第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》
 国家质量监督检验检疫总局令(2009) 第 123 号《关于修改食品标识管理规定决定的决定》

3 术语和定义

3.1 畜类固态复合调味料

以食盐、白砂糖、味精、香辛料、畜肉的粉末或浓缩提取物为主要原料,选择性添加辅料麦芽糊精、食用葡萄糖、食用淀粉、酵母抽提物、复合调味料、植脂末、乳粉、乳清粉、乳糖、番茄粉、食用动物油脂、食用植物油,选择性添加食品添加剂食品用香精、辣椒红、胭脂虫红、姜黄、焦糖色(加氢生产)、焦糖色(普通法)、焦糖色(亚硫酸铵法)、β-胡萝卜素、天然胡萝卜素、红曲红、柠檬黄、柠檬黄铝色淀、日落黄、日落黄铝色淀、呈味核苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸、L(-)-酒石酸、冰乙酸、甘氨酸、L-丙氨酸、维生素E、磷脂、迷迭香提取物、三聚磷酸钠、磷酸三钙、黄原胶、阿斯巴甜(含苯丙氨酸)、甜菊糖苷、纽甜、三氯蔗糖、二氧化硅,经称量、混合、粉碎、过筛、包装工艺加工而成的非即食固态复合调味料。

3.2 禽类固态复合调味料

以食盐、白砂糖、味精、香辛料、禽肉的粉末或浓缩提取物为主要原料，选择性添加辅料麦芽糊精、食用葡萄糖、食用淀粉、酵母抽提物、复合调味料、植脂末、乳粉、乳清粉、乳糖、番茄粉、食用动物油脂、食用植物油，选择性添加食品添加剂食品用香精、辣椒红、胭脂虫红、姜黄、焦糖色(加氢生产)、焦糖色(普通法)、焦糖色(亚硫酸铵法)、β-胡萝卜素、天然胡萝卜素、红曲红、柠檬黄、柠檬黄铝色淀、日落黄、日落黄铝色淀、呈味核苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸、L(+)-酒石酸、冰乙酸、甘氨酸、L-丙氨酸、维生素E、磷脂、迷迭香提取物、三聚磷酸钠、磷酸三钙、黄原胶、阿斯巴甜(含苯丙氨酸)、甜菊糖苷、纽甜、三氯蔗糖、二氧化硅，经称量、混合、粉碎、过筛、包装工艺加工而成的非即食固态复合调味料。

3.3 海鲜风味固态复合调味料

以鱼(或虾、或蟹、或贝类)的粉末或浓缩提取物、食盐、白砂糖、味精、香辛料为主要原料，选择性添加辅料麦芽糊精、食用葡萄糖、食用淀粉、酵母抽提物、复合调味料、植脂末、乳粉、乳清粉、乳糖、番茄粉、食用动物油脂、食用植物油，选择性添加食品添加剂食品用香精、辣椒红、胭脂虫红、姜黄、焦糖色(加氢生产)、焦糖色(普通法)、焦糖色(亚硫酸铵法)、β-胡萝卜素、天然胡萝卜素、红曲红、柠檬黄、柠檬黄铝色淀、日落黄、日落黄铝色淀、呈味核苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸、L(+)-酒石酸、冰乙酸、甘氨酸、L-丙氨酸、维生素E、磷脂、迷迭香提取物、三聚磷酸钠、磷酸三钙、黄原胶、阿斯巴甜(含苯丙氨酸)、甜菊糖苷、纽甜、三氯蔗糖、二氧化硅，经称量、混合、粉碎、过筛、包装工艺加工而成的非即食固态复合调味料。

3.4 呈味固态复合调味料

以脱水蔬菜(或香辛料、或食用菌、或水果)的粉末或浓缩提取物、食盐、白砂糖、味精为主要原料，选择性添加辅料麦芽糊精、食用葡萄糖、食用淀粉、酵母抽提物、复合调味料、植脂末、乳粉、乳清粉、乳糖、番茄粉、食用动物油脂、食用植物油，选择性添加食品添加剂食品用香精、辣椒红、胭脂虫红、姜黄、焦糖色(加氢生产)、焦糖色(普通法)、焦糖色(亚硫酸铵法)、β-胡萝卜素、天然胡萝卜素、红曲红、柠檬黄、柠檬黄铝色淀、日落黄、日落黄铝色淀、呈味核苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸、L(+)-酒石酸、冰乙酸、甘氨酸、L-丙氨酸、维生素E、磷脂、迷迭香提取物、三聚磷酸钠、磷酸三钙、黄原胶、阿斯巴甜(含苯丙氨酸)、甜菊糖苷、纽甜、三氯蔗糖、二氧化硅，经称量、混合、粉碎、过筛、包装工艺加工而成的非即食固态复合调味料。

3.5 风味固态复合调味料 I

以食盐、麦芽糊精、白砂糖、味精、食用葡萄糖、香辛料、食用玉米淀粉、复合调味料(酱油味)为原料，选择性添加食品添加剂食品用香精、辣椒红、胭脂虫红、姜黄、焦糖色(加氢生产)、焦糖色(普通法)、焦糖色(亚硫酸铵法)、β-胡萝卜素、天然胡萝卜素、红曲红、柠檬黄、柠檬黄铝色淀、日落黄、日落黄铝色淀、呈味核苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸、L(+)-酒石酸、冰乙酸、甘氨酸、L-丙氨酸、维生素E、磷脂、迷迭香提取物、三聚磷酸钠、磷酸三钙、黄原胶、阿斯巴甜(含苯丙氨酸)、甜菊糖苷、纽甜、三氯蔗糖、二氧化硅，经称量、混合、粉碎、过筛、包装工艺加工而成的非即食固态复合调味料。

3.6 风味固态复合调味料 II

以白砂糖、食盐、食用玉米淀粉、酵母抽提物、味精、乳粉、复合调味料(酱油味)、植脂末、番茄粉、香辛料为原料，选择性添加食品添加剂食品用香精、辣椒红、胭脂虫红、姜黄、焦糖色(加氢生产)、焦糖色(普通法)、焦糖色(亚硫酸铵法)、β-胡萝卜素、天然胡萝卜素、红曲红、柠檬黄、柠檬黄铝色淀、日落黄、日落黄铝色淀、呈味核苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸、L(+)-酒石酸、冰乙酸、甘氨酸、L-丙氨酸、维生素E、磷脂、迷迭香

提取物、三聚磷酸钠、磷酸三钙、黄原胶、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、甜菊糖苷、纽甜、三氯蔗糖、二氧化硅，经称量、混合、粉碎、过筛、包装工艺加工而成的非即食固态复合调味料。

3.7 风味固态复合调味料III

以香辛料、食盐、味精为原料，选择性添加食品添加剂食品用香精、辣椒红、胭脂虫红、姜黄、焦糖色(加氨生产)、焦糖色(普适法)、焦糖色(亚硫酸铵法)、β-胡萝卜素、天然胡萝卜素、红曲红、柠檬黄、柠檬黄铝色淀、日落黄、日落黄铝色淀、呈味核苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸、L(-)-酒石酸、冰乙酸、甘氨酸、L-丙氨酸、维生素E、磷脂、迷迭香提取物、三聚磷酸钠、磷酸三钙、黄原胶、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、甜菊糖苷、纽甜、三氯蔗糖、二氧化硅，经称量、混合、粉碎、过筛、包装工艺加工而成的非即食固态复合调味料。

4 技术要求

4.1 原辅材料要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 31650 及国家相应的标准要求和有关规定，不得添加或使用非食品原料。原辅材料要求应符合表1的规定。

表1 原辅材料要求

原辅材料	质量要求
白砂糖	符合 GB/T 317 白砂糖和 GB 13104 食品安全国家标准 食糖
食用盐	符合 GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
味精	符合 GB 2720 食品安全国家标准 味精
香辛料	符合 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
畜肉的粉末或浓缩提取物	符合 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精（含1号修改单）
禽肉的粉末或浓缩提取物	符合 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精（含1号修改单）
鱼（或虾、或蟹、或贝类）的粉末或浓缩提取物	符合 GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
食用菌	符合 GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
水果	符合 NY/T 750 绿色食品 热带、亚热带水果、NY/T 844 绿色食品 温带水果
脱水蔬菜	符合 NY/T 714 脱水蔬菜通用技术条件
麦芽糊精	符合 GB/T 20884 麦芽糊精及 GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
食用葡萄糖	符合 GB/T 20880 食用葡萄糖及 GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
食用淀粉	符合 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
食用玉米淀粉	符合 GB/T 8885 食用玉米淀粉和 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
酵母抽提物	符合 GB/T 23530 酵母抽提物
复合调味料	符合 GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
植脂末	符合 QB/T 4791 植脂末
乳粉	符合 GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
乳清粉	符合 GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
乳糖	符合 GB 25595 食品安全国家标准 乳糖
食品用香精	符合 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
番茄粉	符合 NY/T 957 番茄粉

食用植物油	符合 GB 2716 食用植物油卫生标准
食用动物油脂	符合 GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
呈味核苷酸二钠	符合 GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠
5'-鸟苷酸二钠	符合 GB 1886.170 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-鸟苷酸二钠
5'-肌苷酸二钠	符合 GB 1886.97 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-肌苷酸二钠
琥珀酸二钠	符合 GB 29939 食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠
辣椒油树脂	符合 GB 28314 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒油树脂
二氧化硅	符合 GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅
黄原胶	符合 GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
辣椒红	符合 GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
焦糖色(加氨生产)、焦糖色(普通法)、焦糖色(亚硫酸铵法)	符合 GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
胭脂虫红	符合 附录 C 的规定
姜黄	符合 GB 1886.60 食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄
β -胡萝卜素	符合 GB 8821 食品安全国家标准 食品添加剂 β -胡萝卜素
天然胡萝卜素	符合 GB 31624 食品安全国家标准 食品添加剂 天然胡萝卜素
红曲红	符合 GB 1886.181 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红
柠檬黄	符合 GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
柠檬黄铝色淀	符合 GB 4481.2 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄铝色淀
日落黄	符合 GB 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
日落黄铝色淀	符合 GB 1886.224 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄铝色淀
DL-苹果酸	符合 GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
L-苹果酸	符合 GB 1886.40 食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸
柠檬酸	符合 GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
L-(+)-酒石酸	符合 GB 25545 食品安全国家标准 食品添加剂 L-(+)-酒石酸
冰乙酸	符合 GB 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸
甘氨酸	符合 GB 25542 食品安全国家标准 食品添加剂 甘氨酸(氨基乙酸)
L-丙氨酸	符合 GB 25543 食品安全国家标准 食品添加剂 L-丙氨酸
维生素E	符合 GB 1886.233 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E
磷脂	符合 GB 28401 食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂
迷迭香提取物	符合 GB 1886.172 食品安全国家标准 食品添加剂 迷迭香提取物和国家卫生计生委关于批准B-半乳糖苷酶为食品添加剂新品种等的公告(2015年第1号)
三聚磷酸钠	符合 GB 25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
磷酸三钙	符合 GB 25558 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸三钙
阿斯巴甜(含苯丙氨酸)	符合 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)
纪甜	符合 GB 29944 食品安全国家标准 食品添加剂 N-[N-(3,3-二甲基丁基)] L- α -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纪甜)
葡萄糖苷	符合 GB 8270 食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖苷
三氯蔗糖	符合 GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖

4.2 感官要求

产品的感官要求应符合表2的规定。

表2 感官要求

项目	要求
色泽	具有产品应有的色泽
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异味
状态	具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见外来异物

4.3 理化指标

产品的理化指标应符合表3的规定。

表3 理化指标

项目	指标
水分含量/(%)	≤11.0
食盐含量(以NaCl计)/(%)	≤60.0
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤0.5
无机砷 ^a (以As计)/(mg/kg)	≤0.5
无机砷 ^b (以As计)/(mg/kg)	≤0.1
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤0.9
镉 ^c (以Cd计)/(mg/kg)	≤0.1
甲基汞 ^d (以Hg计)/(mg/kg)	≤0.5
多氯联苯 ^e (mg/kg)	≤0.5
黄曲霉毒素B ₁ (μg/kg)	≤5
3-氯-1,2-丙二醇 ^f (mg/kg)	≤1.0

a 仅限于以虾、或蟹、或贝类的粉末或其浓缩提取物为原料的海鲜风味固态复合调味料。
b 仅限于以鱼的粉末或其浓缩提取物为原料的海鲜风味固态复合调味料。
c 仅限于海鲜风味固态复合调味料。
d 仅限于海鲜风味固态复合调味料，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则，需再测定甲基汞。
e 仅限于海鲜风味固态复合调味料，多氯联苯并以PCB 28, PCB 52, PCB 101, PCB 118, PCB 138, PCB 153和PCB 180总和计。
f 仅限于添加酸水解植物蛋白的产品。

4.4 微生物指标

4.4.1 海鲜风味固态复合调味料的微生物指标应符合表4的规定。

表4 微生物指标

项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²

注：样品的采样及处理按GB 4789.1和GB 4789.22执行。

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂品种及其使用量应符合GB 2760的规定。

4.6 净含量及允许负偏差要求

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 试验方法

6.1 色泽、滋味、气味、状态

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。

6.2 水分的测定

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.3 食盐含量（以NaCl计）的测定

按GB 5009.44规定的方法测定。

6.4 总砷及无机砷

按GB 5009.11 规定的方法测定。

6.5 铅

按GB 5009.12 规定的方法测定。

6.6 锡

按GB 5009.15中规定的方法测定。

6.7 甲基汞

按GB 5009.17中规定的方法测定。

6.8 多氯联苯

按GB 5009.190中规定的方法测定。

6.9 黄曲霉毒素B₁

按GB 5009.22中规定的方法测定。

6.10 3-氯-1,2-丙二醇

按GB 5009.191中规定的方法测定。

6.11 菌落总数

按GB 4789.2中规定的方法测定。

6.12 大肠菌群

按GB 4789.3中规定的方法测定。

6.13 净含量及允许负偏差要求

按JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则的方法检验。

7 检验规则

7.1 原辅材料入库检验

原料入库前应由本公司品管部按原料质量标准验收，合格后方可入库使用。

7.2 组批和抽样

7.2.1 以同一次投料、同一生产线生产的同一品种产品为一批。

7.2.2 每批的包装单位1-2件全抽，3-100件抽取两件，100件以上抽取三件，开启包装取样时，外观检查应无杂质，再用取样器从每个包装单位中均匀抽取样品50-100g，将抽取的样品全部置于混样器内混合均匀，分别装入两个清洁干燥玻璃瓶中密封，袋上注明：生产厂名、产品名称、批号、数量及取样日期，一瓶作检验用，另一瓶留存备查。净含量检验抽样方法按国家质量监督检验检疫总局令第75号的规定进行。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品应由公司品管部，按出厂检验项目进行检验。

7.3.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分含量、食盐含量、菌落总数、大肠菌群。每批产品均需进行出厂检验。

7.4 型式检验

7.4.1 正常生产的每半年进行一次型式检验，当出现下列情况之一时亦进行检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 原辅料产地或供应商发生重大变化时；
- c) 更换主要生产设各时；
- d) 停产三个月以上，恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差别时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

7.4.2 型式检验项目

本标准全部项目和标签。

7.5 判定规则

检验结果全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如微生物指标不合格不得复检，则判该批产品为不合格品。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

标签、标志应符合GB 7718、GB 28050及国家质量监督检验检疫总局第123号《关于修改食品标识管理规定的决定》的规定，标注内容有：产品名称、配料表、商标、净含量、厂名、厂址、电话、生产日期、保质期、产品标准号、产地、营养标签等。本产品中含有阿斯巴甜，应在标签配料表标明阿斯巴甜（含苯丙氨酸）。非直接提供给消费者的预包装食品标签应按照GB 7718的要求标示食品名称、规格、净含量、生产日期、保质期和贮存条件，其他内容如未在标签上标注，则应在说明书或合同中注明。

8.2 包装

产品的内包装为聚乙烯袋或塑料与铝箔复合袋，包装材料及容器均应整洁，聚乙烯袋应符合GB 9687 食品包装用聚乙烯成型卫生标准要求，塑料与铝箔复合袋应符合GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋要求，无破损，散装产品要有密封盖，不得露空。外包装用防潮纸板箱，应符合GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱要求。包装外注明：产品名称、生产厂家、厂址、商标、批号、净含量、生产日期、产品标准号及防潮、防火、防碎的标记。外包装储运图示标志符合GB/T 191规定。

8.3 运输

运输工具应保持清洁，并不得与有害、有毒、有异味、有污染物品混运。运输时应轻装轻卸，切勿倒放，防止破碎损漏。汽车运输时应加盖遮蓬，防止阳光直射、雨淋及灰尘。

8.4 贮存

8.4.1 产品应密封贮存在干燥、通风良好、不易受潮、远离热源和有遮篷的场所内。

8.4.2 不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

8.4.3 产品存放应做到与地面距离至少 10 厘米、与墙壁距离至少 50 厘米，按包装储运图示标志规定堆码层数，堆上严禁放置其它物品。

8.4.4 在本标准规定的储运运输条件下，产品保质期为 12 个月。

附录 A

(规范性附录)

胭脂虫红

胭脂虫红：应符合附表的规定。

C.1 定义

由干燥后的雌性胭脂虫受精虫体用水提取制得的一种天然色素。国际上用胭脂虫生产的色素产品主要有胭脂虫红铝、胭脂虫红萃取液和固体胭脂红酸三类。

C.2 感官要求

应符合表 C1 的规定

表 C1 感官要求

项 目	要 求
色泽	深红色
滋味、气味	略有特殊臭味
组织形态	液体

C.3 理化指标

应符合表 C2 的规定

表 C2 理化指标

项 目	指 标
胭脂虫酸含量 (%)	≥ 2.0
蛋白质 ($N \times 6.25$, %)	≤ 2.2
甲醇 (mg/kg)	≤ 150
乙醇 (mg/kg)	≤ 150
铅 (以 Pb 计) (mg/kg)	≤ 2

C.4 微生物指标

应符合表 C3 的规定

表 C3 微生物指标

项 目	指 标
沙门氏菌	阴性

C.5 参照标准：《食品添加剂手册》第四版。

附录C



Q/WZM

大连味之母酿造食品有限公司企业标准

Q/WZM 0003S—2021

代替 Q/WZM 0003S-2020

发酵调味料

2021-03-01 发布

2021-04-12 实施

大连味之母酿造食品有限公司 发布

前 言

本标准根据GB/T1.1的结构和编写规则制定的。

本标准中的食品安全指标依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，致病菌限量依据GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，微生物限量依据SB/T 10458-2008《鸡汁调味料》制定。其中铅的指标严于国家标准，其它指标根据产品实测值确定。

本标准代替Q/WZM 0003S-2020《发酵调味料》

本标准与Q/WZM 0003S-2020《发酵调味料》主要差异：

- 核查补充了规范性引用文件；
- 修改了产品分类；
- 修改了原辅料要求；
- 修改了感官要求；
- 修改了理化指标；
- 修改了保质期。

本标准由大连味之母酿造食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王佳、杨灵玲、纪宁。

本标准所代替标准的历次版本情况为：

- Q/WZM 0003S-2020
- Q/WZM 0003S-2018
- Q/WZM 0003S-2015
- Q/WZM 0003S-2012

发酵调味料

1 范围

本准则规定了发酵调味料的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以水、大米、糯米为主要原料，经米麹（将淀粉酶接种在大米饭上，培养成熟后，表面发白可食用的米粒。）糖化或发酵压榨成汁，调配或不调配、杀菌、灌装而成的发酵调味料。

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/T 1354 大米
- GB/T 1445 绵白糖
- GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
- GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- 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/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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌的检验
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
- GB 5009.237 食品安全国家标准 食品 pH 值的测定
- GB/T 5461 食用盐

Q/WZM 0003S—2021

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/T 8967 谷氨酸钠（味精）
GB 10343 食用酒精
GB/T 10345 白酒分析方法
GB/T 12143 饮料通用分析方法
GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
GB/T 13662 黄酒
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/T 20880 食用葡萄糖
GB/T 20882 果葡糖浆
GB/T 20883 麦芽糖
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 食品中致病菌限量
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精
SB/T 10416 调味料酒
SB/T 10458 鸡汁调味料
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）第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号 《食品标识管理规定》

3 产品分类

3.1 本味淋

以水、糯米为主要原料，经米麴（将淀粉酶接种在大米饭上，培养成熟后，表面发白可食用的米粒。）糖化压榨成汁后，添加或不添加食用葡萄糖、食用酒精、白砂糖、绵白糖、果葡糖浆、麦芽糖、食用盐、味精、食品用香精、柠檬酸、乳酸等调配后，杀菌而成的可溶性固形物不小于 20%的调味料。

3.2 料理酒

以水、大米为主要原料，经米麴（将淀粉酶接种在大米饭上，培养成熟后，表面发白可食用的米粒。）发酵压榨成汁后，添加或不添加食用葡萄糖、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖、食用盐、食用酒精、味精、香辛料、柠檬酸、乳酸等调配后，杀菌而成的可溶性固形物不小于 7%的调味料。

3.3 味啉风

以水、糯米为主要原料，经米麴（将淀粉酶接种在大米饭上，培养成熟后，表面发白可食用的米粒。）糖化，压榨成汁后，添加适量的食用葡萄糖，添加或不添加食用酒精、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖、食用盐、味精、食品用香精、柠檬酸、乳酸等，经调配、杀菌而成的可溶性固形物不小于 30%的调味料。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 大米、糯米：应符合 GB/T 1354 的要求。
- 4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.4 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的要求。
- 4.1.5 食用盐：应符合 GB/T 5461 的要求。
- 4.1.6 食用酒精：应符合 GB 10343、GB 31640 的要求。
- 4.1.7 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882 的要求。
- 4.1.8 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的要求。
- 4.1.9 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的要求。
- 4.1.10 味精：应符合 GB 2720 的要求。
- 4.1.11 香辛料：应符合 GB/T 15691 的要求。
- 4.1.12 食品添加剂 淀粉酶：应符合 GB 1886.174、GB 2760 的要求。
- 4.1.13 食品添加剂 食品用香精：应符合 GB 30616 的要求。
- 4.1.14 食品添加剂 谷氨酸钠（味精）：应符合 GB/T 8967 的要求。
- 4.1.15 食品添加剂 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的要求。
- 4.1.16 食品添加剂 乳酸：应符合 GB 1886.173 的要求。

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
	木味啉	料理酒	味啉风	
色 泽	淡琥珀色至红褐色、 均匀一致、清亮透明	无色至微黄色、清亮透明	淡琥珀色至红褐色、 均匀一致、清亮透明	在自然条件下，将 内容物倒入洁净的 瓷盘中，用肉眼观 察其色泽、组织状 态及杂质，嗅其气 味，尝其滋味。
滋味及气味	米香、醇甜柔和，无 异味	具有本品特有的滋味、香气	米香、醇甜柔和，无 异味	
组织状态	粘稠液体	均匀液体	粘稠液体	
杂 质	无肉眼可见外来杂质			

Q/WZM 0003S—2021

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标			试验方法
	本味琳	料理酒	味琳风	
可溶性固形物/(%)	≥ 20.0	7.0	30.0	GB/T 12143
pH 值	3.0-6.0	3.0-6.0	3.0-6.5	GB 5009.237
酒精度 (20℃)/(%vol)	2.0-18.0	≥ 5.0	≤ 5.0	GB 5009.225
铅 (以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.5			GB 5009.12
总砷 (以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5			GB 5009.11

4.4 微生物指标

应符合表 3、表 4 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标	试验方法
菌落总数/(CFU/g)	≤ 5000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 30	GB/T 4789.3-2003
注：样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。		

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25ml 表示)				试验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/ml	10000 CFU/ml	GB 4789.10 第二法
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。					

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂的质量应符合国家相应的标准和规定。

4.5.2 食品添加剂的使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.7 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

4.9 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法进行。

5 检验规则

5.1 入库检查

原辅料和包装材料入库前，应由生产企业质检部门按照相关标准检查或查验供方证明，合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

同一生产日期生产的同一品种、同一规格的产品为一批。随机抽取 2-3 箱，抽样总量不少于 1000g，供检验和留样用。

5.3 出厂检验

每批产品须经企业质量检验部门检验合格签发合格证后，方可出厂。出厂检验项目为感官要求、pH 值、可溶性固形物、酒精度、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验包括本标准中理化指标和微生物指标。

5.4.2 型式检验正常生产时每年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.5 判定规则

产品经检验全部指标符合标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

Q/WZM 0003S—2021

6.1 标志

产品标签应按 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》执行。产品外包装储运标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

产品内包装材料应符合 GB 4806.1、GB 4806.7 标准的规定，外包装采用符合 GB/T 6543 标准规定的瓦楞纸箱。

6.3 运输

运输工具、容器必须符合卫生要求。运输中应轻拿轻放，防止损伤或日晒雨淋。不得与有毒有害、有易污染的物品同时运输。

6.4 贮存

应存放在干净、通风、无异味的库房中。与地面和墙壁保持一定距离，不得与有毒有害和易污染物质混放。

产品自生产之日起，常温下，存放于避光处保存。酒精度 8%vol 以下的产品保质期为 12 个月，酒精度 8%vol 以上的产品保质期为 18 个月。

附录D



Q/YY

广东省食品安全企业标准

Q/YY 0012 S-2022
代替 Q/YY 0012 S-2019

鱼露调味汁

2022-04-01 发布

2022-04-30 实施

东莞市永益食品有限公司 发布

前 言

本文件按 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》编写。

本文件是对 Q/YY 0012 S-2019《鱼露调味汁》的修订，自本文件实施之日起，原 Q/YY 0012 S-2019 同时废止。

本文件与原 Q/YY 0012 S-2019 相比，主要作了如下修改：

- 修改了适用范围；
- 更新了规范性引用文件；
- 修改了理化指标和微生物指标。

本文件由东莞市永益食品有限公司提出并负责起草。

本文件主要起草人：刘均、吴巍。

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

- Q/YY 12-2000、Q/YY 12-2003、Q/YY 12-2006、Q/YY 12-2008、Q/YY 0012 S-2011、Q/YY 0013 S-2013、Q/YY 0012 S-2014、Q/YY 0012 S-2017、Q/YY 0012 S-2019。



鱼露调味汁

1 范围

本文件规定了鱼露调味汁的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于以发酵鱼汁、饮用水、食用盐、味精为主要原料，添加或不添加酸水解植物蛋白调味液、酱油、焦糖色（加氨生产）、焦糖色（普通法）、焦糖色（亚硫酸铵法）、苯甲酸钠、山梨酸钾为辅料，经过滤、调配、杀菌、包装等工艺制成的液态复合调味料。

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 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886.64	食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
GB 1886.184	食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
GB 2717	食品安全国家标准 酱油
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 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 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 4789.7	食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
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 4806.5	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 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 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
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 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 10133	食品安全国家标准 水产调味品
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范



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令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令[2009]第123号《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 发酵鱼汁应符合 GB 10133 的要求。

3.1.2 饮用水应符合 GB 5749 的要求。

3.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的要求。

3.1.4 味精应符合 GB 2720 的要求。

3.1.5 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的要求。

3.1.6 酱油应符合 GB 2717 的要求。

3.1.7 焦糖色（加氨生产、普通法、亚硫酸铵法）应符合 GB 1886.64 的要求。

3.1.8 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的要求。

3.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的要求。

3.1.10 原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的要求。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有产品应有的色泽
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅
状 态	无悬浮物，允许少量的蛋白质沉淀，无霉变，无正常视力可见外来异物

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
氨基酸态氮（以N计），g/100 mL	≥ 0.40
食盐（以NaCl计），g/100 mL	≤ 15
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5
3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg	≤ 0.4

3.4 微生物指标

应符合表3和表4的规定。

表3 指示菌指标

项 目	指 标
菌落总数，CFU/mL	≤ 50 000
大肠菌群，MPN/mL	≤ 10

表4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以25mL表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—



金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/mL	1 000 CFU/mL
副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/mL	1 000 MPN/mL
注 1: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 注 2: 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 为微生物指标可接受水平的限量值 (三级采样方案) 或最高安全限量值 (二级采样方案), M 为微生物指标的最高安全限量值。 注 3: 表中 “m=0/25mL” 代表 “不得检出每 25mL”。				

3.5 食品添加剂要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.6 净含量及允许短缺量要求

定量包装产品应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 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。

5 试验方法

5.1 感官要求检验

取适量试样置于洁净的烧杯中, 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。

5.2 理化指标检验

5.2.1 氨基酸态氮

按 GB 5009.235 进行测定。

5.2.2 食盐

按 GB 5009.44 进行测定。

5.2.3 铅

按 GB 5009.12 进行测定。

5.2.4 镉

按 GB 5009.15 进行测定。

5.2.5 总砷

按 GB 5009.11 进行测定。

5.2.6 3-氯-1, 2-丙二醇

按 GB 5009.191 进行测定。

5.3 微生物检验

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 进行检验。

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 进行检验。

5.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 进行检验。

5.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法进行检验。

5.3.5 副溶血性弧菌

按 GB 4789.7 进行检验。

5.4 净含量检验

按 JJF 1070 进行。



6 检验规则

6.1 原辅材料入库检验

原辅材料入库前应由本厂质检部门按原辅料质量标准验收,合格后方可入库使用。

6.2 出厂检验

6.2.1 每批产品应由本厂质检部门,按出厂检验项目进行检验。检验合格后,应附有合格证方准出厂。

6.2.2 组批和抽样:同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于8个(不含净含量抽样),样品量总数不少于2kg,检样一式二份,供检验和复检备用。

6.2.3 出厂检验项目为感官要求、净含量、氨基酸态氮、食盐、菌落总数和大肠菌群。

6.2.4 判定规则:出厂检验项目全部符合本标准时,判定为合格。检验结果中如微生物指标不合格,则判该批产品为不合格品,不得复检。如其它项目不合格,允许加倍抽样对不合格项目进行复检,如仍有1项指标不合格,判该批产品为不合格品。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验正常生产每半年进行一次,有下列情况之一,应进行型式检验:

- a) 新产品投产前;
- b) 原辅材料产地或供应商发生改变时;
- c) 停产三个月以上,恢复生产时;
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时;
- e) 更换生产设备时;
- f) 食品安全监督部门提出要求时。

6.3.2 组批和抽样:同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于10个(不含净含量抽样),样品量总数不少于3kg,检样一式二份,供检验和复检备用。

6.3.3 检验项目:本标准第3章的全部项目和标签。

6.3.4 判定规则:型式检验项目全部符合本标准时,判定为合格。检验结果中如微生物指标不合格,则判该批产品为不合格品,不得复检。如其它项目不合格,允许加倍抽样对不合格项目进行复检,如仍有1项指标不合格,判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定,并至少应有下列内容:食品名称、配料表、净含量、生产者的名称、地址、联系方式、生产日期、保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号。

7.1.2 储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

产品采用塑料制品或玻璃制品包装,应分别符合GB 4806.7、GB 4806.5的规定。

7.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放,防止日晒雨淋,运输工具应清洁卫生,不应与有毒、有污染的物品混运。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在干燥、通风良好的,有防鼠、防虫设施的场所,与墙、地面间隔不少于10cm,不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

7.4.2 符合上述规定的贮运条件下,产品保质期不超过24个月,以标签标注为准。



编制说明

本标准适用于以鲜(冻)牛肉为主要原料,添加鲜(冻)鸡肉、生产用水、食用葡萄糖、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠(味精)、五香粉、原味调味粉、辣味调味料、五香风味腌制料、风干牛肉腌料、麻辣调味料、风味膏、香辣味拌油、酿造酱油、鱼露调味汁、芝麻、生姜、大葱、香辛料(八角、花椒、甘草、丁香、孜然、黑胡椒、辣椒、大蒜、洋葱粉、姜粉、白胡椒粉)、白芷(经粉碎)、陈皮、酵母抽提物、海藻膳食纤维(麒麟菜、鹿角菜或角叉菜)、发酵调味料(本味啉)、复合酱油调味粉、鸡精调味料、牛肉粉调味料、芝麻油、大豆油、甘油、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、食品用香精(牛肉香精、牛肉膏体香精、牛肉膏、辣椒油香精、麻辣精油、水溶性孜然粉、水溶性五香粉、调味料香精、水溶辣椒粉、熟辣椒香精、孜然油、孜然精油中的一种或几种)、山梨酸钾、亚硝酸钠、乳酸钠、乳酸链球菌素、辣椒油树脂、山楂核烟熏香味料Ⅱ号中的几种为辅料,经修割、切块(片、丁、条)(或绞制)、腌制、整型、风干、油炸或不油炸、烘烤或烧烤、包装、灭菌或不灭菌而成的风干牛肉制品。属于烤肉类食品。属于烤肉类食品。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。

风干牛肉是内蒙的地方特色食品,在该地方有多年的食用历史。属于烤肉类食品。

南阳科尔沁肉制品有限公司