



410661S-2024

新郑市昊祥食品有限公司企业标准

Q/XHS 0001S-2024

淀粉制品

2024-02-29 发布

2024-02-29 实施

新郑市昊祥食品有限公司 发布

前 言

本标准附录1、附录2为规范性附录。

本标准由新郑市昊祥食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：宋志良、吴银伟、马占才、祁树生、张记阳、陈东菊。

本标准自发布之日起替代 Q/XHS 0001S-2023(备案号：411468S-2023)。

H N

Q B

淀粉制品

1 范围

本标准规定了淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以淀粉制品（凉皮、擀面皮、米皮、河粉中的一种）为主料，搭配或不搭配外购料包，经组合或不组合，包装加工而成的淀粉制品。

淀粉制品（凉皮、擀面皮）：以食用小麦淀粉为主要原料，添加或不添加小麦粉或荞麦粉，加水洗面、淀粉浆沉淀、过滤，加入脱氢乙酸钠，经调浆，蒸制、成型、刷油（大豆油）、冷却、切条或不切条、包装、杀菌加工而成的淀粉制品。

淀粉制品（米皮、河粉）：以食用大米淀粉为主要原料，添加或不添加小麦粉，加水洗面、淀粉浆沉淀、过滤，加入脱氢乙酸钠，经调浆，蒸制、成型、刷油（大豆油）、冷却、切条或不切条、包装、杀菌加工而成的淀粉制品。

外购料包如下：

液态复合调味料包：水、食用盐、鸡精、白砂糖、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾。

油包：植物油、辣椒、芝麻酱、花椒、芝麻、香辛料。

花生包：花生碎。

根据原料和工艺的不同可分为：小麦凉皮、小麦擀面皮、荞麦凉皮、荞麦擀面皮，米皮、河粉。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 大米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 油包应符合 Q/XCS 0001S 的规定。详见附录1
- 2.1.9 液态复合调味料包应符合 Q/XCS 0005S 的规定。详见附录2。
- 2.1.10 花生包应符合 GB 19300 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

色泽	具有本品应有的正常色泽，有光泽	从混合均匀的样品中取出 100g 被测样品，倒入洁净的白糖瓷盘内，观察其性状、色泽、嗅其气味，品尝其滋味、并检查有无外来杂质。
气味、滋味	具本品特有的香气、无异味	
性状	淀粉制品为片状或条状 外购料包应具产品应有的性状	
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 ^d , g/100g	≤ 80	GB 5009.3
*铅 ^a (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 ^a (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ ^a , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
酸价 ^b (KOH)(以脂肪计), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
脱氢乙酸钠 ^c (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 适用于未搭配料包的产品单独检验；搭配料包的产品应混合后检验。

b 仅适用于花生包、油包。

c 适用于使用该添加剂的产品的检验。

d仅适用于淀粉制品（凉皮、擀面皮）、淀粉制品（米皮、河粉）。

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 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	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	100	1000	GB 4789.10

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1执行。

微生物限量适用于未搭配料包的产品单独检验；搭配料包的产品应混合后检验。

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；外购料包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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。



410407S-2023



许昌市超艳食品有限公司企业标准

Q/XCS 0001S-2023

半固态复合调味料

2023-03-13 发布

2023-03-13 实施

许昌市超艳食品有限公司 发布

前言

本标准由许昌市超艳食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：姚二超。

本标准替代Q/XCS 0001S-2021。

H N

Q B

半固态复合调味料

1 范围

本标准规定了半固态复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以动物油（牛油、羊油、猪油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、禽畜肉（牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种，经预处理）、植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油、大豆色拉油中的一种或几种）、黄油、藤椒油、起酥油、豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、西瓜酱、芝麻酱、花生酱、鸡蛋（经清洗、打液）、鸡蛋黄、鸭蛋黄、咸鸭蛋、咸蛋黄粉、腐乳、辣椒（鲜、干）、食用盐、白砂糖、红糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、冰糖、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、鸡粉调味料、酱油、食醋、白醋、蚝油、酸菜、榨菜、小米辣、竹笋、南瓜、黄椒、洋葱、番茄、鲜藤椒、鲜青椒、红辣椒、剁辣椒、芽菜、豆豉、海白菜、芝麻、花生、豌豆、绿豆、红豆、黄豆、青豆、豇豆、牛肝菌、姬松茸、香菇、平菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、橘皮、红枣、枸杞、栀子、白芷、蒜粉、南瓜、金瓜、干姜、沙姜、韭菜花、辣椒粉、香辛料或粉（葱、姜、蒜、花椒、孜然、白胡椒、黑胡椒、八角、小茴香、丁香、桂皮、草果、肉豆蔻、姜黄中的一种或几种）、鸡骨高汤、猪骨高汤、黄灯笼椒酱、野山椒、番茄酱、番茄调味酱、咖喱粉、米酒、黄酒、料酒、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、小麦粉、牛肉松、猪肉松、鸡肉松、酵母抽提物、酸水解植物（大豆）蛋白调味料、麦芽糊精、乳粉、大豆膳食纤维中的多种为原料，加入或不加入韭花酱、沙茶酱、蟹黄、蟹肉、蟹黄酱、蟹黄粉、蟹黄膏、蟹肉棒、扇贝粉、虾皮、虾米、虾粉中的一种或多种，经预处理、调配、粉碎或者不粉碎、炒制或加水熬制，加入或不加入纯净水或水、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、柠檬酸、L-苹果酸、冰乙酸、乳酸、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、β-胡萝卜素、焦糖色、红曲红、辣椒红、亮蓝、辣椒油树脂、碳酸钠、碳酸氢钠、山梨糖醇液、蔗糖脂肪酸酯，食品用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、烧烤香精、柠檬香精、橙子香精、香茅香精、鸭肉香精、海鲜香精、泡菜香精、香菇精油、豆豉香精中的一种或几种）中的一种或多种，经灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

根据食用方式不同可分为：即食产品、非即食产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 动物油应符合 GB 10146 的规定。

- 2.1.2禽畜肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.5藤椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.6起酥油应符合 LS/T 3218 的规定。
- 2.1.7豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、西瓜酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.8芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.9花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.10非花酱应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.11鸡骨高汤、猪骨高汤、黄灯笼椒酱、沙茶酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12鸡蛋、鸡蛋黄、鸭蛋黄、咸鸭蛋、咸蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.13豌豆、绿豆、红豆、黄豆、青豆、豇豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.14腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.15辣椒（干）应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.16食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.17红糖、白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.18果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.21谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.22鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.23鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.24酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.25食醋、白醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.26蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.27酸菜、榨菜、小米辣、剁辣椒、芽菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.28竹笋、南瓜、黄椒、洋葱、番茄、鲜藤椒、辣椒（鲜）、鲜青椒、红辣椒、南瓜、金瓜、干姜、沙姜、韭菜花、橘皮、野山椒应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.29辣椒粉应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.30豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.31蟹黄、蟹肉、蟹黄粉、蟹黄膏、蟹肉棒、扇贝粉、虾皮、虾米、虾粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.32蟹黄酱应符合 GB 10133 的规定。

- 2.1.33 茼蒿应符合 NY/T 1709 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.34 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.35 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.36 牛肝菌、姬松茸、香菇、平菇、杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.37 蛹虫草（虫草花）应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.38 红枣、枸杞、栀子、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.39 蒜粉、香辛料或粉（葱、姜、蒜、花椒、孜然、白胡椒、黑胡椒、八角、小茴香、丁香、桂皮、草果、肉豆蔻、姜黄）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.40 番茄酱、番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.41 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.42 米酒、黄酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.43 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.44 食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉）应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.45 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.46 牛肉松、猪肉松、鸡肉松应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.47 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.48 酸水解植物（大豆）蛋白调味料应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.49 麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.50 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.51 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.52 纯净水应符合 GB 19298 的规定。
- 2.1.53 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.54 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.55 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.56 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.57 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.58 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.59 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.60 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.61 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.62 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.63 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.64 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

- 2.1.65海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.66柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.67L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.68冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.69乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.70甘氨酸(氨基乙酸)应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.71L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.72β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.73焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.74红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.75辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.76亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.77山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.78蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.79辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.80碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.81碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.82食品用香精(应符合 GB 30616 的规定)。
- 2.1.83生产用水应符合 GB 5749 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	浓稠状至半固态	将样品置于洁净白瓷盘中,在自然光下,用肉眼观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味;然后用温开水漱口,品其滋味
色泽	具有原料应有的色泽	
气、滋味	具该产品应有的气滋味,无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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(以氯化钠计), g/100g	≤ 30	GB 5009.44
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11

Q/XCS 0001S-2023

铅(以Pb计)*, mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
酸价 ^a (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^c (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^d (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
β-胡萝卜素 ^e , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
亮蓝 ^e , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
乙二胺四乙酸二钠 ^e , g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
甜菊糖苷 ^e (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
三氯蔗糖 ^e , g/kg	≤	0.25	GB 22255
3-氯-1, 2-丙二醇 ^e , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
甲基汞 (以Hg计) ^f , mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17

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。
^a仅适用于含油型产品。其中酸价指标不适用于使用发酵性配料(如豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、腐乳、豆豉等)和酸性配料(番茄、番茄调味酱、食醋、柠檬酸、L-苹果酸、冰乙酸、乳酸等)的产品;
^b仅适用于使用该食品添加剂的产品;
^c仅适用于使用酸水解植物(大豆)蛋白调味料的产品;
^d仅适用于使用水产动物及其制品的产品;
^e铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

即食产品的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(若非指定,均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ⁵	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10

^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 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7 其它要求

Q/XCS 0001S-2023

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，真菌毒素限量应符合GB 2761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：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、酸价【仅适用于含油型产品，且未使用发酵性配料和酸性配料】、过氧化值【仅适用于含油型产品】；即食产品还应增加菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

HN

QB

编制说明

本标准适用于以动物油（牛油、羊油、猪油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、禽畜肉（牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种，经预处理）、植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油、大豆色拉油中的一种或几种）、黄油、藤椒油、起酥油、豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、西瓜酱、芝麻酱、花生酱、鸡蛋（经清洗、打液）、鸡蛋黄、鸭蛋黄、咸鸭蛋、咸蛋黄粉、腐乳、辣椒（鲜、干）、食用盐、白砂糖、红糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、冰糖、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、鸡粉调味料、酱油、食醋、白醋、蚝油、酸菜、榨菜、小米辣、竹笋、南瓜、黄椒、洋葱、番茄、鲜藤椒、鲜青椒、红辣椒、剁辣椒、芽菜、豆豉、海白菜、芝麻、花生、豌豆、绿豆、红豆、黄豆、青豆、豇豆、牛肝菌、姬松茸、香菇、平菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、橘皮、红枣、枸杞、栀子、白芷、蒜粉、南瓜、金瓜、干姜、沙姜、韭菜花、辣根粉、香辛料或粉（葱、姜、蒜、花椒、孜然、白胡椒、黑胡椒、八角、小茴香、丁香、桂皮、草果、肉豆蔻、姜黄中的一种或几种）、鸡骨高汤、猪骨高汤、黄灯笼椒酱、野山椒、番茄酱、番茄调味酱、咖喱粉、米酒、黄酒、料酒、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、小麦粉、牛肉松、猪肉松、鸡肉松、酵母抽提物、酸水解植物（大豆）蛋白调味料、麦芽糊精、乳粉、大豆膳食纤维中的多种为原料，加入或不加入韭花酱、沙茶酱、蟹黄、蟹肉、蟹黄酱、蟹黄粉、蟹黄膏、蟹肉棒、扇贝粉、虾皮、虾米、虾粉中的一种或多种，经预处理、调配、粉碎或者不粉碎、炒制或加水熬制，加入或不加入5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、柠檬酸、L-苹果酸、冰乙酸、乳酸、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、β-胡萝卜素、焦糖色、红曲红、辣椒红、亮蓝、辣椒油树脂、碳酸钠、碳酸氢钠、山梨糖醇液、蔗糖脂肪酸酯、食品用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、烧烤香精、柠檬香精、橙子香精、香茅香精、鸭肉香精、海鲜香精、泡菜香精、香菇精油、豆豉香精中的一种或几种）中的一种或多种，经灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

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 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准不包含水产调味品。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

许昌市超艳食品有限公司



410410S-2023



许昌市超艳食品有限公司企业标准

Q/XCS 0005S-2023

液态复合调味料

2023-03-13 发布

2023-03-13 实施

许昌市超艳食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌市超艳食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：姚二超。

本标准替代 Q/XCS 0005S-2021。

H N

Q B

液态复合调味料

1 范围

本标准规定了液态复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、蚝汁、蚝油、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油、大豆色拉油中的一种或几种）、酿造酱油、食醋、葱油、蒜油、花椒油、酸水解植物蛋白调味液、辣椒油、鱼露、白酒、黄酒、果葡糖浆、麦芽糖浆中的一种或多种为原料，加入或不加入干贝粉、芝麻、辣椒、香辛料粉（葱、姜、蒜、花椒、孜然、白胡椒、黑胡椒、八角、小茴香、丁香、桂皮、草果、肉豆蔻、姜黄中的一种或几种）、葱酥、大蒜酥、味精、白砂糖、红糖、食用盐、辣椒酱、小米椒、鸡精调味料、牛肉调味料、羊肉调味料、猪肉调味料、鸡肉调味料、醪糟、麦芽糊精、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、辣椒红、辣椒油树脂、日落黄、焦糖色、红曲红、红曲黄色素、DL-苹果酸、L-苹果酸、冰乙酸（冰醋酸）、乳酸、柠檬酸、黄原胶、阿拉伯胶、海藻酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、苯甲酸钠、山梨酸钾、食用香精（咸味食用香精、花椒精油、香辛料香精、肉味香精、菌菇香精中的一种或几种）中的多种，经调配、混合、灭菌、灌装，包装而成的含两种或两种以上调味料的液态复合调味料。

根据食用方式不同可分为：即食液态复合调味料、非即食液态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 蚝汁应符合 SB/T 11191 的规定。
- 2.1.3 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.4 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.5 牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 的规定。
- 2.1.6 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.9 葱油、蒜油、辣椒油、花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.10 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。

- 2.1.11 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.12 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.13 黄酒、醪糟应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.14 果葡糖浆、麦芽糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 干贝粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.16 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.18 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 葱酥、大蒜酥应符合 GB 16565 的规定。
- 2.1.20 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.21 白砂糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.23 辣椒酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.24 小米椒应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.25 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.26 牛肉调味料、羊肉调味料、猪肉调味料、鸡肉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.27 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.285'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.295'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.305'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.31 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.32 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.33 辣椒树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.34 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.35 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.36 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.37 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.38DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.39L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.40 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.41 冰乙酸（冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.42 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.43 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.44阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.45海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.46羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.47乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.48三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.49天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.50环己氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.51乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.52苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.53山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.54食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
性 状	液体	从样品适量，将本品倒入一烧杯中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 20.0	GB 5009.44
山梨酸钾（以山梨酸计） ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计） ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
环己氨基磺酸钠（以环己氨基磺酸计） ^a ，g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ，g/kg	≤ 1.2	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
日落黄 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11

铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
3-氯-1, 2-丙二醇，mg/kg （仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品）	≤	0.4	GB 5009.191
* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 * 仅适用于添加该添加剂的产品。 同一功能食品添加剂（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

即食产品的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（若非指定，均以 CFU/mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ¹	10 ³	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25mL	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10

注：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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数（仅限即食产品）、大肠菌群（仅限即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、蚝汁、蚝油、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油、大豆色拉油中的一种或几种）、酿造酱油、食醋、葱油、蒜油、花椒油、酸水解植物蛋白调味液、辣椒油、鱼露、白酒、黄酒、果葡糖浆、麦芽糖浆中的一种或多种为原料，加入或不加入干贝粉、芝麻、辣椒、香辛料粉（葱、姜、蒜、花椒、孜然、白胡椒、黑胡椒、八角、小茴香、丁香、桂皮、草果、肉豆蔻、姜黄中的一种或几种）、葱酥、大蒜酥、味精、白砂糖、红糖、食用盐、辣椒酱、小米椒、鸡精调味料、牛肉调味料、羊肉调味料、猪肉调味料、鸡肉调味料、醪糟、麦芽糊精、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、辣椒红、辣椒油树脂、日落黄、焦糖色、红曲红、红曲黄色素、DL-苹果酸、L-苹果酸、冰乙酸（冰醋酸）、乳酸、柠檬酸、黄原胶、阿拉伯胶、海藻酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾、苯甲酸钠、山梨酸钾、食用香精（咸味食用香精、花椒精油、香辛料香精、肉味香精、菌菇香精中的一种或几种）中的多种，经调配、混合、灭菌、灌装、包装而成的含两种或两种以上调味料的液态复合调味料。

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 31644《食品安全国家标准 复合调味料》标准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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌市超艳食品有限公司

编制说明

本标准适用于以淀粉制品（凉皮、擀面皮、米皮、河粉中的一种）为主料，搭配或不搭配外购料包，经组合或不组合，包装加工而成的淀粉制品。

淀粉制品（凉皮、擀面皮）：以食用小麦淀粉为主要原料，添加或不添加小麦粉或荞麦粉，加水洗面、淀粉浆沉淀、过滤，加入脱氢乙酸钠，经调浆，蒸制、成型、刷油（大豆油）、冷却、切条或不切条、包装、杀菌加工而成的淀粉制品。

淀粉制品（米皮、河粉）：以食用大米淀粉为主要原料，添加或不添加小麦粉，加水洗面、淀粉浆沉淀、过滤，加入脱氢乙酸钠，经调浆，蒸制、成型、刷油（大豆油）、冷却、切条或不切条、包装、杀菌加工而成的淀粉制品。

外购料包如下：

液态复合调味料包：水、食用盐、鸡精、白砂糖、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾。

油包：植物油、辣椒、芝麻酱、花椒、芝麻、香辛料。

花生包：花生碎。

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《淀粉制品生产许可证审查细则》、GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。