



410602S-2024



河南东方伊厨食品有限公司企业标准

Q/HDYS 0001S-2024

速冻调制肉制品

2024-02-29 发布

2024-02-29 实施

河南东方伊厨食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、B 为规范性附录。

本标准由河南东方伊厨食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王会玲。

HN
QB

速冻调制肉制品

1 范围

本标准规定了速冻调制肉制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于速冻调制肉制品和含调味料包的速冻调制肉制品。

速冻调制肉制品是以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）或其可食用副产品（头、耳、舌、颈、翅、蹄、尾、爪、肾、肝、肠、心、肺、肚、胃、骨、皮、黄喉、筋、猪脑、牛脑中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，经预处理、修整、分切（不分切）、绞制（不绞制），添加生活饮用水、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、小麦粉、魔芋粉、大豆蛋白、大豆膳食纤维粉、膨化豆制品、鱼糜、鸡蛋、蛋制品（蛋白粉、蛋黄粉、蛋白液、冰蛋白、咸蛋黄中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、棕榈油、花生油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、玉米油、大豆色拉油中的一种或几种）、起酥油、食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、洋葱、葱、姜、蒜、辣椒、茺荑、芹菜、荸荠、芥菜、菠菜、胡萝卜、马铃薯、甜椒、竹笋、萝卜、莲菜、番茄、芥菜、白菜、豌豆、黄豆、豆角、花生、玉米、蒜黄、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、美味牛肝菌、银耳、木耳、香菇、虾仁、虾皮、虾米、梅干菜、酸豆角、榨菜丁、泡椒、香辛料或香辛料粉（洋葱、葱、蒜、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、茴香、当归、芹菜、辣椒、桂皮、肉桂、茺荑、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、薄荷、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、葛缕子、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、芝麻、丁香、百里香、花椒、姜中的一种或几种）、芥末粉、咖喱粉、红枣、山药、百合、陈皮、紫苏、白芷、罗汉果、玉竹、栀子、酵母抽提物、豆豉、豆瓣酱、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖（浆）、麦芽糊精、海藻糖、冰糖、乳糖、木糖醇、蜂蜜、味精、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、调味料酒、米酒、黄酒、配制酒、白酒、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、腐乳、甜面酱、花生酱、香辛料调味油（飘香红油）、液体复合调味料（卤水汁、白醋调味汁、藤椒油、椒麻鸡汁调味料中的一种或几种）、固态复合调味料（新奥尔良味调味粉、藤椒腌料、奥尔良腌料、香辣腌料、原味腌料、辣味鸡排腌料中的一种或几种）、半固态复合调味料[海鲜酱、鸡肽膏、川味烧菜酱调味料、红油豆豉烤鱼（牛蛙酱）调味料、麻辣烤鱼（牛蛙酱）调味料、椒麻鸡鲜调味料、河鲜酱调味料、酸汤酱调味料、剁椒酱调味料、猪骨风味汤、鸡骨汤、牛骨汤中的一种或几种]、裹粉（面包屑、面包雪花片、面包糠中的一种或几种）中的几种辅料，添加或不添加酪蛋白酸钠、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、天然胡萝卜素、高粱红、辣椒红、甜菜红、海藻酸钠、蔗糖脂肪酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、黄原胶、卡拉胶、明胶、谷氨酰胺转氨酶、乳酸链球菌素、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、冰乙酸、乳酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、乙酰化二淀

粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、复配食品添加剂[(1)复配乳化增稠着色剂(辣椒红、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、麦芽糊精)、(2)复配水分保持剂(碳酸钾、磷酸三钠、焦磷酸四钾、柠檬酸钠、三聚磷酸钠)、(3)复配肉制品水分保持剂(焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠)、(4)复配水分保持剂(三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钾、麦芽糊精)、(5)复配水分保持剂(三聚磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、柠檬酸钠、卡拉胶)、(6)复配酸度调节剂(碳酸氢钠、柠檬酸钠、碳酸钠、柠檬酸、海藻糖)、(7)复配酸度调节剂(碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、氯化钾、葡萄糖、食用盐)、(8)复配酸度调节剂(碳酸钠、柠檬酸、食用盐)、(9)复配增稠剂(卡拉胶、氯化钾、魔芋粉、食用葡萄糖)、(10)复配增稠剂(魔芋粉、黄原胶、瓜尔胶)、(11)复配乳化剂(酪蛋白酸钠、碳酸氢钠、谷氨酰胺转氨酶、麦芽糊精)中的一种或几种]、食用香精中的一种或几种，经过调味、注射(或滚揉)、搅拌(或斩拌)、腌制、裹粉(不裹粉)、成型、加热(不加热)、包装、速冻等工艺加工而成的非即食速冻调制肉制品。

含调味料包的速冻调制肉制品是以速冻调制肉制品搭配调味料包{自制的料包[调味酱包(半固态复合调味料)、调味粉包、调味油包、调味汁包中的一种或几种]、外购料包[半固态复合调味料(调味酱、鱼香酱、黑胡椒酱中的一种或几种)、调味粉包、调味油包、调味汁包、金汤(液态复合调味料)、蔬菜料包(酱腌菜包或脱水蔬菜包)中的一种或几种]中的一种或几种}，包装速冻而成的非即食产品。

产品分为：含调味料包或不含调味料包的速冻调制(肉丝/肉片/肉块/肉粒/骨块/肉串/肉卷/肉板/肉饼/肉排/扣碗/肉末酱/肉臊/肉馅/肉滑/鸡柳/裹粉肉排/裹粉肉块/小酥肉/畜禽副产品)。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 猪肉、牛肉、羊肉及其可食用副产品应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 鸡肉、鸭肉、鹅肉及其可食用副产品应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。

2.1.3 牛肉应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.8 甘薯淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 的规定。

2.1.9 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.10 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.11 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.12 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.13 鱼糜应符合 GB/T 36187 的规定。

2.1.14 鸡蛋、蛋制品(蛋白粉、蛋黄粉、蛋白液、冰蛋白、咸蛋黄)应符合 GB 2749 的规定。

- 2.1.15 食用植物油（大豆油、棕榈油、花生油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、玉米油、大豆色拉油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.17 食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.18 洋葱、葱、姜、蒜、辣椒、茺荑、芹菜、荸荠、芥菜、菠菜、胡萝卜、马铃薯、甜椒、竹笋、萝卜、莲菜、番茄、芥菜、白菜、豌豆、黄豆、豆角、花生、玉米、蒜黄应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.19 金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、美味牛肝菌、银耳、木耳、香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.20 虾仁应符合 SC/T 3110 的规定。
- 2.1.21 虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.22 虾米应符合 SC/T 3204 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.23 梅干菜、酸豆角、榨菜丁、泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.24 香辛料或香辛料粉、芥末粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.26 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.27 山药、百合、陈皮、紫苏、白芷、罗汉果、玉竹、栀子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.28 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.29 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.30 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.31 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.32 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.33 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.34 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.35 麦芽糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.36 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.37 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.38 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.39 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.40 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.41 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.42 味精应符合 GB 2720 的规定。

- 2.1.43 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.44 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.45 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.46 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.47 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.48 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.49 配制酒应符合 NY/T 2104 的规定。
- 2.1.50 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.51 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.52 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.53 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.54 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.55 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.56 花生酱应符合 QB/T 1733.4 和 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.57 香辛料调味油（飘香红油）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.58 液体复合调味料（卤水汁、白醋调味汁、藤椒油、椒麻鸡汁调味料）、固态复合调味料（新奥尔良味调味粉、藤椒腌料、奥尔良腌料、香辣腌料、原味腌料、辣味鸡排腌料）、半固态复合调味料[海鲜酱、鸡肽膏、川味烧菜酱调味料、红油豆豉烤鱼（牛蛙酱）调味料、麻辣烤鱼（牛蛙酱）调味料、椒麻鸡鲜调味料、河鲜酱调味料、酸汤酱调味料、剁椒酱调味料、猪骨风味汤、鸡骨汤、牛骨汤]应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.59 面包屑应符合 Q/QWS 0001S 的规定，见附录 A。
- 2.1.60 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.61 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.62 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.63 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.64 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.65 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.66 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.67 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.68 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.69 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.70 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.71 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.72 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.73 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.74 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.75 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.76 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.77 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.78 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.79 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.80 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.81 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.82 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.83 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.84 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.85 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.86 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.87 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.88 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.89 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.90 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.91 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.92 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.93 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.94 调味酱包应符合本公司企业标准 Q/HDYS 0003S 的规定。
- 2.1.95 调味粉包应符合本公司企业标准 Q/HDYS 0002S 的规定。
- 2.1.96 调味油包应符合本公司企业标准 Q/HDYS 0004S 或 Q/HDYS 0005S 的规定。
- 2.1.97 调味汁包应符合本公司企业标准 Q/HDYS 0006S 的规定。
- 2.1.98 外购料包（金汤、调味酱、鱼香酱、黑胡椒酱、调味粉包、调味油包、调味汁包）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.99 外购的蔬菜料包（酱腌菜包）应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.100 外购的蔬菜料包（脱水蔬菜包）应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.101 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.102 膨化豆制品应符合 SB/T 10453 的规定。
- 2.1.103 面包雪花片、面包糠应符合 Q/QWS 0002S 的规定，见附录 B。

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	具有产品应有的形态	取适量试样，放入洁净的白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽和杂质，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	
气味、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

2.3 理化指标

速冻调制肉制品的理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
总砷 ^a （以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅 ^{*a} （以Pb计），mg/kg	≤ 0.29（畜禽内脏制品除外） 0.49（畜禽内脏制品）	GB 5009.12
甲基汞 ^{ab} （以Hg计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
镉 ^a （以Cd计），mg/kg	0.5（畜禽肝脏制品）	GB 5009.15
	1.0（畜禽肾脏制品）	
	0.1（畜禽内脏制品除外）	
铬 ^a （以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺 ^a ，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
双乙酸钠 ^c ，g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
脱氢乙酸钠 ^c （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
磷酸盐 ^c （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a 检测带骨类肉制品时，以可食肉部分为准。

b 仅适用于添加虾仁、虾皮、虾米的产品检测；对于制定甲基汞限量的食品可先测定总汞，当总汞含量不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定。

c 仅适用于添加该食品添加剂的产品检测。

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。

调味料包的理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标	检验方法
酸价 ^a (KOH) (以脂肪计), mg/g ≤	5.0 (含油的半固态复合调味料)	GB 5009.229
	3.0 (以植物油为主要原料的调味油包)	
	2.5 (以动物油为主要原料的调味油包)	
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g ≤	0.25 (含油的半固态复合调味料和以植物油为主要原料的调味油包)	GB 5009.227
	0.20 (以动物油为主要原料的调味油包)	
无机砷 ^b (以As计), mg/kg ≤	0.1	GB 5009.11
铅* (以Pb计), mg/kg ≤	0.9 ^c	GB 5009.12
	0.4 ^d	
	0.7 ^e	
亚硝酸盐 (以NaNO ₂ 计), mg/kg ≤	20.0 ^d	GB 5009.33
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg ≤	0.4 ^f	GB 5009.191
	1.0 ^g	

注: * 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a 仅适用于自制或外购的调味油包、含油的半固态复合调味料检测; 其中酸价不适用于添加发酵型配料 (如黄豆酱、甜面酱、豆豉、腐乳等) 和酸性配料 (如食醋、酸度调节剂等) 的半固态复合调味料、调味油包检测。

b 仅适用于自制的料包、外购料包 (半固态复合调味料、调味粉包、调味油包、调味汁包、金汤) 的混合检测; 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷, 当总砷含量不超过无机砷限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定无机砷; 否则, 需测定无机砷含量再作判定。

c 仅适用于自制的料包、外购料包 (半固态复合调味料、调味粉包、调味油包、调味汁包、金汤) 的混合检测。

d 仅适用于外购的酱腌菜包的检测。

e 仅适用于外购的脱水蔬菜包的检测。

f 仅适用于添加酸水解植物蛋白的自制或外购的调味汁包、半固态复合调味料、外购的金汤的检测。

g 仅适用于添加酸水解植物蛋白的自制或外购的调味粉包检测。

2.4 微生物限量

外购的蔬菜料包 (酱腌菜包) 微生物限量应符合表 4 的规定。

表4 微生物限量

项目	采样方案 a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 ^b , CFU/g	5	2	10	10 ³	GB 4789.3 平板计数法
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 ³	GB 4789.10

注：a：样品的采样和处理按GB 4789.1执行。

b：不适用于非灭菌发酵型产品。

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

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；兽药残留限量应符合GB 31650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。型式检验按国家相关规定执行。



410680S-2022



淇县味全食品有限公司企业标准

Q/QWS 0001S-2022

面包屑

2022-03-24 发布

2022-03-24 实施

淇县味全食品有限公司 发布

前 言

本标准由淇县味全食品有限公司提出。

本标准由淇县味全食品有限公司起草。

本标准主要起草人：邵红坤。

本标准自发布实施日起替代Q/QWS 0001S-2017。

H N
Q B

面包屑

1 范围

本标准规定了面包屑的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加玉米粉、糯米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、紫薯粉、红薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、西兰花粉、红枣粉、火龙果粉、山药粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、食用盐、白砂糖中的一种或几种，加入复配乳化酶制剂（食用玉米淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙、羧甲基纤维素钠、乳酸脂肪酰甘油酯、聚丙烯酸钠、脂肪酶、木聚糖酶、维生素C、 α -淀粉酶、聚甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、蔗糖脂肪酰酯、酒石酸氢钾中的几种）、柠檬黄、日落黄、辣椒红、 β -胡萝卜素、姜黄素、焦糖色、柑橘黄、甜菜红、高粱红中的一种或几种，加入生活饮用水、食品加工用酵母，经配料、搅拌、成型、发酵、烘烤、冷却、粉碎、干燥、过筛、包装而成的非即食面包屑。

根据所用原辅料不同，产品分类为：原色面包屑、彩色面包屑。

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 玉米粉、糯米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 紫薯粉、红薯粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.4 菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、西兰花粉、红枣粉、火龙果粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.5 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.6 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 红薯淀粉、豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 复配乳化酶制剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.14 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.15 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

- 2.1.16辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.17 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.18姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.19焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.20柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.21甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.22高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.23生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.24食品加工用酵母应符合 GB 31639 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	颗粒状	取50g样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，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	
气味与滋味	具有面制品特有的香气与滋味，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		≤ 16.0	GB 5009.3
总砷 (以 As 计), mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg		≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg		≤ 5.0	GB 5009.22
a 着色剂	柠檬黄, g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
	日落黄, g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
	β-胡萝卜素, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
	姜黄素, g/kg	≤ 0.3	SN/T 4890
注1: a仅适用于添加该种着色剂的产品, 且相同色泽着色剂在混合使用时, 各自用量占GB 2760所规定的最大使用量的比例之和不应超过1。			
注2: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

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	10 ²	GB 4789. 3 平板计数法
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
注: a 样品的采样和处理按 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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合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，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、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加玉米粉、糯米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、紫薯粉、红薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、西兰花粉、红枣粉、火龙果粉、山药粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、食用盐、白砂糖中的一种或几种，加入复配乳化酶制剂（食用玉米淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙、羧甲基纤维素钠、乳酸脂肪酸甘油酯、聚丙烯酸钠、脂肪酶、木聚糖酶、维生素 C、 α -淀粉酶、聚甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、酒石酸氢钾中的几种）、柠檬黄、日落黄、辣椒红、 β -胡萝卜素、姜黄素、焦糖色、柑橘黄、甜菜红、高粱红中的一种或几种，加入生活饮用水、食品加工用酵母，经配料、搅拌、成型、发酵、烘烤、冷却、粉碎、干燥、过筛、包装而成的非即食面包屑。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，制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准所涉及产品在 GB 2760 中分类为 06.03.02.04 面糊（如用于鱼和禽肉的拖面糊）、裹粉、煎炸粉。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

淇县味全食品有限公司

QB



410577S-2022



淇县味全食品有限公司企业标准

Q/QWS 0002S-2022

面包雪花片、面包糠

2022-02-19 发布

2022-02-19 实施

淇县味全食品有限公司 发布

前 言

本标准由淇县味全食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：邵红坤、孟庆华。

本标准自发布实施日起替代Q/QWS 0002S-2021。

H N
Q B

面包雪花片、面包糠

1 范围

本标准规定了面包雪花片、面包糠的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加玉米粉、糯米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、紫薯粉、红薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、西兰花粉、山药粉、红枣粉、火龙果粉、玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、白砂糖、食用盐、大豆油、棕榈油、大豆蛋白粉中的一种或几种，加入聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、硫酸钙、碳酸氢钠、碳酸钾、复合膨松剂（食用玉米淀粉、酒石酸氢钾、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠）、瓜尔胶、黄原胶、氧化羟丙基淀粉、羟丙基淀粉、酸处理淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、姜黄素、辣椒红、焦糖色、柑橘黄、甜菜红、高粱红中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、拌粉、挤压膨化、成型、切断粉碎或不切断粉碎、包装而成的非即食面包雪花片、面包糠。

根据所用原辅料不同，产品分为：面包雪花片、面包糠。

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 玉米粉、糯米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 紫薯粉、红薯粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.4 菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、西兰花粉、红枣粉、火龙果粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.5 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.6 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 红薯淀粉、豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.15 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.16 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.17 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

- 2.1.18磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.19焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.20双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.21硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 2.1.22碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.23碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.24复合膨松剂应符合 GB 1886.245 和 GB 26687 的规定。
- 2.1.25瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.26黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.27氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.28羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.29酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.30乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.31柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.32日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.33β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.34姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.35辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.36焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.37柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.38甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.39高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.40生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.41棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 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	片状或颗粒状	取100g样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，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	
气味与滋味	具有面制品特有的香气与滋味，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		≤ 16.0	GB 5009.3
总砷 (以 As 计), mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg		≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg		≤ 5.0	GB 5009.22
^a 着色剂	柠檬黄, g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
	日落黄, g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
	β-胡萝卜素, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
	姜黄素, g/kg	≤ 0.3	SN/T 4890
^b 磷酸盐 (以磷酸根 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg		≤ 5.0	GB 5009.256
注: a仅适用于添加该种着色剂的产品, 且相同色泽着色剂在混合使用时, 各自用量占GB 2760所规定的最大使用量的比例之和不应超过1; b仅适用于添加复合膨松剂、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠的产品; *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

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	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
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
注 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。 注 2: 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 的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。					

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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合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，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、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加玉米粉、糯米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、紫薯粉、红薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、西兰花粉、山药粉、红枣粉、火龙果粉、玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、白砂糖、食用盐、大豆油、棕榈油、大豆蛋白粉中的一种或几种，加入聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、硫酸钙、碳酸氢钠、碳酸钙、复合膨松剂（食用玉米淀粉、酒石酸氢钾、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠）、瓜尔胶、黄原胶、氧化羟丙基淀粉、羟丙基淀粉、酸处理淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、姜黄素、辣椒红、焦糖色、柑橘黄、甜菜红、高粱红中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、拌粉、挤压膨化、成型、切断粉碎或不切断粉碎、包装而成的非即食面包雪花片、面包糠。

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，制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准所涉及产品在 GB 2760 中分类为 06.03.02.04 裹粉。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

淇县味全食品有限公司

编制说明

本标准适用于速冻调制肉制品和含调味料包的速冻调制肉制品。

速冻调制肉制品是以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）或其可食用副产品（头、耳、舌、颈、翅、蹄、尾、爪、肾、肝、肠、心、肺、肚、胃、骨、皮、黄喉、筋、猪脑、牛脑中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，经预处理、修整、分切（不分切）、绞制（不绞制），添加生活饮用水、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、小麦粉、魔芋粉、大豆蛋白、大豆膳食纤维粉、膨化豆制品、鱼糜、鸡蛋、蛋制品（蛋白粉、蛋黄粉、蛋白液、冰蛋白、咸蛋黄中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、棕榈油、花生油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、玉米油、大豆色拉油中的一种或几种）、起酥油、食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、洋葱、葱、姜、蒜、辣椒、茺荑、芹菜、荸荠、芥菜、菠菜、胡萝卜、马铃薯、甜椒、竹笋、萝卜、莲菜、番茄、芥菜、白菜、豌豆、黄豆、豆角、花生、玉米、蒜黄、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、美味牛肝菌、银耳、木耳、香菇、虾仁、虾皮、虾米、梅干菜、酸豆角、榨菜丁、泡椒、香辛料或香辛料粉（洋葱、葱、蒜、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、茴香、当归、芹菜、辣椒、桂皮、肉桂、茺荑、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、薄荷、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、葛缕子、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、芝麻、丁香、百里香、花椒、姜中的一种或几种）、芥末粉、咖喱粉、红枣、山药、百合、陈皮、紫苏、白芷、罗汉果、玉竹、栀子、酵母抽提物、豆豉、豆瓣酱、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糖（浆）、麦芽糊精、海藻糖、冰糖、乳糖、木糖醇、蜂蜜、味精、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、调味料酒、米酒、黄酒、配制酒、白酒、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、腐乳、甜面酱、花生酱、香辛料调味油（飘香红油）、液体复合调味料（卤水汁、白醋调味汁、藤椒油、椒麻鸡汁调味料中的一种或几种）、固态复合调味料（新奥尔良味调味粉、藤椒腌料、奥尔良腌料、香辣腌料、原味腌料、辣味鸡排腌料中的一种或几种）、半固态复合调味料[海鲜酱、鸡肽膏、川味烧菜酱调味料、红油豆豉烤鱼（牛蛙酱）调味料、麻辣烤鱼（牛蛙酱）调味料、椒麻鸡鲜调味料、河鲜酱调味料、酸汤酱调味料、剁椒酱调味料、猪骨风味汤、鸡骨汤、牛骨汤中的一种或几种]、裹粉（面包屑、面包雪花片、面包糠中的一种或几种）中的几种辅料，添加或不添加酪蛋白酸钠、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、天然胡萝卜素、高粱红、辣椒红、甜菜红、海藻酸钠、蔗糖脂肪酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、黄原胶、卡拉胶、明胶、谷氨酰胺转氨酶、乳酸链球菌素、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸、冰乙酸、乳酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、复配食品添加剂[(1)复配乳化增稠着色剂（辣椒红、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、麦芽糊精）、(2)复配水分保持剂（碳酸钾、磷酸三钠、焦磷酸四钾、柠檬酸钠、三聚磷酸钠）、(3)复配肉制品水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）、(4)复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钾、麦芽糊精）、(5)复配水分保持剂（三聚磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、

焦磷酸二氢二钠、柠檬酸钠、卡拉胶）、(6)复配酸度调节剂（碳酸氢钠、柠檬酸钠、碳酸钠、柠檬酸、海藻糖）、(7)复配酸度调节剂（碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、氯化钾、葡萄糖、食用盐）、(8)复配酸度调节剂（碳酸钠、柠檬酸、食用盐）、(9)复配增稠剂（卡拉胶、氯化钾、魔芋粉、食用葡萄糖）、(10)复配增稠剂（魔芋粉、黄原胶、瓜尔胶）、(11)复配乳化剂（酪蛋白酸钠、碳酸氢钠、谷氨酰胺转氨酶、麦芽糊精）中的一种或几种]、食用香精中的一种或几种，经过调味、注射（或滚揉）、搅拌（或斩拌）、腌制、裹粉（不裹粉）、成型、加热（不加热）、包装、速冻等工艺加工而成的非即食速冻调制肉制品。

含调味料包的速冻调制肉制品是以速冻调制肉制品搭配调味料包{自制的料包[调味酱包（半固态复合调味料）、调味粉包、调味油包、调味汁包中的一种或几种]、外购料包[半固态复合调味料（调味酱、鱼香酱、黑胡椒酱中的一种或几种）、调味粉包、调味油包、调味汁包、金汤（液态复合调味料）、蔬菜料包（酱腌菜包或脱水蔬菜包）中的一种或几种]中的一种或几种}，包装速冻而成的非即食产品。

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，参照 SB/T 10379《速冻调制食品》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。

河南东方伊厨食品有限公司

QB