



411781S-2024



禹州市好婆娘食品厂企业标准

Q/YHS 0002S-2024

调味面制品（附料包）

2024-07-15 发布

2024-07-15 实施

禹州市好婆娘食品厂 发布

前 言

本标准由禹州市好婆娘食品厂提出并起草。

本标准起草人：刘迈章。

H N
Q B

调味面制品（附料包）

1 范围

本标准规定了调味面制品（附料包）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以调味面制品（见本公司企标 Q/YHS 0001S）为主要原料，辅以外购独立包装料包【番茄酱包、番茄调味酱包、番茄沙司包、青芥辣包、沙拉酱/汁包、花生酱包、芝麻酱包、辣椒酱包、调味醋包、葱油包、芝麻香油包、辣椒油包、油炸豌豆包、油炸花生包、炒芝麻包、调味海带包、酱腌菜包、蜂蜜包、香辣孜然调味粉包、番茄味调味粉包、椒盐味调味粉包、黑胡椒味调味粉包、调味粉包（固态复合调味料）、调味汁包（液态复合调味料）、调味酱包（半固态复合调味料）、黑胡椒调味酱中的一种或几种】，经组合包装而成的调味面制品（附料包）。

根据口味料包不同，可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 调味面制品应符合本企业标准 Q/YHS 0001S 的规定。
- 2.1.2 番茄调味酱包应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.3 番茄酱包应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.4 沙拉酱包应符合 SB/T 10753 的规定。
- 2.1.5 花生酱包应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.6 芝麻酱包应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.7 番茄沙司包、番茄调味酱包、青芥辣包、沙拉汁包、辣椒酱包、调味醋包、葱油包、芝麻香油包、香辣孜然调味粉包、番茄味调味粉包、椒盐味调味粉包、黑胡椒味调味粉包、调味粉包（固态复合调味料）、调味汁包（液态复合调味料）、调味酱包（半固态复合调味料）、黑胡椒调味酱、辣椒油包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.8 油炸豌豆包、油炸花生包、炒芝麻包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 调味海带包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.10 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.11 蜂蜜包应符合 GB 14963 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
	调味面制品	料包	
性 状	具有该产品应有的性状	具有各料包应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽杂质、嗅其气味，然后以温开
色泽	具有该产品应有的色泽	具有各料包应有的色泽	

气味、滋味	具有该产品应有的气味、滋味，无酸败、霉味等异味	水漱口，按照食用方法，品尝其滋味
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 ≤	24.0（调味面制品）	GB 5009.3
氯化物（以 Cl ⁻ 计），% ≤	4.0（调味面制品）	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g ≤	3.0（调味面制品、油炸豌豆包、油炸花生包、炒芝麻包、花生酱包、芝麻酱包、芝麻香油包）	GB 5009.229
	5.0（含油型调味酱包、葱油包、辣椒油包）	
过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	0.25（调味面制品、含油型调味酱包、花生酱包、芝麻酱包、葱油包、辣椒油包）	GB 5009.227
	0.5（油炸豌豆包、油炸花生包、炒芝麻包）	
	0.18（芝麻香油包）	
*铅（以 Pb 计），mg/k ≤	0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 铅、总砷、黄曲霉毒素 B ₁ 为产品混合后检验。		

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	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群， CFU/g	5	2	10	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	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
霉菌， CFU/g ≤	150				GB 4789. 15
注： a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行；微生物限量是将调味面制品和料包混合后进行检验。					

2.5 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

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、氯化物、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以调味面制品（见本公司企标 Q/YHS 0001S）为主要原料，辅以外购独立包装料包【番茄酱包、番茄调味酱包、番茄沙司包、青芥辣包、沙拉酱/汁包、花生酱包、芝麻酱包、辣椒酱包、调味醋包、葱油包、芝麻香油包、辣椒油包、油炸豌豆包、油炸花生包、炒芝麻包、调味海带包、酱腌菜包、蜂蜜包、香辣孜然调味粉包、番茄味调味粉包、椒盐味调味粉包、黑胡椒味调味粉包、调味粉包（固态复合调味料）、调味汁包（液态复合调味料）、调味酱包（半固态复合调味料）、黑胡椒调味酱中的一种或几种】，经组合包装而成的调味面制品（附料包）。

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，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

禹州市好婆娘食品厂