



410309S-2025

新郑市昊祥食品有限公司企业标准

Q/XHS 0001S-2025

# 淀粉制品

2025-01-24 发布

2025-01-24 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。

本标准自发布实施日起替代 Q/XHS 0001S-2024。

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（液态复合调味料包、油包、花生包），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，加入食品用香精，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，加入食品用香精，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。

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 食品用香精应符合 GB 30616 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 <sup>c</sup> , g/100g	≤ 80	GB 5009.3
*铅 <sup>a</sup> (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 <sup>a</sup> (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
酸价 <sup>b</sup> (KOH)(以脂肪计), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>b</sup> (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
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 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	10 <sup>2</sup>	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[仅适用于淀粉制品（凉皮、擀面皮）、淀粉制品（米皮、河粉）]、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B



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) <sup>*</sup> , mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
酸价 <sup>c</sup> (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>c</sup> (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
山梨酸钾 <sup>b</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>b</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>b</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
β-胡萝卜素 <sup>b</sup> , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
亮蓝 <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
乙二胺四乙酸二钠 <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
甜菊糖苷 <sup>b</sup> (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
三氯蔗糖 <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.25	GB 22255
3-氯-1, 2-丙二醇 <sup>b</sup> , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
甲基汞 (以 Hg 计) <sup>d</sup> , 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。  
<sup>a</sup>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;  
<sup>b</sup>仅适用于使用该食品添加剂的产品;  
<sup>c</sup>仅适用于使用酸水解植物 (大豆) 蛋白调味料的产品;  
<sup>d</sup>仅适用于使用水产动物及其制品的产品;  
<sup>\*</sup>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 <sup>a</sup> 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 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 <sup>5</sup>	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

<sup>a</sup> 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。

---

H N

Q B

## 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。



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） <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计） <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
环己氨基磺酸钠（以环己氨基磺酸计） <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 1.2	GB 5009.263
三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
日落黄 <sup>a</sup> ，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
<p>* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>* 仅适用于添加该添加剂的产品。</p> <p>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。</p>			

## 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 <sup>a</sup> 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 <sup>1</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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（液态复合调味料包、油包、花生包），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，加入食品用香精，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，加入食品用香精，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。

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。

新郑市昊祥食品有限公司