

Q/NKR 0001S-2025



南阳科尔沁肉制品有限公司企业标准

Q/NKR 0001S-2025

风干肉制品

2025-05-20 发布

2025-05-20 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。

本标准适用于南阳科尔沁肉制品有限公司、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。

风干肉制品

1 范围

本标准规定了风干肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于风干牛肉制品、风干羊肉制品、风干牛肉鸡肉制品。

风干牛肉制品是以鲜(冻)牛肉为主要原料,添加生产用水、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、固态复合调味料、芥末味调味料复合调味料、复合果蔬调料、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)、复配酶制剂(酪蛋白酸钠、磷酸三钠、谷氨酰胺转氨酶、麦芽糊精)、山梨酸钾、亚硝酸钠、乳酸钠、乳酸链球菌素、山楂核烟熏香味料Ⅱ号、乳酸菌种(肉葡萄球菌、小牛动物球菌)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。

风干牛肉鸡肉制品是以鲜(冻)牛肉为主要原料,添加鲜(冻)鸡肉、生产用水、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、固态复合调味料、芥末味调味料复合调味料、复合果蔬调料、黑椒香草调味料、酵香调味料、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)、复配酶制剂(酪蛋白酸钠、磷酸三钠、谷氨酰胺转氨酶、麦芽糊精)、山梨酸钾、亚硝酸钠、乳酸钠、乳酸链球菌素、山楂核烟熏香味料Ⅱ号、乳酸菌种(肉葡萄球菌、小牛动物球菌)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鸡肉制品。

风干羊肉制品是鲜(冻)羊肉为主要原料,添加食用盐、白砂糖、白芷粉、肉豆蔻粉、白胡椒粉、甘草粉、草果粉、洋葱、酵香调味料、孜然碎、大豆油、芝麻、辣椒、菜籽油中的几种为辅料,经修割、切块(片、丁、条)(或绞制)、腌制、风干、改刀、油炸或烘烤、拌料、包装、灭菌或不灭菌而成的风干羊肉制品。

本品中属于熟肉制品中的熏、烧、烤肉类(08.03.02)有:风干牛肉制品(具有烘烤或烧烤工艺)、风干牛肉鸡肉制品(具有烘烤或烧烤工艺)、风干羊肉制品(具有烘烤工艺);属于油炸肉类(08.03.03)有:风干牛肉制品(具有油炸工艺)、风干牛肉鸡肉制品(具有油炸工艺)、风干羊肉制品(具有油炸工艺)。

根据生产工艺不同分为:烘烤风干肉制品、烧烤风干肉制品、油炸风干肉制品。

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、鲜(冻)羊肉应符合和 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)、甘草粉、草果粉、孜然碎、肉豆蔻粉应符合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 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A。

2.1.20 白芷粉应符合Q/HSWT 0001S的规定。详见附录D。

2.1.21 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。

2.1.22 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。

2.1.23 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。

- 2.1.24 甘油应符合GB 29950的规定。
- 2.1.25 山楂核烟熏香味料Ⅱ号应符合GB 1886.127的规定。
- 2.1.26 发酵调味料（本味嘛）应符合Q/WZM 0003S的规定，详见附录B。
- 2.1.27 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、固态复合调味料、芥末味调味料复合调味料、五香风味腌制料、复合果蔬调料、黑椒香草调味料、酵香调味料应符合GB 31644的规定。
- 2.1.28 海藻膳食纤维应符合T/ZFS 0019的规定。
- 2.1.29 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.30 牛肉粉调味料应符合SB/T 10513的规定。
- 2.1.31 酿造酱油应符合GB/T 18186的规定。
- 2.1.32 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 2.1.33 大葱、洋葱、生姜应新鲜、无污染，应符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.34 鱼露调味汁应符合Q/YY 0012S的规定。详见附录C。
- 2.1.35 复配酶制剂应符合GB 26687的规定。
- 2.1.36 乳酸菌种（肉葡萄球菌、小牛动物球菌）应符合QB/T 4575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
色泽	呈枣红色至红褐色或呈棕黄色或褐色、黄褐色，色泽均匀一致，与标样颜色一致	取 200g 样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自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。
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	
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 ^a ，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。			
^a 苯并（a）芘指标仅限于烧烤风干牛肉制品。			
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。					

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；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。

附录A

备案号：44011106S-2020
备案日期：2020年10月19日
备案有效期：5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技术和定义；

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：曹祖华、杨淑。

本标准于 2008 年 07 月 10 日首次发布，2011 年 11 月 30 日第一次修订，2013 年 12 月 16 日第二次修订，2016 年 12 月 16 日第三次修订，2017 年 10 月 01 日第四次修订，2020 年 08 月 29 日第五次修订。

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南分公司（地址：广州市萝岗区云均工业区云均一路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。
本标准适用于第三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。凡是未注日期的引用文件，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-半胱氨酸

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 天门冬酰基内酰胺甲酯（又名阿斯巴甜）

GB 1886.50 食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄

GB 1886.54 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、禽产品

GB 2715 食品安全国家标准 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 4789.3 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 食品卫生标准的分析方法
- GB 5009.42 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.43 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 食品中指示性多菌数含量的测定
- GB 5009.191 食品安全国家标准 食品中羧基醇及其脂肪酸含量的测定
- 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 上落英
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7095 食品安全国家标准 食用盐及其制品
- 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 1-胡萝卜素
- GB/T 8885 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 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
- GB 9683 复合食品包装卫生标准
- 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 13102 食品安全国家标准 食醋
- 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 奶粉
- GB/T 20680 食用植物精油
- GB/T 20681 麦芽粉
- GB/T 23530 解号抽提物
- 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 25513 食品安全国家标准 食品添加剂 1,4-双氯

GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 4,4'-联苯酸

GB 25545 食品安全国家标准 食品添加剂 1-(1'-羟石炭

GB 25558 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二钙

GB 25556 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸盐

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泊复合膜、袋

GB 28314 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒油树脂

GB/T 29243 木薯淀粉

GB 28401 食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂

GB 28938 食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二盐

GB 28944 食品安全国家标准 食品添加剂 N-[(3-[(甲氧基)羰基]-L-丙氨酸)-L-丙氨酸]-L-丙氨酸 (纽糖)

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精 (含 1 号修改单)

GB 31231 食品安全国家标准 食品添加剂 天然胡萝卜素

GB 31557 食品安全国家标准 食用淀粉

GB 31614 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

CJ/T 670 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 蔬菜、蔬菜汁水果

NY/T 844 绿色食品 蔬菜水果

NY/T 957 酱油粉

QB/T 4791 粘粉末

国家卫生计生委关于批准 5'-单乳糖苷酸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、畜肉的精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、酵母自提物、复合调味料、硬脂末、乳粉、乳清粉、乳糖、香基粉、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、胭脂红、胭脂红红、亮蓝、亮蓝色(天然生产)、亮蓝色(普通法)、亮蓝色(亚硫酸法)、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、喹啉黄、喹啉黄二盐、5'-肌苷酸二盐、5'-肌苷酸三盐、5'-肌苷酸二盐、琥珀酸二盐、辣椒油树脂、DL-半果酸、L-苹果酸、柠檬酸、L-(+)-酒石酸、冰乙酸、甘氨酸、L-丙氨酸、维生素B₆、磷脂、迷迭香提取物、三聚磷酸盐、磷酸三钙、黄原胶、阿司巴甜(含苯丙氨酸)、甜菊糖苷、纽糖、三氯蔗糖、二氯生糖、羟甲基、黏合、粉剂、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、香兰粉、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、胭脂红、姜黄、焦褐色(加氢生产)、焦糖色(普通法)、焦糖色(亚硫酸法)、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、磷酸二钠、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、磷酸一钙、黄原胶、阿司巴甜(含苯丙氨酸)、甜菊糖苷、纽甜、一氧化硅、经筛分、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、香兰粉、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、胭脂红、姜黄、焦褐色(加氢生产)、焦糖色(普通法)、焦糖色(亚硫酸法)、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、磷酸一钙、黄原胶、阿司巴甜(含苯丙氨酸)、甜菊糖苷、纽甜、一氧化硅、经筛分、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

以腌水蔬菜(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、香兰粉、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、胭脂红、姜黄、焦褐色(加氢生产)、焦糖色(普通法)、焦糖色(亚硫酸法)、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、磷酸一钙、黄原胶、阿司巴甜(含苯丙氨酸)、甜菊糖苷、纽甜、一氧化硅、经筛分、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、胭脂红、姜黄、焦褐色(加氢生产)、焦糖色(普通法)、焦糖色(亚硫酸法)、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、磷酸二钠、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、磷酸一钙、黄原胶、阿司巴甜(含苯丙氨酸)、甜菊糖苷、纽甜、一氧化硅、经筛分、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、米粉、乳粉、复合调味料(酱油味)、植脂末、香兰粉、香辛料为原料，选择性添加食品添加剂食品用香精、辣椒红、胭脂红、姜黄、焦褐色(加氢生产)、焦糖色(普通法)、焦糖色(亚硫酸法)、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、二聚磷酸盐、磷酸三钙、黄原胶、阿司巴甜（含苯丙氨酸）、甜菊糖苷、甜叶菊、三氯蔗糖、二氧化硅、经筛分、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，选择并添加食品添加剂食用明胶、辣椒红、胭脂虫红、姜黄、焦糖色(亚硫酸法)、焦糖色(亚硫酸法)、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、羧酸钠盐、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸、L-(+)-酒石酸、冰乙酸、L-丙氨酸、维生素E、香料、葱蒜香提取物、二氢香叶醇、黄原胶、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、甜菊糖苷、甜叶菊、三氯蔗糖、二氧化的、经筛分、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 2760及国家相应的标准要求有关规定，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 3101 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 香辛料通用技术规范
食品添加剂或浓缩提取物	符合GB 30616 食品安全国家标准 食品添加剂（含1号修改单）
食品添加剂或浓缩提取物	符合GB 30616 食品安全国家标准 食品添加剂（含1号修改单）
鱼（或虾、或蟹、或其他）	符合GB 31650 食品安全国家标准 动物性水产品制品
植物类或其浓缩提取物	
食用胶	符合GB 31650 食品安全国家标准 食用胶及其制品
水果	符合NY/T 750 绿色食品 蔬菜、水果类水果，NY/T 844 绿色食品 水果类水果
脱水蔬菜	符合NY/T 754 脱水蔬菜通用技术规范
食用植物油	符合GB/T 20893 食用植物油及GB 2203 食品安全国家标准 植物油
食用植物油	符合GB/T 20893 食用植物油及GB 2203 食品安全国家标准 植物油
食用淀粉	符合GB 31647 食品安全国家标准 食用淀粉
食用玉米淀粉	符合GB/T 5835 食用玉米淀粉和GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
食用植物油	符合GB/T 2203 食用植物油
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GB/T 4751 植脂末
乳粉	符合GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
乳粉	符合GB 19644 食品安全国家标准 乳粉和乳蛋白粉
乳粉	符合GB 25595 食品安全国家标准 乳粉
食用植物油	符合GB 30616 食品安全国家标准 食品添加剂
香料	符合GB/T 960 香料

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 16146《食品安全国家标准 食用动物油脂》
单硬脂酸甘油酯	符合 GB 1896.17《食品安全国家标准 食品添加剂 5'-单硬脂酸甘油酯
二-乙酰酒石酸钠	符合 GB 1896.170《食品安全国家标准 食品添加剂 5'-二乙酰酒石酸钠
三-乙酰酒石酸钠	符合 GB 1896.18《食品安全国家标准 食品添加剂 三-乙酰酒石酸钠
三磷酸甘油酯	符合 GB 254.09《食品安全国家标准 食品添加剂 三磷酸甘油酯
三氯化铝	符合 GB 254.06《食品安全国家标准 食品添加剂 三氯化铝
大豆胶	符合 GB 1896.41《食品安全国家标准 食品添加剂 大豆胶
藻酸钠	符合 GB 1896.34《食品安全国家标准 食品添加剂 藻酸钠
亮蓝色(酸性红)、亮蓝色(亚硫酸盐法)、亮蓝色(亚硫酸盐法)	符合 GB 1896.04《食品安全国家标准 食品添加剂 亮蓝色
焦亚硫酸钠	符合 GB 254.07《食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钠
食用	符合 GB 1896.09《食品安全国家标准 食品添加剂 食用
3-胡萝卜素	符合 GB 2821《食品安全国家标准 食品添加剂 3-胡萝卜素
天然胡萝卜素	符合 GB 3.321《食品安全国家标准 食品添加剂 天然胡萝卜素
2-丙酮	符合 GB 1896.14《食品安全国家标准 食品添加剂 2-丙酮
柠檬酸	符合 GB 1896.1《食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
柠檬黄(酸性红)	符合 GB 1896.05《食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄(酸性红)
日落黄	符合 GB 1896.06《食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
日落黄(酸性红)	符合 GB 1896.07《食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄(酸性红)
苹果酸	符合 GB 25344《食品安全国家标准 食品添加剂 苹果酸
1-萘酚	符合 GB 1896.40《食品安全国家标准 食品添加剂 1-萘酚
柠檬酸	符合 GB 1896.24《食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
1-(1)-萘酚	符合 GB 253.5《食品安全国家标准 食品添加剂 1-(1)-萘酚
冰乙酸	符合 GB 1896.10《食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸
甘氨酸	符合 GB 25632《食品安全国家标准 食品添加剂 甘氨酸(氨基乙酸)
丙氨酸	符合 GB 25633《食品安全国家标准 食品添加剂 丙氨酸
维生素B1	符合 GB 1896.03《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素B1
维生素B2	符合 GB 28401《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素B2
维生素B6	符合 GB 1896.172《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素B6
维生素B12	符合 GB 1896.173《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素B12
维生素C	符合 GB 25634《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C
维生素D	符合 GB 25635《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素D
维生素E	符合 GB 25636《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E
维生素K	符合 GB 25637《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素K
维生素P	符合 GB 25638《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素P
维生素Q	符合 GB 25639《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素Q
维生素R	符合 GB 25640《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素R
维生素S	符合 GB 25641《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素S
维生素T	符合 GB 25642《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素T
维生素U	符合 GB 25643《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素U
维生素V	符合 GB 25644《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素V
维生素W	符合 GB 25645《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素W
维生素X	符合 GB 25646《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素X
维生素Y	符合 GB 25647《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素Y
维生素Z	符合 GB 25648《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素Z
维生素AA	符合 GB 25649《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素AA
维生素BB	符合 GB 25650《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素BB
维生素CC	符合 GB 25651《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素CC
维生素DD	符合 GB 25652《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素DD
维生素EE	符合 GB 25653《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素EE
维生素FF	符合 GB 25654《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素FF
维生素GG	符合 GB 25655《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素GG
维生素HH	符合 GB 25656《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素HH
维生素II	符合 GB 25657《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素II
维生素JJ	符合 GB 25658《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素JJ
维生素KK	符合 GB 25659《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素KK
维生素LL	符合 GB 25660《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素LL
维生素MM	符合 GB 25661《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素MM
维生素NN	符合 GB 25662《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素NN
维生素OO	符合 GB 25663《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素OO
维生素PP	符合 GB 25664《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素PP
维生素QQ	符合 GB 25665《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素QQ
维生素RR	符合 GB 25666《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素RR
维生素SS	符合 GB 25667《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素SS
维生素TT	符合 GB 25668《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素TT
维生素UU	符合 GB 25669《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素UU
维生素VV	符合 GB 25670《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素VV
维生素WW	符合 GB 25671《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素WW
维生素XX	符合 GB 25672《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素XX
维生素YY	符合 GB 25673《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素YY
维生素ZZ	符合 GB 25674《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素ZZ
维生素AAA	符合 GB 25675《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素AAA
维生素BBB	符合 GB 25676《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素BBB
维生素CCC	符合 GB 25677《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素CCC
维生素DDD	符合 GB 25678《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素DDD
维生素EEE	符合 GB 25679《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素EEE
维生素FFF	符合 GB 25680《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素FFF
维生素GGG	符合 GB 25681《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素GGG
维生素HHH	符合 GB 25682《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素HHH
维生素III	符合 GB 25683《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素III
维生素JJJ	符合 GB 25684《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素JJJ
维生素KKK	符合 GB 25685《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素KKK
维生素LLL	符合 GB 25686《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素LLL
维生素MMM	符合 GB 25687《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素MMM
维生素NNN	符合 GB 25688《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素NNN
维生素OOO	符合 GB 25689《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素OOO
维生素PPP	符合 GB 25690《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素PPP
维生素QQQ	符合 GB 25691《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素QQQ
维生素RRR	符合 GB 25692《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素RRR
维生素SSS	符合 GB 25693《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素SSS
维生素TTT	符合 GB 25694《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素TTT
维生素UUU	符合 GB 25695《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素UUU
维生素VVV	符合 GB 25696《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素VVV
维生素WWW	符合 GB 25697《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素WWW
维生素XXX	符合 GB 25698《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素XXX
维生素YYY	符合 GB 25699《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素YYY
维生素ZZZ	符合 GB 25700《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素ZZZ
维生素AAA	符合 GB 25701《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素AAA
维生素BBB	符合 GB 25702《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素BBB
维生素CCC	符合 GB 25703《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素CCC
维生素DDD	符合 GB 25704《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素DDD
维生素EEE	符合 GB 25705《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素EEE
维生素FFF	符合 GB 25706《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素FFF
维生素GGG	符合 GB 25707《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素GGG
维生素HHH	符合 GB 25708《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素HHH
维生素III	符合 GB 25709《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素III
维生素JJJ	符合 GB 25710《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素JJJ
维生素KKK	符合 GB 25711《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素KKK
维生素LLL	符合 GB 25712《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素LLL
维生素MMM	符合 GB 25713《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素MMM
维生素NNN	符合 GB 25714《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素NNN
维生素OOO	符合 GB 25715《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素OOO
维生素PPP	符合 GB 25716《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素PPP
维生素QQQ	符合 GB 25717《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素QQQ
维生素RRR	符合 GB 25718《食品安全国家标准 食品添加剂 维生素RRR</

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，无其他可见外来异物。

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/(%)	≤14.0
食盐含量（以NaCl计）/(%)	≤63.0
总酸（以G计）/(g/kg)	≤0.5
亚硝酸盐 ^a （以NaCl计）/(mg/kg)	≤0.5
亚硝酸盐 ^b （以NaCl计）/(mg/kg)	≤0.1
砷（以As计）/(mg/kg)	≤0.0
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 _{B1} /(mg/kg)	≤0
2-硝-1,2-内二硝 ^f /(mg/kg)	≤1.0
a 仅限于以下：或蟹、或蟹类的粉末或其浓缩提取液为原料的海鲜风味固态复合调味料。 b 仅限于以下的粉末或其浓缩提取液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，无限制定量，当定量水平不能证明其含量时，不测定甲基汞；否则，需单独测定甲基汞。 e 仅限于海鲜风味固态复合调味料，多氯联苯系以 PCB 28、PCB 52、PCB 101、PCB 118、PCB 138、PCB 153 和 PCB 180 总和计。 f 仅限于添加脱水酥拉蛋白的产品。	

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 ³

注：样品的采样及处理按GB 4789.140GB 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应符合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，品尝滋味。

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 5009.41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 镉

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 以同一批次料、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。开袋包装取样时，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消毒器内混合均匀，分别装入两个洁净的玻璃瓶中密封，袋上注明：生产厂名、产品名称、批号、数量及取样日期，一份作检验用，另一份留在备查。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) 原材料产地或供应商发生重大变化时；
- c) 更换主要生产设备时；
- 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的，判定为合格，检验结果中如微生物指标不合格不得复检，则判定该产品为不合格品，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，判定该产品为不合格品。

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》的规定。标注内容应：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符合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或塑料与铝箔复合袋，包装材料及容器均应密封。聚乙烯袋应符合GB 9687《食品包装用聚乙烯成型下料标准要求》，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。故该产品要有密封盖，不得有空。外包装用瓦楞纸箱，应符合GB/T 6544《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、生产厂名、厂址、商标、批号、净含量、生产日期、产品标准号及防潮、防火、防霉的标志。外包装储运区标志符合GB/T 191规定。

8.3 运输

运输工具应保持清洁，并不得与有毒、有害、有异味、有污染物品混运。运输时应轻装轻卸，切勿倒放，防止破碎泼洒。汽车运输时应加盖篷布，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、远离热源和有通道的场所内。
- 8.4.2 不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐败的物品同处贮存。
- 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，禁止严禁放置其它物品。
- 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粉、胭脂虫红萃取液和固体胭脂虫红三类。

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
胭脂虫红含量 (%)	≥2.0
蛋白质 (N×6.25, %)	≤2.2
甲醇 (mg/kg)	≤150
乙醇 (mg/kg)	≤150
砷 (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	无

C.5 参照标准：《食品添加剂手册》第四版。

Q/WZM

大连味之母酿造食品有限公司企业标准

Q/WZM 0003S—2024

代替 Q/WZM 0003S-2021

发酵调味料

2024-09-05 发布

2024-09-12 实施

大连味之母酿造食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1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 2762-2023《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 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定；微生物限量依据SB/T 10458-2008《鸡汁调味料》制定。其中5.5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/WM 00035-2021《发酵调味料》。

本标准与Q/WM 00035-2021《发酵调味料》主要差异：

- 修改了前言；
- 核查修改了规范性引用文件；
- 修改了原辅料要求；
- 修改了理化指标；
- 修改了致病菌限量；

本标准由大连味之毋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/WM 00035-2021
- Q/WM 00035-2020
- Q/WM 00035-2018
- Q/WM 00035-2015
- Q/WM 00035-2012

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。

本准则适用于以水、大米、糯米为主要原料，经米糠（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糠。）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 包装储运图标志

GB/T 317 白砂糖

GB/T 1354 大米

GB/T 1345 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 4789.1 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/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 酒和食用酒精中乙醇浓度的测定

GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定

Q/NZM 0003S—2024

GB/T 5161 食用盐

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/T 19343 食用酒精质量要求

GB/T 19345 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 20580 食用何首糖

GB/T 20682.2 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆

GB/T 20583 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 预包装食品中致病菌限量

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

GB 31610 食品安全国家标准 食品酒精

SB/T 10116 调味料酒

SB/T 10156 鸡汁调味料

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令（2023）第79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 本味琳

以水、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、乳酸调配后，杀菌而成的可溶性固形物不小于25%的调味料。

3.2 料理酒

以水、大米为主要原料，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。）发酵压榨成汁后，添加或不添加食用何首糖、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、乳酸调配后，杀菌而成的可溶性固形物不小于7%的调味料。

3.3 咪咪凤

以水、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。）精化，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，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 20680 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/T 10242、GB 21600 的要求。
- 4.1.7 果葡糖浆：应符合 GB/T 20682.1 的要求。
- 4.1.8 麦芽糖：应符合 GB/T 20682 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	本项码	要 求		检验方法
		料理酒	咪咪凤	
色 泽	微琥珀色至红褐色、均匀一致、清澈透明	无色至微黄色、清澈透明	微琥珀色至红褐色、均匀一致、清澈透明	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、组织状态及质地，嗅其气味，尝其滋味。
滋味及气味	米香、醇甜柔和，无异杂	具有本品特有的滋味、香气	米香、醇甜柔和，无异味	
组织状态	黏稠液体	均匀液体	黏稠液体	
杂 质	无肉眼可见外来杂质			

Q/NZM 0003S—2024

4.3 理化指标

应符合表 3 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标			试验方法
		本风味	刺黑酒	味康风	
可溶性固形物/(g)	≥	30.0	7.0	32.0	GB/T 12143
pH 值		3.0~8.0	3.0~8.0	3.0~5.5	GB 5009.257
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
无机砷(以As计)/(mg/kg)	≤		0.1		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)	≤	20	GB/T 4789.3-2023
注：样品分析及处理按 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	1	100 CFU/ml	1000 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 17881 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、供应源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，可在同批产品中加等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/NZM 0003S—2024

6.1 标志

产品标志应按 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 4505.1、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，存放于避光处贮存。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C



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



转转大师 创建

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。

本文件由东莞市永裕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 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 食品中氧化物的测定
- 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，无异味
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	≤ 16
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-硝基-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（若不指定，均以 250g 表示）			
	n	c	a	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 n 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 " $n=5/25\text{mL}$ " 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) 食品安全监管部门提出要求时。

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10 cm,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。



附录D

12.0

Q/HSWT

河北思味特食品有限公司企业标准

Q/HSWT 0001S-2020

代替Q/HSWT 0001S-2017



固态调味料

2020-08-10 发布

2020-08-10 实施

000001

河北思味特食品有限公司 发布

前 言



本标准的编写格式符合GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了国家标准GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、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》,参考了国家标准GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》、GB/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》,本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准河北思味特食品有限公司提出。

本标准起草单位:河北思味特食品有限公司。

本标准主要起草人:李锁明。

本标准代替Q/HSWT 0001S-2017《固态调味料》标准。

本标准与Q/HSWT 0001S-2017《固态调味料》相比主要变化如下:

- 更新了规范性引用文件;
- 增加了食品原料“咖喱粉”;
- 明确了香辛料的具体品种;
- 增加了食品添加剂“三聚磷酸钠”;
- 增加了理化指标“总汞、铅和黄曲霉毒素B₁”。

本标准于2020年8月10日由河北思味特食品有限公司负责人刘飞批准,并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2020年8月16日再次发布。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- Q/HSWT 0001S-2017《固态调味料》。

固态调味料



1 范围

本标准规定了固态调味料的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、贮存、运输和保质期。

本标准适用于固态调味料生产、检验和销售。

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 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
- GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）
- GB 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 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 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- 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/T 7652 八角
- GB/T 7900 白胡椒
- GB/T 7901 黑胡椒



- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 11761 芝麻
- GB 13104 食品安全国家标准 食醋
- 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/T 19618 甘草
- GB/T 20850 食用葡萄糖
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB/T 22266 咖喱粉
- GB/T 22267 孜然
- GB/T 22300 丁香
- GB/T 22301 下迷迭香
- GB/T 22302 干牛至
- GB/T 22304 下甜罗勒
- GB/T 23183 辣椒粉
- GB/T 23530 酵母抽提物
- 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30381 桂皮
- GB/T 30379 大豆蔻
- GB/T 30380 多香果
- GB/T 30382 辣椒(整的或粉状)
- GB/T 30387 月桂叶
- GB/T 30391 花椒
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB/T 32727 肉豆蔻
- GB/T 32734 葫芦巴
- NY/T 694 罗汉果
- NY/T 957 番茄粉
- NY/T 1071 洋葱
- NY/T 1073 脱水姜片 and 姜粉
- SB/T 10371 鸡精调味料
- SB/T 10415 鸡粉调味料
- SB/T 10513 牛肉粉调味料
- IJJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- DB13/T 1493 地理标志产品 永年大蒜
- 国家质量监督检验检疫总局令第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第123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》
- 《中华人民共和国药典》

3 产品分类

依据产品配料不同分为香辛料调味品和固态复合调味料。

3.1 香辛料调味品

以八角、豆蔻、白胡椒、芝麻、百里香、薄荷、草拔、草果、花椒、当归、丁香、甘草、姜、辣椒、桂皮、黑胡椒、黑芝麻、葫芦巴、花椒、姜、姜黄、高良姜、甜罗勒、迷迭香、牛至、欧芹、披萨草（甘牛至）、调料九里香、芹菜籽、肉豆蔻、肉桂、砂仁、山奈、茴香、蒜、花罗勒、香菜籽、小葱、香茅草、月桂叶、小豆蔻、小茴香、洋葱、孜然、多香果中的一种或几种为原料，添加或不添加白芷、陈皮、益智仁、枳子、紫苏籽中的一种或多种，经挑选、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、配料或不配料、混合或不混合、包装而成的非即食的香辛料调味品。

3.2 固态复合调味料

以食用盐、白砂糖、味精中的一种或几种为主要原料，添加香辛料（蒜粉、白胡椒粉、洋葱粉、姜粉、辣椒粉、山奈粉、白芷粉、小茴香粉、孜然碎、孜然粉、番茄粉、八角粉、黑胡椒粉、五香粉、芝麻、香葱粉（小葱粉）、香菇粉、香叶粉、花椒粉、芹菜粉）的一种或几种，添加或不添加食用葡萄糖、麦芽糊精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物、复合酸水解植物蛋白调味粉、酱油粉、咖啡粉、食用玉米淀粉、食用植物油，添加或不添加食品添加剂三聚磷酸钠、二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、辣椒红，食品用香精，经挑选或不挑选，粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的非即食固态复合调味料。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 酱油粉应符合附录A的规定。
- 4.1.2 食用盐应符合GB 2721的规定。
- 4.1.3 白砂糖应符合GB 13104的规定。
- 4.1.4 味精应符合GB 2720的规定。
- 4.1.5 食用葡萄糖应符合GB/T 20880、GB 15203的规定。
- 4.1.6 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885的规定。
- 4.1.7 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 4.1.8 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 4.1.9 牛肉粉调味料应符合SB/T 10513的规定。
- 4.1.10 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。
- 4.1.11 复合酸水解植物蛋白调味粉应符合GB 31644的规定。
- 4.1.12 食用植物油应符合GB 2716的规定。

- 
- 4.1.13 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
 - 4.1.14 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
 - 4.1.15 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
 - 4.1.16 罗汉果应符合 NY/T 694 的规定。
 - 4.1.17 山楂、橘皮、白芷、栀子、益智仁、白芷粉、紫苏籽应符合《中华人民共和国药典》的规定。
 - 4.1.18 多香果应符合 GB/T 30380 的规定。
 - 4.1.19 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
 - 4.1.20 豆蔻应符合 GB/T 32727、GB/T 30379 的规定。
 - 4.1.21 白胡椒、白胡椒粉应符合 GB/T 7900 的规定。
 - 4.1.22 黑胡椒、黑胡椒粉应符合 GB/T 7901 的规定。
 - 4.1.23 姜、姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
 - 4.1.24 孜然、孜然籽、孜然粉应符合 GB/T 22267 的规定。
 - 4.1.25 香薷粉应符合 GB 7096 的规定。
 - 4.1.26 花椒、花椒粉应符合 GB/T 30381 的规定。
 - 4.1.27 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
 - 4.1.28 甘草应符合 GB/T 19518 的规定。
 - 4.1.29 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
 - 4.1.30 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
 - 4.1.31 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
 - 4.1.32 葫芦巴应符合 GB/T 32734 的规定。
 - 4.1.33 迷迭香应符合 GB/T 22301 的规定。
 - 4.1.34 牛至应符合 GB/T 22302 的规定。
 - 4.1.35 大蒜应符合 DB13/T 1493 的规定。
 - 4.1.36 甜罗勒应符合 GB/T 22304 的规定。
 - 4.1.37 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
 - 4.1.38 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
 - 4.1.39 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
 - 4.1.40 芹菜粉、八角粉、洋葱粉、山奈粉、小茴香粉、五香粉、小葱、香葱粉（小葱粉）、香叶粉、百里香、薄荷、牛蒡、苹果、圆叶当归、姜黄、高良姜、甜罗勒、欧芹、甘牛至、调料九里香、肉桂、

砂仁、山奈、苤萝、香菜籽、香茅草、小豆蔻、小茴香应具有各品种应有的色泽、组织状态、滋味与气味、无霉变、无杂质并符合 GB/T 15691、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检测方法
色泽	具有该品种应有的色泽	取 50g 试样放在烧杯里，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，品尝滋味
气味和滋味	具有该品种特有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	
组织状态	粉末或颗粒状，干燥疏松，无明显结块	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标		检测方法
		香料调味品	固态复合调味料	
水分/(g/100g)	≤	11.0	15.0	GB 5009.3
总灰分/(%)	≤	10	—	GB 5009.4
酸不溶性灰分/(%)	≤	5	—	GB 5009.4
食盐(以Cl计)/(g/100g)	≤	—	50	GB 5009.44
氨基酸态氮(以N计)/(g/100g)	≥	—	0.02 (仅适用于添加酱油粉的产品)	GB 5009.235
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	2.4	0.8	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	—	0.5	GB 5009.11
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤	—	0.1 (仅适用于以食盐为主要原料的产品)	GB 5009.17
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤	—	0.5 (仅适用于以食盐为主要原料的产品)	GB 5009.16
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤	—	5.0 (仅适用于添加酱油粉的产品)	GB 5009.22

4.4 微生物指标

固态复合调味料的微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检测方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 的规定执行。

4.5 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求，按JJF 1070 方法测定。



5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量

5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1885.171 的规定。三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。食品用香精应符合 GB 30616 的规定。二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

5.2 食品添加剂使用量

应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

7.2 抽样方法和数量

采取从每批产品的不同部位随机抽取的方法进行抽样，每批抽样量不少于12袋，平均分成2份，1份用于检验，1份用于留样。微生物指标的样品采样及处理按GB 4789.1的规定执行。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品出厂前均由公司检验部门按本标准进行检验，合格后发给合格证方可出厂。

7.3.2 检验项目

出厂检验项目包括：净含量、水分。

7.4 型式检验

7.4.1 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

7.4.2 型式检验的项目包括本标准中规定的全部项目，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

7.5 判定规则

检验项目全部符合标准所规定时，则判为合格产品。除微生物指标外，如有一项不符合要求时，可自保留样品中同批产品再次随机抽取样品进行复检，复检结果均符合标准要求时，则判定该批产品为合格产品，若仍有一项不合格时，则判定为不合格。微生物指标不合格，直接判定该批产品为不合格品并不得复检。

8 标识、包装、贮存、运输、保质期

8.1 标识

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

8.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规范。

8.2 包装

产品内包装使用食品级塑料，包装严密，外包装用瓦楞纸箱包装应符合 GB/T 6543，包装牢固，运输中不易破损。

8.3 贮存

产品应贮存于干燥、通风良好的仓库内，必须有防鼠台，与地面距离 $\geq 10\text{cm}$ ，离墙 $\geq 20\text{cm}$ ，不得与有毒、有害、有异味易挥发、易霉变等物品同库贮存。

8.4 运输

产品运输工具应当清洁卫生，产品在运输过程中应避免日晒、雨淋和剧烈震动，搬运时应小心轻放，不得与有毒、有害有异味等对产品产生不良影响的物品混装运输。

8.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，产品自生产之日起，香辛料调味品保质期 24 个月，固态复合调味料保质期为 18 个月。

附录 A
(规范性附录)
酱油粉



A.1 工艺要求

以酿造酱油、麦芽糊精为原料经调配、灭菌(85℃, 30 分钟)、喷雾干燥成粉, 过筛、筛后包装而制成的酱油粉。

A.2 原料要求

A.2.1 酿造酱油应符合 GB 18186 的规定。

A.2.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

A.3 感官要求

应符合表 A.1 的规定。

表 A.1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	粉末状	从样品中取出酱油粉, 倒入一洁净烧杯中, 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, 品尝滋味。
色泽	淡棕色至棕褐色	
气味	具有本品特有的香气	
滋味	具有本品特有酱香及酯香	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

A.4 理化指标

应符合表 A.2 的规定。

表 A.2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
全氮(以 N 计)/(g/100g)	≥	0.7	GB/T 18156
氨基酸态氮(以 N 计)/(g/100g)	≥	0.6	GB/T 18156
水分/(g/100g)	≤	8.0	GB 5009.3
氯化钠/(g/100g)	≤	45.0	GB 5009.44
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
铅 [*] (以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.6	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ (μg/kg)	≤	5	GB 5009.22

*该指标严于 GB 2762 的规定。

^{*}该指标严于 GB 2762 的规定。

A.5 微生物指标

应符合表 A.3 的规定。

表 A.3 微生物指标

项 目	指 标	检 验 方 法
菌落总数/(CFU/g)	≤ 30000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/g)	≤ 0.3	GB 4789.3
沙门氏菌/(1/25g)	不得检出	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	不得检出	GB 4789.10

编制说明

本标准适用于风干牛肉制品、风干羊肉制品、风干牛肉鸡肉制品。

风干牛肉制品是以鲜(冻)牛肉为主要原料,添加生产用水、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(本味淋)、复合酱油调味粉、鸡精调味料、牛肉粉调味料、固态复合调味料、芥末味调味料复合调味料、复合果蔬调料、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)、复配酶制剂(酪蛋白酸钠、磷酸三钠、谷氨酰胺转氨酶、麦芽糊精)、山梨酸钾、亚硝酸钠、乳酸钠、乳酸链球菌素、山楂核烟熏香味料Ⅱ号、乳酸菌种(肉葡萄球菌、小牛动物球菌)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。

风干牛肉鸡肉制品是以鲜(冻)牛肉为主要原料,添加鲜(冻)鸡肉、生产用水、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(本味淋)、复合酱油调味粉、鸡精调味料、牛肉粉调味料、固态复合调味料、芥末味调味料复合调味料、复合果蔬调料、黑椒香草调味料、酵香调味料、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)、复配酶制剂(酪蛋白酸钠、磷酸三钠、谷氨酰胺转氨酶、麦芽糊精)、山梨酸钾、亚硝酸钠、乳酸钠、乳酸链球菌素、山楂核烟熏香味料Ⅱ号、乳酸菌种(肉葡萄球菌、小牛动物球菌)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鸡肉制品。

风干羊肉制品是鲜(冻)羊肉为主要原料,添加食用盐、白砂糖、白芷粉、肉豆蔻粉、白胡椒粉、甘草粉、草果粉、洋葱、酵香调味料、孜然碎、大豆油、芝麻、辣椒、菜籽油中的几种为辅料,经修割、切块(片、丁、条)(或绞制)、腌制、风干、改刀、油炸或烘烤、拌料、包装、灭菌或不灭菌而成的风干羊肉制品。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GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》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。

南阳科尔沁肉制品有限公司