



410390S-2026

河南省荣牛食品科技有限公司企业标准

Q/HRN 0002S-2026

油炸肉制品

2026-02-11 发布

2026-02-11 实施

河南省荣牛食品科技有限公司 发布

前 言

本标准附录 1、附录 2 为规范性附录。

本标准由河南省荣牛食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：薛要文、巴红杰、王永辉。

H N

Q B

油炸肉制品

1 范围

本标准规定了油炸肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以速冻调制食品（鸡肉制品、牛肉制品、羊肉制品、猪肉制品、鸭肉制品、鹅肉制品中的一种）为主要原料，经解冻或不解冻、裹粉或不裹粉（使用裹粉）、油炸（使用花生油、大豆油、菜籽油、亚麻籽油、葵花籽油中的一种或几种）、拌酱或不拌酱【添加复合调味料（蛋黄风味炸鸡酱、泰式甜辣酱、蒜香酱油酱、蜂蜜芥末酱、甜辣炸鸡酱、琥珀炸鸡酱、辣味炸鸡酱、冰糖葫芦风味炸鸡酱、牛油果风味炸鸡酱、炸鸡酱其中的一种或几种）、百香果风味果酱、果酱其中的一种或几种】、拌料或不拌料【添加复合调味料（红辣芝士撒粉、雪花芝士风味撒粉、黄金咖喱芝士风味撒粉、香辣孜然料、蒜香风味调料、怪味料、炸辣椒油粉、麻辣调味油、麻辣味粉、撒粉其中的一种或几种）】、晾晒、包装加工而成的油炸肉制品。

根据原辅料不同产品分类为：油炸鸡肉制品、油炸牛肉制品、油炸羊肉制品、油炸猪肉制品、油炸鸭肉制品、油炸鹅肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 速冻调制食品应符合 SB/T 10379 和 GB 19295 的规定。

2.1.2 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.3 百香果风味果酱、果酱应符合 GB/T 22474 的规定。

2.1.4 裹粉应符合 Q/SBL 0002S（见附件 1）、Q/HJJW 0002S（见附件 2）、GB 31644 的规定。

2.1.5 水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 植物油应符合 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量被测样品放入白色瓷盘中，在自然光照下，用肉眼观察其色泽、状态，检查有无外来杂质，用鼻嗅其气味，用口尝其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物，无焦斑和霉斑	

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	≤ 5.0	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123

注：*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
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
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
致泻大肠埃希氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；b 仅适用于以牛肉为原料制成的产品。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

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；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（不适用于计量称重）。验证检验一周一次。验证检验项目：菌落总数、大肠菌群。微生物指标出现不合格，应对现有产品进行追溯，针对出现的问题进行整改，整改合格后方可生产销售。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附件 1



Q/SBL

山东宝立食品科技有限公司企业标准

Q/SBL 0002S-2023

代替 Q/SBL 0002S-2022

企业标准信息公共服务平台
公开
2023年02月28日 16点10分

预混合粉 (面糊、裹粉、裹粉片、煎炸粉)

企业标准信息公共服务平台
公开
2023年02月28日 16点10分

2023-02-28 发布

2023-02-28 实施

山东宝立食品科技有限公司 发布



Q/SBL 0002S-2023

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。
本标准严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求进行编写。

本标准由山东宝立食品科技有限公司提出并起草。

本标准代替 Q/SBL 0002S-2022《预混合粉（面糊、裹粉、裹粉片、煎炸粉）》。

本标准主要起草人：马驹、王红磊、封雷。

本标准自发布之日起有效期三年，到期复审。

企业标准信息公共服务平台
2023年02月28日 16点10分

企业标准信息公共服务平台
公开
2023年02月28日 16点10分



Q/SBL 0002S-2023

预混合粉 (面糊、裹粉、裹粉片、煎炸粉)

1 范围

本标准规定了预混合粉(面糊、裹粉、裹粉片、煎炸粉)的分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以小麦粉及其制品、食用淀粉及其制品、玉米粉及其制品等其中一种或多种为主要原料,选择性添加木薯淀粉、大米粉、紫薯粉、小米粉、麦苗粉、可可粉、乳粉、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、香辛料(辣椒粉、洋葱粉、蒜粉、花椒粉、胡椒粉等中的一种或几种)、芹菜籽粉、青海苔、鸡精调味料、大豆油、棕榈油、味精等中的一种或几种作为辅料,添加或不添加呈味核苷酸二钠、焦磷酸二氢二钠、辣椒红、胭脂虫红、日落黄、柠檬黄、姜黄素、姜黄油树脂、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸氢钠、碳酸钙、复配膨松剂、单,双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、氧化淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯等中的一种或几种作为食品添加剂,经原辅料验收、加工(加工工艺详见本标准4.2条款)、包装等主要工序制成的用于水产和禽畜肉表面经油炸、蒸煮等烹饪方式的预混合粉(面糊、裹粉、裹粉片、煎炸粉)。

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,仅所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/T 317 白砂糖
- GB/T 1355 小麦粉
- GB/T 1535 大豆油
- GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
- GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
- GB 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单,双甘油脂肪酸酯
- GB 1886.76 食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄素
- 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 1886.245 食品安全国家标准 食品添加剂 复配膨松剂
- GB 1886.315 食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂虫红及其铝色淀
- GB 1886.328 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸二氢二钠
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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



Q/SBL 0002S-20223

- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.22 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 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
- 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 7657 食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸- δ -内酯
- GB/T 10463 玉米粉
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15680 棕榈油
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- 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 乳粉
- GB/T 20706 可可粉
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 29343 木薯淀粉
- GB 29925 食品安全国家标准 食品添加剂 醋酸酯淀粉
- GB 29927 食品安全国家标准 食品添加剂 氧化淀粉
- GB 29931 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯
- GB 29932 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化双淀粉己二酸酯
- GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- NY/T 1884 绿色食品 果蔬粉
- SB/T 10371 鸡精调味料
- 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[2005]第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 分类

根据产品的形态、使用用途等不同，产品分为：面糊、裹粉、裹粉片、煎炸粉。

4 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 小麦粉

应符合 GB/T 1355 的规定。

4.1.2 食用淀粉

应符合 GB 31637 的规定。

4.1.3 玉米粉



Q/SBL 0002S-2023

- 应符合 GB/T 10463 的规定。
- 4.1.4 木薯淀粉
应符合 GB/T 29343 的规定。
- 4.1.5 大米粉、紫薯粉、小米粉
应色泽和气味正常，无结块、无霉变，并符合 GB 2715 或（和）相应产品标准的规定。
- 4.1.6 麦苗粉
应色泽和气味正常，无结块、无霉变，符合相应产品标准或（和）GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.7 可可粉
应符合 GB/T 20706 的规定。
- 4.1.8 乳粉
应符合 GB 19644 的规定。
- 4.1.9 食用盐
应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.10 白砂糖
应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.11 食用葡萄糖
应符合 GB/T 20880 的规定。
- 4.1.12 香辛料（辣椒粉、洋葱粉、蒜粉、花椒粉、胡椒粉等中的一种或几种）
应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.13 青海苔
应符合 GB 19643 的规定。
- 4.1.14 芹菜籽粉
应符合 NY/T 1884 的规定，或符合相应产品标准或（和）GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.15 鸡精调味料
应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.16 大豆油
应符合 GB/T 1535 的规定。
- 4.1.17 棕榈油
应符合 GB/T 15680 的规定，并符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.18 味精
应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.19 呈味核苷酸二钠
应符合 GB 1886.171 的规定。
- 4.1.20 焦磷酸二氢二钠
应符合 GB 1886.328 的规定。
- 4.1.21 辣椒红
应符合 GB 1886.34 的规定。
- 4.1.22 胭脂虫红
应符合 GB 1886.315 的规定。
- 4.1.23 日落黄



Q/SBL 0002S-2023

应符合 GB 6227.1 的规定。

4.1.24 姜黄素

应符合 GB 1886.76 的规定。

4.1.25 姜黄油树脂

应符合 GB 29938 的规定；或符合相应产品标准的规定。

4.1.26 葡萄糖酸- δ -内酯

应符合 GB 7657 的规定。

4.1.27 碳酸氢钠

应符合 GB 1886.2 的规定。

4.1.28 复配膨松剂

应符合 GB 1886.245 的规定。

4.1.29 单, 双甘油脂肪酸酯

应符合 GB 1886.65 的规定。

4.1.30 羟丙基二淀粉磷酸酯

应符合 GB 29931 的规定。

4.1.31 醋酸酯淀粉

应符合 GB 29925 的规定。

4.1.32 氧化淀粉

应符合 GB 29927 的规定。

4.1.33 乙酰化双淀粉己二酸酯

应符合 GB 29932 的规定。

4.1.34 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.2 生产工艺

粉生产工艺: 原辅料验收→常温贮存→配料→原料过筛→混合→成品过筛过磁→落料包装→金属探测→入库

片生产工艺: 原辅料验收→常温贮存→配料→原料过筛→混合→挤注成型→分筛→冷却→成品过磁→金属探测→落料包装→入库

4.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指 标		
	面糊	裹粉、裹粉片	煎炸粉
外观	呈该产品应有色泽, 且均匀一致	呈该产品应有色泽, 且均匀一致	呈白色、浅黄色或该产品应有色泽, 且均匀一致
滋味和气味	应具有该产品应有香味, 无异味	应具有该产品应有香味, 无异味	应具有该产品应有香味, 无异味
组织形态	均匀粉末	片状、颗粒状或其他形状, 部分产品含香辛料等颗粒, 质地均匀	片状、颗粒状或其他形状, 部分产品含香辛料等颗粒, 质地均匀
杂质	无正常视力可见外来异物		

4.4 理化指标

应符合表2的规定。



Q/SBL 0002S-2023

表 2 理化指标

项 目	指 标		
	面糊	裹粉、裹粉片	煎炸粉
水分/(g/100g)	≤55.0	≤20.0	≤15.0
酸度/(ml/10g)	≤20.0		
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤0.1		
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤0.5		
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤0.2		
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	4.5(严于GB 2761)		

注：其他应控制的指标执行国家法律法规和相关标准的规定。

4.5 净含量及允许短缺量

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。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及卫生行政部门关于食品添加剂公告的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验方法

7.1 感官检验

取样适量，自然光下，用触觉鉴别其组织状态，视其色泽、杂质，嗅其气味，品其滋味。

7.2 理化检验

7.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

7.2.2 酸度

按GB 5009.239规定的方法测定。

7.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.2.4 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

7.2.5 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

7.2.6 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22规定的方法测定。

7.3 净含量

按JJF 1070规定的方法进行。

8 检验规则

8.1 组批

同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。



Q/SBL 0002S-2023

8.2 抽样

抽样基数不少于200件，随机抽取12件，每件取样不低于2kg，其中1kg用于检验，其余1kg留样备查。

8.3 检验

8.3.1 出厂检验

8.3.1.1 检验项目

包括感官指标、净含量、水分。

8.3.1.2 产品出厂

每批产品应经企业质量检验部门检验合格并签发合格证方可出厂。

8.3.2 型式检验

8.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家食品药品监督机构提出进行型式检验要求时。

8.3.2.2 检验项目为本标准的规定的全部项目。

8.4 判定规则

8.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

8.4.2 项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718、GB 28050和其他相应要求的规定。

9.2 包装

9.2.1 产品内包装材料为复合食品包装袋或其他适宜的包材，应符合GB 4806.1的规定。

9.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱或其他适宜的包材，应分别符合GB/T 6543和其他包材产品标准的规定。

9.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

9.3 运输

9.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

9.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

9.4 贮存

9.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

9.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存。保质期为不高于12个月。

附件 2



410866S-2024



河南瑾家味食品有限公司企业标准

Q/HJJW 0002S-2024

固体复合调味料

2024-04-08 发布

2024-04-08 实施

河南瑾家味食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南瑾家味食品有限公司起草并提出。

本标准主要起草人：李博。

本标准自发布之日起替代 Q/HJJW0002S-2023（备案号：412996S-2023）

固体复合调味料

1 范围

本标准规定了固体复合调味料的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用盐、味精（谷氨酸钠）、香辛料或香辛料粉（辣椒、姜、小茴香、高良姜、肉桂、八角、甘草、丁香、花椒、藤椒、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、洋葱、大蒜、大葱、小葱、姜黄、胡椒、肉豆蔻、豆蔻、草寇、香菜籽、芹菜、荜拔、欧芹、芫荽籽、山奈、香荚兰、芫荽、枫茅、香茅、薄荷、紫苏、柠檬、多香果、罗勒、牛至、迷迭香、当归、百里香中的一种或几种）、陈皮、白芷、白砂糖、鸡肉粉、鸡粉调味料、鸡精调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、酸水解（大豆）植物蛋白调味料（酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用盐）中的几种为主要原料，添加或不添加木薯淀粉、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、红薯淀粉、食用糯玉米淀粉、小麦粉、面包屑（小麦粉、食品加工用酵母、白砂糖、 β -胡萝卜素）、黄豆粉、红豆粉、绿豆粉、南瓜粉、玉米粉、紫薯粉、番茄粉、大米粉、糯米粉、食用豌豆淀粉、谷朊粉、芝麻、花生、孜然、酱油粉、山楂、大豆分离蛋白粉、全蛋粉、蛋黄粉、蛋清粉、乳清粉、乳清蛋白粉、大豆膳食纤维粉、预糊化淀粉、起酥油、食用植物油（大豆油、花生油、棕榈油、玉米油中的一种或几种）、乙基麦芽酚、麦芽糊精、水解大豆蛋白粉、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠、二氧化硅、硅酸钙、琥珀酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、双乙酸钠、蔗糖脂肪酸酯、氧化淀粉、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、酸处理淀粉、氧化羟丙基淀粉、羟丙基淀粉、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸三钙、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钠、碳酸钙、碳酸钾、碳酸氢铵、碳酸氢钾、氯化钾、氯化镁、葡萄糖酸- δ -内酯、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、结冷胶、刺槐豆胶、果胶、明胶、琼脂、甘油、磷脂、酪蛋白酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、L-苹果酸、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、聚丙烯酸钠、海藻酸钠、微晶纤维素、氨基乙酸（增味剂）、阿斯巴甜、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、糖精钠、甜蜜素、甜菊糖苷、安赛蜜、姜黄素、胭脂虫红、植物炭黑、抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、茶多酚、 β -胡萝卜素、焦糖色、辣椒油树脂、红曲红、高粱红、甜菜红、辣椒红、栀子黄、食品用香精中的一种或几种，经配料、混匀、包装加工制成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食固体复合调味料。

产品按照食用方式不同分为：即食固体复合调味料、非即食固体复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.2 味精（谷氨酸钠）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.3 香辛料或香辛料粉（辣椒、姜、小茴香、高良姜、肉桂、八角、甘草、丁香、花椒、藤椒、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、洋葱、大蒜、大葱、小葱、姜黄、胡椒、肉豆蔻、豆蔻、草寇、香菜籽、芹菜、荜拔、欧芹、芫荽籽、山奈、香荚兰、芫荽、枫茅、香茅、薄荷、多香果、罗勒、牛至、迷迭香、百里

Q/HJJW 0002S-2024

香)应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 陈皮、白芷、山楂、紫苏、柠檬、川芎、当归应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.6 鸡肉粉应符合 GB 2726 的规定。

2.1.7 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.8 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.9 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.10 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。

2.1.11 酸水解(大豆)植物蛋白调味粉、酱油粉应符合 GB 31644 的规定。

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

2.1.13 食用玉米淀粉、食用糯玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.14 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.15 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.16 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。

2.1.17 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.18 面包屑、黄豆粉、红豆粉、绿豆粉、大米粉、糯米粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.19 南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.20 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。

2.1.21 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.22 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.23 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.24 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.25 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.26 大豆分离蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.27 全蛋粉、蛋黄粉、蛋清粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.28 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.29 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.30 预糊化淀粉应符合 GB/T 38573 的规定。

2.1.31 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。

2.1.32 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.33 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.34 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.35 水解大豆蛋白粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.36 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.37 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.38 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.39 硅酸钙应符合 GB 1886.90 的规定。
- 2.1.40 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.41 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.42 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.43 蔗糖脂肪酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.44 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.45 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.46 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.47 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.48 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.49 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.50 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.51 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.52 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.53 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.54 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.55 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.56 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.57 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.58 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.59 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.60 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.61 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.62 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.63 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.64 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.65 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.66 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.67 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

- 2.1.68 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.69 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.70 碳酸氢钾应符合 GB 1886.247 的规定。
- 2.1.71 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.72 氯化镁应符合 GB 25584 的规定。
- 2.1.73 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.74 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.75 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.76 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.77 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.78 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.79 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.80 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.81 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.82 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.83 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.84 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.85 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.86 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.87 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.88 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.89 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.90 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.91 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.92 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.93 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.94 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.95 氨基乙酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.96 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.97 三氯蔗糖(又名蔗糖素)应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.98 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.99 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.100 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。

Q/HJW 0002S-2024

- 2.1.101 安赛蜜应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.102 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.103 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.104 植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。
- 2.1.105 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.106 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.107 茶多酚应符合 GB/T31740.2 的规定。
- 2.1.108 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.317 的规定。
- 2.1.109 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.110 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.111 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.112 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.113 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.114 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.115 栀子黄应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.116 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	具有产品应有的性状	从混合均匀的样品中取出适量被测样品，倒入洁净的白瓷盘内，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。
色泽	具有原料、辅料混合加工后特有的色泽	
气、滋味	具有原辅料固有的气、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
水分，%	≤ 20	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 59（仅限添加食用盐的产品）	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
双乙酸钠 ^a ，g/kg	≤ 10.0	GB 5009.277
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256
甜蜜素 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97

Q/HJJW 0002S-2024

三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
阿斯巴甜 ^a , g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
糖精钠 ^a (以糖精计), g/kg	≤	0.15	GB 5009.28
安赛蜜 ^a , g/kg	≤	0.50	GB 5009.263
姜黄素 ^a , g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
栀子黄 ^a , g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤	0.6	GB 5009.28
3-氯-1, 2-丙二醇 ^b , mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191
展青霉素 ^c , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
氨基酸态氮 ^d (以 N 计), g/100g	≥	0.1	GB 5009.235
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
胭脂虫红 ^a (以胭脂红酸计), g/kg	≤	1.0	GB5009.288
茶多酚 ^a (以儿茶素计), g/kg	≤	0.1	SN/T 3848
无机砷 ^e (以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 2、a 仅适用于添加该食品添加剂的产品； 3、b 仅适用于添加酸水解（大豆）植物蛋白调味粉、水解大豆蛋白粉的产品检验； 4、c 仅适用于添加山楂的产品检验； 5、d 仅适用于添加酱油粉的产品检验； 6、e 可先测定总砷，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。 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）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
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：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅限即食产品）、大肠菌群（仅限即食产品）。型式检验按国家有关规定执行。

HN
QB

编制说明

本标准适用于以食用盐、味精（谷氨酸钠）、香辛料或香辛料粉（辣椒、姜、小茴香、高良姜、肉桂、八角、甘草、丁香、花椒、藤椒、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、洋葱、大蒜、大葱、小葱、姜黄、胡椒、肉豆蔻、豆蔻、草寇、香菜籽、芹菜、荜拔、欧芹、芫荽籽、山奈、香荚兰、芫荽、枫茅、香茅、薄荷、紫苏、柠檬、多香果、罗勒、牛至、迷迭香、当归、百里香中的一种或几种）、陈皮、白芷、白砂糖、鸡肉粉、鸡粉调味料、鸡精调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、酸水解（大豆）植物蛋白调味料（酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用盐）中的几种为主要原料，添加或不添加木薯淀粉、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、红薯淀粉、食用糯玉米淀粉、小麦粉、面包屑（小麦粉、食品加工用酵母、白砂糖、β-胡萝卜素）、黄豆粉、红豆粉、绿豆粉、南瓜粉、玉米粉、紫薯粉、番茄粉、大米粉、糯米粉、食用豌豆淀粉、谷朊粉、芝麻、花生、孜然、酱油粉、山楂、大豆分离蛋白粉、全蛋粉、蛋黄粉、蛋清粉、乳清粉、乳清蛋白粉、大豆膳食纤维粉、预糊化淀粉、起酥油、食用植物油（大豆油、花生油、棕榈油、玉米油中的一种或几种）、乙基麦芽酚、麦芽糊精、水解大豆蛋白粉、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠、二氧化硅、硅酸钙、琥珀酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、双乙酸钠、蔗糖脂肪酸酯、氧化淀粉、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、酸处理淀粉、氧化羟丙基淀粉、羟丙基淀粉、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸三钙、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钠、碳酸钙、碳酸钾、碳酸氢铵、碳酸氢钾、氯化钾、氯化镁、葡萄糖酸-δ-内酯、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、结冷胶、刺槐豆胶、果胶、明胶、琼脂、甘油、磷脂、酪蛋白酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、L-苹果酸、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、聚丙烯酸钠、海藻酸钠、微晶纤维素、氨基乙酸（增味剂）、阿斯巴甜、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、糖精钠、甜蜜素、甜菊糖苷、安赛蜜、姜黄素、胭脂虫红、植物炭黑、抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、茶多酚、β-胡萝卜素、焦糖色、辣椒油树脂、红曲红、高粱红、甜菜红、辣椒红、栀子黄、食品用香精中的一种或几种，经配料、混匀、包装加工制成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食固体复合调味料。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。

编制说明

本标准适用于以速冻调制食品（鸡肉制品、牛肉制品、羊肉制品、猪肉制品、鸭肉制品、鹅肉制品中的一种）为主要原料，经解冻或不解冻、裹粉或不裹粉（使用裹粉）、油炸（使用花生油、大豆油、菜籽油、亚麻籽油、葵花籽油中的一种或几种）、拌酱或不拌酱【添加复合调味料（蛋黄风味炸鸡酱、泰式甜辣酱、蒜香酱油酱、蜂蜜芥末酱、甜辣炸鸡酱、琥珀炸鸡酱、辣味炸鸡酱、冰糖葫芦风味炸鸡酱、牛油果风味炸鸡酱、炸鸡酱其中的一种或几种）、百香果风味果酱、果酱其中的一种或几种】、拌料或不拌料【添加复合调味料（红辣芝士撒粉、雪花芝士风味撒粉、黄金咖喱芝士风味撒粉、香辣孜然料、蒜香风味调料、怪味料、炸辣椒油粉、麻辣调味油、麻辣味粉、撒粉其中的一种或几种）】、晾置、包装加工而成的油炸肉制品。

根据原辅料不同产品分类为：油炸鸡肉制品、油炸牛肉制品、油炸羊肉制品、油炸猪肉制品、油炸鸭肉制品、油炸鹅肉制品。

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》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。

河南省荣牛食品科技有限公司

QB