



411828S-2026



河南九豫全食品工业园有限公司企业标准

Q/HJS 0004S-2026

风味面筋制品

2026-06-30 发布

2026-06-30 实施

河南九豫全食品工业园有限公司 发布

前 言

本标准中的附录 A、B、C 为规范性附录。

本标准由河南九豫全食品工业园有限公司提出并起草。

本标准起草人：吴横总、杨嘉嘉、盖争艳、郭静静、李帅、刘雪燕。

本标准自发布实施之日起替代 Q/HJS 0004S-2021（备案号 413272S-2021）。

H N
Q B

风味面筋制品

1 范围

本标准规定了风味面筋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以面筋、烤麸、油面筋、素鸡（面筋）中的一种或几种为原料，加入水、畜禽骨头、食用植物油、白砂糖、食用盐、酿造酱油、芝麻、木耳、辣椒、香辛料及香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种、当归、山奈、荜茇、姜黄、西红花、草果中的一种或几种）、药食同源物料（白芷、陈皮、党参、黄芪、山楂、益智仁、栀子中的一种或几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、谷氨酸钠（味精）、复合调味料、柠檬酸、水产调味品、调味油、花椒油、食品用香精的一种或几种，经预处理、卤制、冷却、拌制或不拌制、内包装、灭菌或不灭菌、包装加工而成的风味面筋制品。

根据原辅料不同可分为不同产品。

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 面筋、烤麸、油面筋、素鸡（面筋）应符合 GB 2711 或 SB/T 10379 的规定。

2.1.3 植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、食用植物调和油）应符合 GB 2716 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。

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

2.1.8 香辛料及香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.10 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.11 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.12 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。

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

2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.15 复合调味料应符合 GB31644 或 Q/YBT 0001S 或 Q/YBT 0007S 的规定，见附录 A、附录 B。

2.1.16 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.17 畜禽骨头应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.18 白芷、陈皮、党参、黄芪、山楂、益智仁、栀子应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.19 水产调味品应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.20 调味油应符合 Q/YBT 0004S 的规定，见附录 C。
- 2.1.21 花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.2.22 木耳应符合 GB/T 6192 的规定。
- 2.2.23 辣椒应符合 NY/T 4331 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	从样品中取出1袋，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，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、滋味	具有产品应有的气、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
水分，g/100g	≤ 95	GB 5009.3
食用盐（以氯化钠计），g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
*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	
大肠菌群，CFU/g	5	2	10 ²	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	100	1000	GB 4789.10 第二法

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，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

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量。大肠菌群项目为验证检验项目，一周一次。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A



411833S-2023



原阳县百味佳调味品有限公司企业标准

Q/YBT 0001S-2023

固态复合调味料

2023-06-23 发布

2023-06-23 实施

原阳县百味佳调味品有限公司 发布

前 言

本标准由原阳县百味佳调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭振立、潘莉娟、赵亚琼。

本标准自发布实施之日起替代Q/YBT 0001S-2021。

H N
Q B

- 2.1.9 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.10 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.11 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.12 蒜粉、洋葱粉、番茄粉、芹菜籽粉、青花椒粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.13 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.14 香辣腌料、超鲜粉、肉宝王、嫩肉粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.15 5'-呈味核苷酸二钠(I+G)应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.16 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.17 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.18 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.19 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.20 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.23 食品用香精应符合 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	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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具产品应有的气、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
水分, g/100g	≤ 20	GB 5009.3
食用盐(以氯化钠计), g/100g	≤ 55(适用于添加食用盐的产品)	GB 5009.44
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
脱氢乙酸钠*(以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
磷酸盐*(以 PO ₄ 计), g/kg	≤ 20	GB 5009.256

展青霉素，μg/kg（使用山楂的产品）	≤	20	GB 5009.185
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
"仅适用于使用该食品添加剂的产品。			
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 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。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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，真菌毒素限量应符合GB 2761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、水分、食用盐（添加食用盐的产品）。型式检验按国家相关规定执行。

附录 B



410278S-2023



原阳县百味佳调味品有限公司企业标准

Q/YBT 0007S-2023

半固态调味料

2023-02-07 发布

2023-02-07 实施

原阳县百味佳调味品有限公司 发布

前 言

本标准由原阳县百味佳调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郭振立、潘莉娟、张荣、赵亚琼。

本标准替代标准 Q/YBT 0007S-2021。

H N
Q B

半固态调味料

1 范围

本标准规定了半固态调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、植物油（大豆油、葵花籽油、芝麻油、菜籽油、棕榈油、玉米油、橄榄油、椰子油、花生油中的一种或几种）、动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、海米、海虾、鱼露、扁鱼、海鱼干、瑶柱、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、剁椒酱、虾酱、鸡精、鸡粉调味料、鸡汁调味料、味精、谷氨酸钠、白砂糖、禽畜肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、驴肉中的一种或几种，经清洗、绞制、炒制）、禽畜骨汤（猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨中的一种或几种，经预处理、熬制）、火腿、米酒、黄酒、料酒、豆豉、盐渍辣椒、辣椒、姜、蒜、洋葱、葱、香辛料（豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、芹菜、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂叶、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、芝麻、罗晃子、百里香、香荚兰、花椒、藤椒中的一种或几种，经挑选或经清理、破碎、炒制）、山楂、陈皮、白芷、酿造酱油、酿造食醋、咖喱粉、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）、番茄调味酱、香菇、大豆、美味牛肝菌、松茸、鸡枞菌、蔬菜（香椿、土豆、山药、胡萝卜、青椒、韭菜花、大头菜、萝卜、小米椒、菠菜中的一种或几种）、西瓜、芝麻、花生、芝麻酱、花生酱、腐乳中几种为原料，加入或不加入红曲米、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、柠檬酸、L-苹果酸、冰醋酸、乳酸、三聚磷酸钠、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、琥珀酸二钠、辣椒红、姜黄、焦糖色、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、酵母抽提物、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、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、藤椒香精、香辣香精、椒盐香精、奥尔良香精、五香香精中的一种或几种）中的几种，经原料预处理、配制、加热或不加热、熬煮或不熬煮、灌装、杀菌或不杀菌、冷却或不冷却等工艺加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食半固态调味料。

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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.3植物油（大豆油、葵花籽油、芝麻油、菜籽油、棕榈油、玉米油、橄榄油、椰子油、花生油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.5海米、海虾、扁鱼、海鱼干、瑶柱应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.6鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.7豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.8剁椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.9虾酱应符合 SB/T 10525 的规定。
- 2.1.10鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.11鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.12鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.13味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.14谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.15白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16禽畜肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉）、猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨、驴肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.17火腿应符合 SB/T 10004 的规定。
- 2.1.18米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.19黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.20料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.21豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.22盐渍辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.23辣椒、姜、蒜、洋葱、葱、香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.24山楂、陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.25酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.26酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.27咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.28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。
- 2.1.29番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.30香菇、美味牛肝菌、松茸、鸡枞菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.31大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.32蔬菜、西瓜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.33芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

- 2.1.34花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.35芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.36花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.37腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.38红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.395'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.40山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.41苯甲酸钠应符合 GB 1886.183 的规定。
- 2.1.42双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.43D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.44黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.45卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.46瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.47海藻酸钠应符合 GB 29988 的规定。
- 2.1.48柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.49L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.50冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.51乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.52三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.53甘氨酸(氨基乙酸)应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.54丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.55琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.56辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.57姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.58焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.59磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.60醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.61乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.62乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.63乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.64酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.65环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.66三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.67食品用香精应符合 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	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
水分, %	≤ 65	GB 5009.3
食用盐(以氯化钠计), g/100g	≤ 40	GB 5009.44
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^b (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
环己基氨基磺酸钠 ^b (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
双乙酸钠 ^b , g/kg	≤ 10	GB 5009.277
甲基汞 ^c (以Hg计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
展青霉素, μg/kg (使用山楂的产品)	≤ 20	GB 5009.185
*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 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(黄豆酱、豆瓣酱、腐乳)和酸性配料(番茄调味酱、食醋、柠檬酸、L-苹果酸、冰醋酸)的产品。 b 仅适用于使用该食品添加剂的产品。 c 仅适用于原料中有水产动物及制品的产品。 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规定的最大使用的量的比例之和不应超过1。		

2.4 微生物限量

即食类产品微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

Q/YBT 0007S-2023

项 目	采样方案 ^a 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 ¹	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群	5	2	10	10 ⁷	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
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，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、水分、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的产品】、过氧化值【仅适用于含油型产品】、菌落总数（仅适用即食产品）、大肠菌群（仅适用即食产品）。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、食用盐、植物油（大豆油、葵花籽油、芝麻油、菜籽油、棕榈油、玉米油、橄榄油、椰子油、花生油中的一种或几种）、动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、海米、海虾、鱼露、扁鱼、海鱼干、瑶柱、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、剁椒酱、虾酱、鸡精、鸡粉调味料、鸡汁调味料、味精、谷氨酸钠、白砂糖、禽畜肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、驴肉中的一种或几种，经清洗、绞制、炒制）、禽畜骨汤（猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨中的一种或几种，经预处理、熬制）、火腿、米酒、黄酒、料酒、豆豉、盐渍辣椒、辣椒、姜、蒜、洋葱、葱、香辛料（豆蔻、草果、砂仁、茴香、芹菜、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂叶、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芹、丁香、芝麻、罗勒子、百里香、香茅兰、花椒、藤椒中的一种或几种，经挑选或经清理、破碎、炒制）、山楂、陈皮、白芷、酿造酱油、酿造食醋、咖喱粉、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）、番茄调味酱、香菇、大豆、美味牛肝菌、松茸、鸡枞菌、蔬菜（香椿、土豆、山药、胡萝卜、青椒、韭菜花、大头菜、萝卜、小米椒、菠菜中的一种或几种）、西瓜、芝麻、花生、芝麻酱、花生酱、腐乳中几种为原料，加入或不加入红曲米、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、柠檬酸、L-苹果酸、冰醋酸、乳酸、三聚磷酸钠、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、琥珀酸二钠、辣椒红、姜黄、焦糖色、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、酵母抽提物、环己基氨基磺酸钠、三氯蔗糖、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、藤椒香精、香辣香精、椒盐香精、奥尔良香精、五香香精中的一种或几种）中的几种，经原料预处理、配制、加热或不加热、熬煮或不熬煮、灌装、杀菌或不杀菌、冷却或不冷却等工艺加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食半固态调味料。

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。

本标准不适用于水产调味品。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

原阳县百味佳调味品有限公司

附录 C



原阳县百味佳调味品有限公司企业标准

Q/YBT 0004S-2020

调味油

2020-06-29 发布

2020-06-29 实施

原阳县百味佳调味品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由原阳县百味佳调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭振立。

H N

Q B

调味油

1 范围

本标准规定了调味油的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、花生油、棕榈油、猪油、鸡油、鸭油、牛油、鹅油中的一种或多种为原料，加入香辛料或粉（辣椒、花椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、姜、高良姜、洋葱、大葱、小葱、蒜、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、藏红花、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂、薄荷、留兰香、调料九里香、多香果、荜茇、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香荚兰中的一种或多种）、白芷、陈皮中的一种或多种，加入或不加入芝麻、花生仁、蔬菜（葱、姜、蒜、香菜、洋葱、芹菜中的一种或几种）（经预处理）、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、食用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、鸭肉味香精、猪肉味香精、海鲜味香精中的一种或几种）中的多种，经配料、混合、熬制或不熬制、过滤或不过滤、冷却、包装加工而成的调味油。

根据产品不同分为不同产品：辣椒调味油、花椒调味油、姜调味油、葱调味油、蒜调味油、藤椒调味油、麻辣调味油、香辣调味油、香辛风味油、芝麻调味油、复合调味油。

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 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。

2.1.3 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。

2.1.4 葵花籽油应符合GB/T 10464和GB 2716的规定。

2.1.5 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。

2.1.6 棕榈油应符合GB/T 15680和GB 2716的规定。

2.1.7 花生油应符合GB/T 1534和GB 2716的规定。

2.1.8 猪油、鸡油、鸭油、牛油、鹅油应符合GB 10146的规定。

2.1.9 香辛料或粉（辣椒、花椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、姜、高良姜、洋葱、大葱、小葱、蒜、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、藏红花、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂、薄荷、留兰香、调料九里香、多香果、荜茇、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香荚兰）应符合GB/T 15691的规定。

2.1.10 白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

- 2.1.11芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.12花生仁应符合GB/T 1532的规定。
- 2.1.13蔬菜（葱、姜、蒜、香菜、洋葱、芹菜）应清洁、卫生、无污染、无腐烂，符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.14食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.15味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.16白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.17鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.18鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.19牛肉粉调味料应符合SB/T 10513的规定。
- 2.1.20菇精调味料应符合SB/T 10484的规定。
- 2.1.21海鲜粉调味料应符合SB/T 10485的规定。
- 2.1.225'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.23辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.24食用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、鸭肉味香精、猪肉味香精、海鲜味香精）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	液态	将样品置于洁净烧杯中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具产品应有的气滋味，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
水分及挥发物，g/100g			≤ 3.0	GB 5009.236
酸价（以脂肪计）（KOH）， mg/g	以动物油脂为主要原料的产品	≤	2.0	GB 5009.229
	其它产品	≤	5.0	
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	以动物油脂为主要原料的产品	≤	0.20	GB 5009.227
	其它产品	≤	0.25	
总砷(以As计)，mg/kg			≤ 0.5	GB 5009.11

*铅(以Pb计)，mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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，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、水分及挥发物。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、花生油、棕榈油、猪油、鸡油、鸭油、牛油、鹅油中的一种或多种为原料，加入香辛料或粉（辣椒、花椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、姜、高良姜、洋葱、大葱、小葱、蒜、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、桂皮、肉桂、茺荑、藏红花、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂、薄荷、留兰香、调料九里香、多香果、荜茇、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香茅兰中的一种或多种）、白芷、陈皮中的一种或多种，加入或不加入芝麻、花生仁、蔬菜（葱、姜、蒜、香菜、洋葱、芹菜中的一种或几种）（经预处理）、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、食用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、鸭肉味香精、猪肉味香精、海鲜味香精中的一种或几种）中的多种，经配料、混合、熬制或不熬制、过滤或不过滤、冷却、包装加工而成的调味油。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 的规定。

原阳县百味佳调味品有限公司

QB

编制说明

本标准适用于以面筋、烤麸、油面筋、素鸡（面筋）中的一种或几种为原料，加入水、畜禽骨头、食用植物油、白砂糖、食用盐、酿造酱油、芝麻、木耳、辣椒、香辛料及香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种、当归、山奈、荜茇、姜黄、西红花、草果中的一种或几种）、药食同源物料（白芷、陈皮、党参、黄芪、山楂、益智仁、栀子中的一种或几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、谷氨酸钠（味精）、复合调味料、柠檬酸、水产调味品、调味油、花椒油、食品用香精的一种或几种，经预处理、卤制、冷却、拌制或不拌制、内包装、灭菌或不灭菌、包装加工而成的风味面筋制品。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 2711《食品安全国家标准 面筋制品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南九豫全食品工业园有限公司