



412781S-2026

河南九豫全食品工业园有限公司企业标准

Q/HJS 0006S-2026

即食水产品

2026-09-20 发布

2026-09-20 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、郭静静、刘雪燕、李帅、盖争艳、张明星。

本标准替代Q/HJS 0006S-2026(备案号：412341S-2026)。

H N
Q B

即食水产品

1 范围

本标准规定了即食水产品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）可食用（鱼类、虾类、蟹类、贝类、鱿鱼、八爪鱼、章鱼、墨鱼、乌贼、海兔、海蜇、螺类）中的一种或几种为主要原料，经选料，解冻或不解冻、修整或不修整，添加生活饮用水、畜禽骨头、食用盐、白砂糖、冰糖、绵白糖、红糖、淀粉糖、蜂蜜、蜜饯、酱油、蚝油、食醋、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、水产调味品、复合调味料、食用植物油、食用动物油脂、调味油、味精、调味料酒、黄酒、白酒、白兰地、酿造酱、黄豆酱、辣椒酱、豆豉、豆瓣酱、番茄调味酱、鱼露、食用淀粉、酵母抽提物、鸡蛋、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、荜拔、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）、食用菌（草菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、口蘑、鸡腿菇、木耳、茶树菇、松茸、牛肝菌、鸡枞、香菇、银耳、榛蘑、猴头菇、羊肚菌、蛹虫草（虫草花）、鹿茸菇、姬松茸、双孢菇、竹荪、白玉菇、獐头菌、鸡油菌、多汁乳菇的一种或几种）（经预处理）、蔬菜（土豆、莲藕、胡萝卜、芦笋、红薯、竹笋、山药、西兰花、莴笋、豆芽、花菜、大头菜、辣椒、玉米、芋头、木瓜、甘蓝、青菜（菠菜、生菜、油麦菜、芹菜、苋菜、茼蒿、空心菜、韭菜中的一种或几种）、芹菜、豆角、小白菜、结球甘蓝、圆白菜、蚕豆、豌豆、毛豆、花生、黄瓜、洋葱、蒜薹、四棱豆、丝瓜尖、黄花菜、娃娃菜、芥兰、甘蓝、蒜苗、苦瓜、蒜黄、西葫芦、南瓜、贡菜、葱、姜、蒜、香菜中的一种或几种）（经预处理）、酱腌菜（莲藕、芦笋、竹笋、黄花菜、莴笋、雪菜、芥菜、贡菜、萝卜、酸菜、豇豆、辣椒、魔芋、姜中的一种或几种）、柠檬、青柠、果蔬汁（浆）、小麦粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、芝麻、花生仁、年糕中的几种，添加或不添加食用香精、黄原胶、瓜尔胶、冰醋酸、乳酸、沙拉酱、芝麻油、酸水解植物蛋白调味料、冰鸡蛋黄、红腐乳、乙酰化双淀粉己二酸酯、冰乙酸、磷酸酯双淀粉、复配酶制剂（葡萄糖氧化酶、谷氨酰胺转氨酶、柠檬酸、柠檬酸钠、麦芽糊精）、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、乙基麦芽酚、碳酸氢钠、山梨酸钾、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠中的一种或几种，添加或不添加D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸一氢三钠、磷酸三钠、氯化钾、碳酸钾、食用盐中的一种或几种）、复配酸度调节剂（碳酸钠、碳酸钾、碳酸氢钠、碳酸氢钾、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠）中的一种或几种，经预处理、腌制或不腌制，再经油炸、烤制、炒制、卤制中的一种或几种工艺、再熏制或不熏制、冷却、拌制或不拌制、包装加工而成的即食水产品。

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 鲜（冻）可食用（鱼类、虾蟹类、贝类、鱿鱼、八爪鱼、章鱼、墨鱼、乌贼、海兔、海蜇、螺类）应符合GB 2733或GB 10136的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.5 冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。
- 2.1.6 绵白糖应符合GB/T 1445和GB 13104的规定。
- 2.1.7 红糖应符合GB/T 35885和GB 13104的规定。
- 2.1.8 酱油应符合GB 2717的规定。
- 2.1.9 蚝油应符合GB/T 21999的规定。
- 2.1.10 食醋应符合GB 2719和GB/T 18187的规定。
- 2.1.11 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.12 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.13 牛肉粉调味料应符合SB/T 10513的规定。
- 2.1.14 菇精调味料应符合SB/T 10484的规定。
- 2.1.15 海鲜粉调味料应符合SB/T 10485的规定。
- 2.1.16 水产调味品应符合GB 10133的规定。
- 2.1.17 复合调味料应符合 Q/YBT 0001S 或 Q/YBT 0007S 和GB 31644的规定，见附录 A、附录 B。
- 2.1.18 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.19 调味料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.20 黄酒应符合GB/T 13662的规定。
- 2.1.21 白酒应符合GB 2757的规定。
- 2.1.22 酿造酱应符合GB 2718的规定。
- 2.1.23 黄豆酱应符合GB/T 24399的规定。
- 2.1.24 辣椒酱NY/T 1070的规定。
- 2.1.25 豆豉应符合GB 2712和GB/T 42464的规定。
- 2.1.26 鱼露应符合GB/T 42463和SB/T 10324的规定。
- 2.1.27 食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.28 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.29 鸡蛋应符合GB 2749的规定。
- 2.1.30 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》第一部的规定。
- 2.1.31 香辛料及香辛料粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.32 蔬菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.33 食用香精应符合GB 30616 的规定。

- 2.1.34 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.35 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.36 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.37 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.38 食用植物油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.39 调味油应符合NY/T 2111的规定。
- 2.1.40 食用动物油脂应符合GB 10146的规定。
- 2.1.41 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.42 花生仁应符合GB/T 1532或GB 19300的规定。
- 2.1.43 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.44 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.45 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.46 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.47 复配酸度调节剂、复配水分保持剂应符合GB 26687的规定。
- 2.1.48 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.49 蜜饯应符合GB 14884的规定。
- 2.1.50 柠檬应符合GB/T 29370的规定。
- 2.1.51 果蔬汁（浆）应符合GB/T 31121的规定。
- 2.1.52 食用菌应符合GB 7096的规定。
- 2.1.53 酱腌蔬菜应符合GB 2714 的规定。
- 2.1.54 食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.55 羟丙基二淀粉磷酸酯符合GB 29931的规定。
- 2.1.56 畜禽骨头应符合GB2707的规定。
- 2.1.57 年糕应符合QB/T 8006的规定。
- 2.1.58 豆瓣酱应符合GB/T 48079的规定。
- 2.1.59 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.60 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.61 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.62 冰醋酸GB 1886.1的规定、
- 2.1.63 乳酸GB 1886.173的规定、
- 2.1.64 番茄调味酱应符合GB/T 14215或SB/T 10459的规定。
- 2.1.65 淀粉糖应符合GB 15203的规定。
- 2.1.66 沙拉酱应符合SB/T 10753的规定。

- 2.1.67 芝麻油应符合GB/T 8233的规定。
- 2.1.68 酸水解植物蛋白调味料应符合SB/T 10338或GB 31644的规定。
- 2.1.69 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。
- 2.1.70 红腐乳应符合QB/T 5641的规定。
- 2.1.71 冰乙酸应符合GB 1886.85或GB 1886.10的规定。
- 2.1.72 磷酸酯双淀粉应符合GB 29926的规定。
- 2.1.73 白兰地应符合GB/T 11856.2的规定。
- 2.1.74 小麦粉应符合GB/T 1355的规定。
- 2.1.75 冰鸡蛋黄应符合GB 2749的规定。
- 2.1.76 青柠应符合GB/T 29370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	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
酸价 ^a （KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
无机砷(以As计)，mg/kg	0.1（以鱼类为原料的产品）	GB 5009.11
	0.5（除以鱼类为原料之外的产品）	
*铅(以Pb计)，mg/kg	0.45（鱼类制品） 1.8（海蜇制品） 0.9（其他）	GB 5009.12
镉(以Cd计)，mg/kg	0.1（仅适用于鱼类制品）	GB 5009.15
铬(以Cr计)，mg/kg	2.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	4.0	GB 5009.26

多氯联苯 ^b ， μg/kg	≤	20	GB 5009.190
磷酸盐 ^c （以PO ₄ ³⁻ 计）， g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
山梨酸钾（以山梨酸计） ^c ， g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
甲基汞（以Hg计）， mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
苯并（α）芘 ^d ， μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
* 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 仅适用于油炸产品。 b 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和 PCB180 总和计。 c 适用于添加该食品添加剂的产品。 d 适用于烤制、熏制的即食水产品。			

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	5×10 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
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 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 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，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。验证检验一周一次，验证检验增加菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

附录A

HN

QB

H N

Q B

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、青辣椒粉应清洁、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。
- 2.1.155'-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 ³⁻ 计), g/kg	≤ 20	GB 5009.256

Q/YBT 0001S-2023

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。

编制说明

本标准适用于以香辛料或粉（洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、黑芥子、辣椒、桂皮、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂、薄荷、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、欧芹、多香果、荜茇、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、芝麻、丁香、百里香、香椿、花椒、麻椒、藤椒、姜中的几种）、陈皮（橘皮）、益智仁、栀子、莲子、枸杞、罗汉果、大枣、山楂、百合、桂圆、荷叶、金银花、食用盐、鸡精调味料、味精、白砂糖、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料、蒜粉、洋葱粉、番茄粉、芹菜籽粉、青花椒粉、魔芋粉、香辣腌料（食用盐、白砂糖、大豆色拉油、辣椒红、花椒粉、辣椒粉）、超鲜粉（固态复合调味料）（味精、食用盐、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠）、肉宝王（固态复合调味料）（食用盐、味精、牛肉精粉、酵母提取物、葡萄糖、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、山梨酸钾）、嫩肉粉（玉米淀粉、白砂糖、味精、香辛料）中的几种为原料，加入或不加入5'-呈味核苷酸二钠(I+G)、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠中的多种）、红曲红、辣椒红、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、柠檬酸、乙基麦芽酚、食品用香精（鸡味香精、肉味香精、鸭味香精、牛肉精粉、海鲜味香精、烧烤香精、椒盐香精、香辣香精、烟熏香精、麻辣香精、增味香精中的一种或几种）中的一种或多种，经预处理、粉碎或不粉碎、调配、混合、包装而成的包含两种及两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

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》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

Q/YBT 0007S-2023

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、乙酰化双淀粉二酸酯、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。

Q/YBT 0007S-2023

- 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。

Q/YBT 0007S-2023

- 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。

Q/HBT 0007S-2023

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* (以脂肪计) (KOH)，mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值* (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*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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	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、蒟蒻、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

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）可食用（鱼类、虾类、蟹类、贝类、鱿鱼、八爪鱼、章鱼、墨鱼、乌贼、海兔、海蜇、螺类）中的一种或几种为主要原料，经选料，解冻或不解冻、修整或不修整，添加生活饮用水、畜禽骨头、食用盐、白砂糖、冰糖、绵白糖、红糖、淀粉糖、蜂蜜、蜜饯、酱油、蚝油、食醋、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、水产调味品、复合调味料、食用植物油、食用动物油脂、调味油、味精、调味料酒、黄酒、白酒、白兰地、酿造酱、黄豆酱、辣椒酱、豆豉、豆瓣酱、番茄调味酱、鱼露、食用淀粉、酵母抽提物、鸡蛋、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、荜拨、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）、食用菌（草菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、口蘑、鸡腿菇、木耳、茶树菇、松茸、牛肝菌、鸡枞、香菇、银耳、榛蘑、猴头菇、羊肚菌、蛹虫草（虫草花）、鹿茸菇、姬松茸、双孢菇、竹荪、白玉菇、獐头菌、鸡油菌、多汁乳菇的一种或几种）（经预处理）、蔬菜（土豆、莲藕、胡萝卜、芦笋、红薯、竹笋、山药、西兰花、莴笋、豆芽、花菜、大头菜、辣椒、玉米、芋头、木瓜、甘蓝、青菜（菠菜、生菜、油麦菜、芹菜、苋菜、茼蒿、空心菜、韭菜中的一种或几种）、芹菜、豆角、小白菜、结球甘蓝、圆白菜、蚕豆、豌豆、毛豆、花生、黄瓜、洋葱、蒜薹、四棱豆、丝瓜尖、黄花菜、娃娃菜、芥兰、甘蓝、蒜苗、苦瓜、蒜黄、西葫芦、南瓜、贡菜、葱、姜、蒜、香菜中的一种或几种）（经预处理）、酱腌菜（莲藕、芦笋、竹笋、黄花菜、莴笋、雪菜、芥菜、贡菜、萝卜、酸菜、豇豆、辣椒、魔芋、姜中的一种或几种）、柠檬、青柠、果蔬汁（浆）、小麦粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、芝麻、花生仁、年糕中的几种，添加或不添加食用香精、黄原胶、瓜尔胶、冰醋酸、乳酸、沙拉酱、芝麻油、酸水解植物蛋白调味料、冰鸡蛋黄、红腐乳、乙酰化双淀粉己二酸酯、冰乙酸、磷酸酯双淀粉、复配酶制剂（葡糖氧化酶、谷氨酰胺转氨酶、柠檬酸、柠檬酸钠、麦芽糊精）、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、乙基麦芽酚、碳酸氢钠、山梨酸钾、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠中的一种或几种，添加或不添加D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸一氢三钠、磷酸三钠、氯化钾、碳酸钾、食用盐中的一种或几种）、复配酸度调节剂（碳酸钠、碳酸钾、碳酸氢钠、碳酸氢钾、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠）中的一种或几种，经预处理、腌制或不腌制，再经油炸、烤制、炒制、卤制中的一种或几种工艺、再熏制或不熏制、冷却、拌制或不拌制、包装加工而成的即食水产品。

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 10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。