

河北福成五丰股份有限公司燕郊肉类制品分公司企业标准

Q/FCR 0006S-2019

代替Q/FCR 0006S-2016



方便菜肴（肉制品）

备案号：131012S-2019

备案日期：2019年04月03日

有效日期：2024年04月02日

2019-2-21 发布

2019-4-10 实施

河北福成五丰股份有限公司燕郊肉类制品分公司 发布

前 言

本标准的编写格式符合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。

本标准贯彻了国家标准GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、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 食品中致病菌限量》，参考了地方标准DBS 32/005-2014《食品安全地方标准 方便菜肴》、GB 2726-2016《熟肉制品卫生标准》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由河北福成五丰食品股份有限公司燕郊肉类制品分公司提出。

本标准起草单位：河北福成五丰食品股份有限公司燕郊肉类制品分公司。

本标准主要起草人：王安国、刘作文、王跃、兰岚、曹冰。

本标准代替并废止Q/FCR 0006S-2016《方便菜肴（肉制品）》标准。

本标准与Q/FCR 0006S-2016《方便菜肴（肉制品）》相比主要变化如下：

---更新了规范性引用文件；

---增加了原料“畜副产品（牛头肉、牛蹄筋、牛舌、牛肠、牛心、牛尾、羊蹄、猪头肉、猪肠、猪蹄）、禽副产品（鸡脖、鸡胗、鸭头、鸭肝、鸭锁骨、鹅翅、鹅胗）、腌腊肉制品、烧烤（熏）禽肉制品”及标准；

---增加了果蔬“普通白菜、芥蓝、樱桃番茄、菜豆、豇豆、蚕豆、豌豆、毛豆、佛手瓜、西瓜、芫荽、芥菜、苦苣、香芹菜、罗勒、薄荷、迷迭香、鼠尾草、百里香、牛至、香茅、紫苏、芸香、荸荠、紫菜、笋用竹、香椿、百合、枸杞、菠萝、草莓、菜玉米、菊花、黄秋葵、豌豆苗、萝卜芽、花椒芽、种芽香椿、速冻菜心、速冻青花菜、速冻香菇块、速冻豌豆、速冻玉米粒”及标准；

---增加了食用菌“白灵菇、金顶蘑、双孢蘑菇、猴头菇、羊肚菌、杨树菇、巴西蘑菇”及标准；

---增加了辅料“黄豆、红腰豆、芸豆、细香葱、胡葱、豆腐皮、腐竹及其豆制品、去皮开心果、黑芝麻、白芝麻、玉米笋、梅干菜、橄榄菜、腌红姜、再制干酪、玉米粒、松花蛋、卤蛋、全蛋液、豆腐、豆腐干、盐渍菜、腌制菜、泡辣椒、雪菜、榨菜、芝士、食用动物油脂、菜籽油、花生油、瓜籽油、玉米油、棕榈油、芝麻油、赤砂糖、绵白糖、豆豉、花生酱、芝麻酱、柱侯酱、海鲜酱、叉烧酱、磨豉酱、黑胡椒酱、香辣酱、辣椒酱、烤肉酱、蒜蓉辣椒酱及其复合调味料、麻辣鱼调料、火锅底料、浓汤汤底、风味豆豉油制辣椒、南乳汁、美极鲜味汁、鲜麻辣鲜露、和味烧汁、盖饭汁、米酒”及标准；

---增加了3.3章节中“铬（以Cr计）/（mg/kg） \leq 1.0”及测定标准；

---增加了3.3章节中“N-二甲基亚硝胺/（ μ g/kg） \leq 3.0”及测定标准；

---增加了7.1章节中“包装贮运标志应符合GB/T 191、GB 6388规定”；

---将“蒸制（100℃~120℃，5分~80分钟）”改成“蒸制（100℃~120℃，5分~90分钟）”；

---将“煮制（100℃，20秒~90分钟）”改成“煮制（100℃，30秒~120分钟）”；

---将“油炸（110℃~160℃，30秒~10分钟）”改成“油炸（110℃~220℃，30秒~15分钟）”；

---将“炒制（110℃~160℃，20秒~20分钟）”改成“炒制（90℃~160℃，20秒~120分钟）”；

---将3.3章节中“镉（以Cd计）/（mg/kg） \leq 0.08”改成“镉（以Cd计）/（mg/kg） \leq 0.1”；

---将3.3章节中“无机砷/（mg/kg） \leq 0.05”改成“总砷（以As计）/（mg/kg） \leq 0.5”；

---将3.4章节中“菌落总数^d \leq 30000”改成“菌落总数^d n=5 c=2 m=10⁴ M=10⁵”；

---将3.4章节中“大肠菌群 n=5 c=1 m=10 M=100”改成“肠菌群 n=5 c=2 m=10 M=10²”

- 将7.5章节中“保质期36小时”改成“保质期为48小时”；
- 删减了食品添加剂“加或不加红曲红、加或不加脱氢乙酸钠”及标准；
- 删减了3.3章节中“复合磷酸盐/（g/kg）≤5.0”；

本标准于2019年4月10日由河北福成五丰食品股份有限公司燕郊肉类制品分公司负责人**王晓阳**批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年4月10日再次发布实施。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：Q/FCR 0006S-2016《方便菜肴（肉制品）》。



方便菜肴（肉制品）

1 范围

本标准规定了方便菜肴（肉制品）的技术要求、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。

本标准适用于以冻（鲜）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉）、畜副产品（牛头肉、牛蹄筋、牛舌、牛肠、牛心、牛尾、牛肚、羊肚、羊心、羊肝、羊肺、羊肠、羊头肉、羊蹄、猪头肉、猪肠、猪蹄、猪耳、猪舌、猪肝、猪心、猪肺、猪肚）、禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉）、禽副产品（鸡脖、鸡胗、鸡心、鸡肝、鸡翅、鸡爪、鸭头、鸭肝、鸭锁骨、鸭胗、鸭心、鸭翅、鸭脖、鸭肠、鸭板肠、鸭掌、鹅翅、鹅胗）、熏煮香肠、熏煮火腿、培根、腌腊肉制品、烧烤（熏）禽肉制品、鸡肉丸、鱼肉丸、牛肉丸、猪肉丸中一种或多种为主要原料（占50%以上），畜禽冻肉经过解冻、修选、切割，畜禽鲜肉经过修选、切割，畜禽副产品经过解冻、修选、切割，香肠、火腿、培根、腊肠、腊肉、熏烤肉经过切割，肉丸切割或不切割，添加（食用动物油脂、菜籽油、花生油、瓜籽油、玉米油、棕榈油、芝麻油、大豆油、花椒油、藤椒油、白砂糖、麦芽糖、果葡糖浆、冰糖、食用葡萄糖、蜂蜜、赤砂糖、绵白糖、大葱、姜、大蒜、细香葱、胡葱、洋葱、食用盐、味精、酿造酱油、酿造食醋、白醋）中的一种或多种（占比15%以下），添加或不添加清洗切割后的果蔬（萝卜、胡萝卜、大白菜、普通白菜、结球甘蓝、花椰菜、青花菜、芥蓝、番茄、樱桃番茄、茄子、辣椒、甜椒、菜豆、豇豆、西瓜、扁豆、蚕豆、豌豆、毛豆、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、苦瓜、丝瓜、佛手瓜、西葫芦、菠菜、芹菜、生菜、油麦菜、茺荬、芥菜、苦苣、莴苣、香芹菜、罗勒、薄荷、迷迭香、鼠尾草、百里香、牛至、香茅、紫苏、芸香、马铃薯、山药、芋、甘薯、莲藕、茭白、荸荠、海带、紫菜、笋用竹、香椿、黄花菜、百合、枸杞、芦笋、草莓、菠萝、菜玉米、菊花、黄秋葵、黄豆芽、绿豆芽、豌豆苗、萝卜芽、花椒芽、种芽香椿、蕨菜、韭菜、蒜苗）、速冻蔬菜（速冻菜心、速冻青花菜、速冻香菇块、速冻豌豆、速冻玉米粒）一种或多种（占20%以下）；添加或不添加清洗切割后的食用菌（香菇、草菇、平菇、杏鲍菇、白灵菇、金顶蘑、双孢蘑菇、松茸、滑菇、金针菇、黑木耳、银耳、猴头菇、羊肚菌、竹荪、杨树菇、巴西蘑菇、榛蘑）一种或多种（占10%以下）；添加或不添加（黄豆、红腰豆、芸豆、豆腐皮、腐竹及其豆制品、粉条、粉丝、芝麻、海苔、花生仁、食用玉米淀粉、去皮开心果、黑芝麻、白芝麻、猪肉松）中一种或多种（占5%以下）；添加或不添加（玉米笋、梅干菜、橄榄菜、腌红姜、再制干酪、玉米粒、松花蛋、卤蛋、全蛋液、豆腐、豆腐干、盐渍菜、腌制菜、泡辣椒、雪菜、榨菜、芝士）中一种或多种（占5%以下）；加或不加（黑胡椒粉、白胡椒粉、孜然粉、辣椒粉、咖喱粉、五香粉、孜然粉）中的一种或多种、加或不加（豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、豆豉、花生酱、芝麻酱、柱侯酱、海鲜酱、叉烧酱、磨豉酱、黑胡椒酱、香辣酱、辣椒酱、烤肉酱、蒜蓉辣椒酱、番茄酱、番茄调味酱、沙拉酱、蛋黄酱及其复合调味料）中的一种或多种、加或不加（麻辣鱼调料、火锅底料、浓汤汤底、风味豆豉油制辣椒、南乳汁、美极鲜味汁、鲜麻辣鲜露调味料、和味烧汁、盖饭汁）中的一种或多种、加或不加（蚝油、鱼露）中的一种、加或不加（调味料酒、米酒、白酒、葡萄酒、黄酒、醪糟）中的一种或多种、加或不加（海鲜粉调味料、鸡精调味料、鸡汁调味料、蘑菇精调味料、牛肉粉调味料、鸡肉粉调味料）中的一种；加或不加增稠剂（明胶、羟丙基淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯）中的一种或多种、加或不加酸度调节剂（碳酸氢钠、碳酸钠）中的一种、加或不加水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠）中一种或多种、加或不加食品用香精、经过配料、原料肉腌制或不腌制、包装或不包装、蒸制（100℃~120℃，5

分~90分钟)或煮制(100℃,30秒~120分钟)或油炸(110℃~220℃,30秒~15分钟)或炒制(90℃~160℃,20秒~120分钟)、调制或不调制,在2小时内将中心温度降至10℃以下,包装或不包装而制成的需要冷藏(0℃~10℃)贮存的即食膳食(方便菜肴)。

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/T 317 白砂糖
- GB/T 1445 绵白糖
- GB/T 1534 花生油
- GB/T 1535 大豆油
- GB/T 1536 菜籽油
- GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
- GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
- 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 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- 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 4789.2 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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- 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 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌O157:H7/NM检验
- 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 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.87 食品安全国家标准 食品中磷的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 6783 食品安全国家标准 食品添加剂 明胶
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 7900 白胡椒
- GB/T 7901 黑胡椒
- GB/T 7949 黄花菜
- GB/T 8233 芝麻油
- GB 8865 速冻青豌豆
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 9959.2 分割鲜冻猪瘦肉
- GB/T 9961 鲜冻胴体羊肉
- GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB/T 11761 芝麻
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB/T 15037 葡萄酒
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB/T 15680 棕榈油
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 16869 鲜(冻)禽产品
- GB/T 17238 鲜冻分割牛肉
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB/T 18187 酿造食醋
- GB/T 18672 枸杞
- GB/T 19111 玉米油
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB/T 20293 油辣椒
- GB/T 20711 熏煮火腿
- GB/T 22266 咖喱粉
- GB/T 23492 培根
- GB/T 23494 豆腐干
- GB/T 23596 海苔
- GB/T 23597 干紫菜



- GB/T 23968 肉松
- GB 25192 食品安全国家标准 再制干酪
- GB 25557 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠
- GB 25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
- GB 25567 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸二氢二钠
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品 营养标签通则
- GB 29929 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化二淀粉磷酸酯
- GB 29930 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基淀粉
- 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/T 30382 辣椒（整的或粉状）
- 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 35883 冰糖
- GB/T 35884 赤砂糖
- GH/T 1194 大蒜
- LS/T 3106 马铃薯（土豆、洋芋）
- LS/T 3220 芝麻酱
- NY/T 270 绿色食品 番茄
- NY/T 450 菠萝
- NY/T 493 胡萝卜
- NY/T 578 黄瓜
- NY/T 579 韭菜
- NY/T 580 芹菜
- NY/T 581 茄子
- NY/T 582 莴苣
- NY/T 583 结球甘蓝
- NY/T 760 芦笋
- NY/T 776 丝瓜
- NY/T 777 冬瓜
- NY/T 778 紫菜薹
- NY/T 835 茭白
- NY/T 958 花生酱
- NY/T 962 花椰菜
- NY/T 963 苦瓜
- NY/T 964 菠菜
- NY/T 956 番茄酱
- NY/T 1070 辣椒酱
- NY/T 1071 洋葱
- NY/T 1193 姜
- NY/T 1267 萝卜
- NY/T 1406 绿色食品 速冻蔬菜
- NY/T 1513 绿色食品 畜禽可食用副产品
- NY/T 1583 莲藕



NY/T 1741 蔬菜名称及计算机编码

NY/T 1885 绿色食品 米酒

NY/T 2111 绿色食品 调味油

SB/T 10170 腐乳

SB/T 10279 熏煮香肠

SB/T 10332 大白菜

SB/T 10337 配制食醋

SB/T 10369 真空软包装卤蛋制品

SB/T 10371 鸡精调味料

SB/T 10379 速冻调制食品

SB/T 10416 调味料酒

SB/T 10458 鸡汁调味料

SB/T 10459 番茄调味酱

SB/T 10484 菇精调味料

SB/T 10485 海鲜粉调味料

SB/T 10513 牛肉粉调味料

SB/T 10526 排骨粉调味料

SB/T 10612 黄豆复合调味酱

SB/T 10753 沙拉酱

SB/T 10754 蛋黄酱

SC/T 3212 盐渍海带

DB 13/T 1047 榛蘑

DB 21/2036 豆芽

DB 31/2002 食品安全地方标准 复合调味料

DB 41/310 腐竹

DBS 50/021 食品安全地方标准 麻辣调料

DBS 51/001 食品安全地方标准 火锅底料

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》

农业部2002年235号公告 《动物性食品中兽药最高残留限量》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 分割鲜、冻猪瘦肉应符合 GB/T 9959.2 的规定，并符合农业部 2002 年 235 号公告《动物性食品中兽药最高残留限量》的规定。

3.1.3 鲜、冻分割牛肉应符合 GB/T 17238 的规定，并符合农业部 2002 年 235 号公告《动物性食品中兽药最高残留限量》的规定。



- 3.1.4 鲜、冻胴体羊肉应符合 GB/T 9961 的规定，并符合农业部 2002 年 235 号公告《动物性食品中兽药最高残留限量》的规定。
- 3.1.5 鲜、冻鸡肉、鸭肉、鹅肉（人工养殖）应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定，并符合农业部 2002 年 235 号公告《动物性食品中兽药最高残留限量》的规定。
- 3.1.6 牛头肉、牛蹄筋、牛舌、牛肠、牛心、牛尾、牛肚、羊肚、羊心、羊肝、羊肺、羊肠、羊头肉、羊蹄、猪头肉、猪肠、猪蹄、猪耳、猪肝、猪心、猪肺、猪肚、猪舌、鸡脖、鸡胗、鸡心、鸡肝、鸡翅、鸭胗、鸭头、鸭肝、鸭锁骨、鸭心、鸭翅、鸭脖、鸭肠、鸭板肠、鸡爪、鸭掌、鹅翅、鹅胗应符合 NY/T 1513 的规定，并符合农业部 2002 年 235 号公告《动物性食品中兽药最高残留限量》的规定。
- 3.1.7 熏煮火腿应符合 GB/T 20711 的规定。
- 3.1.8 熏煮香肠应符合 SB/T 10279 的规定。
- 3.1.9 培根应符合 GB/T 23492 的规定。
- 3.1.10 腌腊肉制品应符合 GB 2730 的规定。
- 3.1.11 普通白菜、细香葱、胡葱、樱桃番茄、芥蓝、豇豆、甘薯、西瓜、佛手瓜、菜豆、蚕豆、豌豆、毛豆、茼蒿、芥菜、苦苣、香芹菜、罗勒、薄荷、迷迭香、鼠尾草、百里香、牛至、香茅、紫苏、芸香、芋、荸荠、紫菜、笋用竹、香椿、百合、枸杞、草莓、菜玉米、菊花、黄秋葵、豌豆苗、萝卜芽、花椒芽、种芽香椿应符合 NY/T 1741 的规定。
- 3.1.12 黄豆芽、绿豆芽应符合 DB 21/2036 的规定。
- 3.1.13 榛蘑应符合 DB 13/T 1047 的规定。
- 3.1.14 菠萝应符合 NY/T 450 的规定。
- 3.1.15 黄豆应符合 NY/T 954 的规定。
- 3.1.16 豆腐皮、豆腐应符合 GB 2712 的规定。
- 3.1.17 腐竹应符合 DB 41/310 的规定。
- 3.1.18 豆腐干应符合 GB/T 23494 的规定。
- 3.1.19 去皮开心果、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.20 黑芝麻、白芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.21 松花蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.22 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.23 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。
- 3.1.24 花生油应符合 GB/T 1534 的规定。
- 3.1.25 瓜籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.26 玉米油应符合 GB/T 19111 的规定。

- 3.1.27 棕榈油应符合 GB/T 15680 的规定。
- 3.1.28 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 3.1.29 赤砂糖应符合 GB/T 25884 的规定。
- 3.1.30 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.31 绵白糖应符合 GB/T 1445 的规定。
- 3.1.32 浓汤汤底应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.33 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 3.1.34 花生酱应符合 NY/T 958 的规定。
- 3.1.35 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 3.1.36 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 3.1.37 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 3.1.38 南乳汁应符合 DB 31/2002 的规定。
- 3.1.39 风味豆豉油制辣椒应符合 GB/T 20293 的规定。
- 3.1.40 麻辣鱼调味料应符合 DBS 50/021 的规定。
- 3.1.41 火锅底料应符合 DBS 51/001 的规定。
- 3.1.42 鸡肉丸、鱼肉丸、牛肉丸、猪肉丸应符合 SB/T 10379 的规定。
- 3.1.43 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.44 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 3.1.45 盐渍海带应符合 SC/T 3212 的规定。
- 3.1.46 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 3.1.47 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.48 速冻青豌豆应符合 GB 8865 的规定。
- 3.1.49 葡萄酒应符合 GB/T 15037 的规定。
- 3.1.50 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 3.1.51 酿造食醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 3.1.52 白胡椒粉应符合 GB/T 7900 的规定。
- 3.1.53 黑胡椒粉应符合 GB/T 7901 的规定。
- 3.1.54 皮蛋、全蛋液应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.55 黄酒应符合 GB 2758 的规定。



- 3.1.56 食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糖应符合 GB 15203 的规定。
- 3.1.57 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 3.1.58 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 3.1.59 猪肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 3.1.60 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.61 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 3.1.62 醪糟、米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 3.1.63 花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 3.1.64 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 3.1.65 甜面酱、黄豆酱应符合 GB 2718 的规定。
- 3.1.66 白醋应符合 SB/T 10337 的规定。
- 3.1.67 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.68 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 3.1.69 橄榄菜、冬笋、梅干菜、腌红姜片、榨菜、泡辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- 3.1.70 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 3.1.71 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 3.1.72 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 3.1.73 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 3.1.74 豆瓣酱应符合 SB/T 10612 的规定。
- 3.1.75 沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。
- 3.1.76 再制干酪、芝士应符合 GB 25192 的规定。
- 3.1.77 黄花菜应符合 GB/T 7949 的规定。
- 3.1.78 黑木耳、金针菇、杏鲍菇、白灵菇、金顶蘑、双孢蘑菇、口蘑、鸡腿菇、滑子菇、杨树菇、巴西蘑菇、榛蘑、茶树菇、松茸菌、香菇、平菇、银耳、竹荪、草菇应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.79 速冻菜心、速冻青花菜、速冻香菇块、速冻玉米粒应符合 NY/T 1406 的规定。
- 3.1.80 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
- 3.1.81 孜然粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.82 玉米粒、玉米笋应符合 GB 7098 的规定。
- 3.1.83 干紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。



- 3.1.84 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 3.1.85 姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 3.1.86 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 3.1.87 马铃薯应符合 LS/T 3106 的规定。
- 3.1.88 辣椒、辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.89 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 3.1.90 黄瓜应符合 NY/T 578 的规定。
- 3.1.91 韭菜应符合 NY/T 579 的规定。
- 3.1.92 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 3.1.93 茄子应符合 NY/T 581 的规定。
- 3.1.94 莴苣应符合 NY/T 582 的规定。
- 3.1.95 结球甘蓝应符合 NY/T 583 的规定。
- 3.1.96 芦笋应符合 NY/T 760 的规定。
- 3.1.97 丝瓜应符合 NY/T 776 的规定。
- 3.1.98 冬瓜应符合 NY/T 777 的规定。
- 3.1.99 紫菜薹应符合 NY/T 778 的规定。
- 3.1.100 茭白应符合 NY/T 835 的规定。
- 3.1.101 花椰菜应符合 NY/T 962 的规定。
- 3.1.102 苦瓜应符合 NY/T 963 的规定。
- 3.1.103 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 3.1.104 萝卜应符合 NY/T 1267 的规定。
- 3.1.105 莲藕应符合 NY/T 1583 的规定。
- 3.1.106 番茄应符合 NY/T 270 的规定。
- 3.1.107 大白菜应符合 SB/T 10332 的规定。
- 3.1.108 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.109 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.110 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 3.1.111 蚝油、鱼露应符合 GB 10133 的规定。
- 3.1.112 粉条、粉丝应符合 GB 2713 的规定。



- 3.1.113 卤蛋应符合 SB/T 10369 的规定。
- 3.1.114 黄豆芽、绿豆芽、芦笋、尖椒、青椒、青花菜、南瓜、北瓜、西葫芦、油麦菜、苦菊、芥蓝、青豆、茺荻、大葱、细香葱、胡葱应无异味、无腐烂、无肉眼可见外来杂质并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 3.1.115 烧烤（熏）禽肉制品应符合附录 A 的规定。
- 3.1.116 磨豉酱、柱候酱应符合附录 B 的规定。
- 3.1.117 蒜蓉辣椒酱应符合附录 C 的规定。
- 3.1.118 香辣酱应符合附录 D 的规定。
- 3.1.119 海鲜酱应符合附录 E 的规定。
- 3.1.120 鲜麻辣鲜露调味料、味烧汁应符合附录 F 的规定。
- 3.1.121 叉烧酱应符合附录 G 的规定。
- 3.1.122 盖饭汁应符合附录 H 的规定。
- 3.1.123 黑胡椒酱应符合附录 I 的规定。
- 3.1.124 豆豉应符合附录 J 的规定。
- 3.1.125 烤肉酱应符合附录 K 的规定。
- 3.1.126 美极鲜味汁应符合附录 L 的规定。
- 3.1.127 蒜蓉辣椒酱应符合附录 M 的规定。
- 3.1.128 雪菜应符合附录 N 的规定。



3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求^a

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有该品种应有的色泽	去除外包装，将内容物置于洁净的白瓷盘内，在正常光线下目测其组织状态、色泽、有无杂质；手触其组织状态、鼻嗅其气味；品尝其滋味
组织状态	具有该品种应有的形态	
气味和滋味	具有该品种应有的滋味和气味，无异味	
杂质	外表及内部均无肉眼可见杂质	
^a 适用于热加工完毕至食用前处于冷却、包装、贮存、运输、陈列、销售、再次加热后等环节状态下的膳食及其组份		

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标^a

项 目	指 标	检验方法
-----	-----	------

食盐 (以 NaCl 计) / (g/100g)	≤	3.5	GB 5009.44
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤	0.08	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg)	≤	0.05	GB 5009.17
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘 ^b / (μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.27
N-二甲基亚硝胺 / (μg/kg)	≤	3.0	GB 5009.26
真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。			
^a 适用于热加工完毕至食用前处于冷却、包装、贮存、运输、陈列、销售、再次加热后等环节状态下的膳食及其组份			
^b 仅适用于含烧烤烟熏产品原料的产品			

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物指标^a

项 目	采样方案 ^b 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 ^d	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
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 第二法
志贺氏菌	不得检出				GB 4789.5
大肠埃希氏菌 0157:H7 ^c	5	0	0/25g	-	GB 4789.36
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.30
^a 适用于热加工完毕至食用前处于冷却、包装、贮存、运输、陈列、销售、再次加热后等环节状态下的膳食及其组份					
^b 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					
^c 适用于含牛肉及其制品的产品					
^d 发酵肉制品类除外					

3.5 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。净含量检测按 JJF 1070规定进行。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量

碳酸钠应符合GB 1886.1的规定, 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定, 明胶应符合GB 6783的规定, 三聚磷酸钠应符合GB 25566的规定, 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定, 焦磷酸钠应符合GB 25557的规定,

焦磷酸二氢二钠应符合GB 25567的规定, 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定, 羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定, 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定, 食品用香精应符合GB 30616的规定。

4.2 食品添加剂使用量

应符合GB 2760的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。



6 检验规则

6.1 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。

6.2 出厂检验

6.2.1 抽样方法和数量

每批随机抽取8个最小包装单位样品, 每袋净含量不少于25g。2袋用作感官要求、净含量检验; 另外6袋留样备用。

6.2.2 每批产品出厂前, 须经本厂质检部门检验合格, 并出具合格证后方可出厂。

6.2.3 检验项目

出厂检验项目包括: 感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.3 型式检验

6.3.1 抽样方法和数量

在出厂检验合格的产品中随机抽取12个独立包装样品, 每个独立小包装净含量不少于25g。每批产品抽样基数不少于20kg, 随机抽取样品数量4kg, 分成两份, 一份检样, 一份备样。致病菌的检验采样按GB 4789.1执行。

6.3.2 检验项目为本标准技术要求中 4.2~4.5 规定的全部项目。

6.3.3 正常生产时, 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。

6.4 判定规则

检验项目全部符合本标准要求时，判该批产品为合格。除微生物指标外，检验项目有一项不符合本标准要求时，应在同批产品中加倍随机抽取样品进行该项目的复检，以复检结果为准，复检结果仍有一项不符合本标准要求时，则判该批产品为不合格；超过三项不符合本标准要求时，不得复检，判为不合格品；微生物指标不符合本标准要求，则判该批产品为不合格品，不得复检。

7 标识、包装、贮存、运输、保质期

7.1 标识

7.1.1 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。

7.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191、GB 6388 规定。

7.2 包装

使用复合包装材料应符合 GB 9683 和有关标准规定的要求，其他包装材料和容器必须符合相应国家标准和有关规定。

7.3 贮存

产品在 0~10℃ 清洁、干燥、无虫害、无鼠害的冷藏库内贮存，产品堆放应放垫板，离地距离不少于 10cm、离墙距离不少于 20cm。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或影响产品质量的物品共存放。

7.4 运输

在冷链条件下运输，运输工具应清洁卫生无污染，运输产品过程中应避免日晒、雨淋，不得与生鲜、有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

7.5 保质期

在上述规定贮存运输条件下，保质期为 48 小时。



附 录 A
(规范性附录)
烧烤(熏)禽肉制品

A.1 原料要求


- A.1.1 鲜、冻鸡肉、鸭肉、鹅肉应符合 GB 16869 的规定。
- A.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- A.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- A.1.4 水应符合 GB 5749 的规定。
- A.1.5 白酒应符合 GB/T 10781.2 的规定。
- A.1.6 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- A.1.7 黄酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- A.1.8 花椒、麻椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- A.1.9 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- A.1.10 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- A.1.11 姜应符合 GH/T 1172 的规定。
- A.1.12 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- A.1.13 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- A.1.14 草果颗粒应符合 GB/T 15691 的规定。
- A.1.15 良姜颗粒应符合 GB/T 15691 的规定。
- A.1.16 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- A.1.17 豆蔻颗粒应符合 GB/T 15691 的规定。
- A.1.18 白芷颗粒应符合 GB/T 15691 的规定。
- A.1.19 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- A.1.20 洋葱应符合 GH/T 1139 的规定。
- A.1.21 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- A.1.22 小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- A.1.23 白胡椒粉应符合 GB/T 7900 的规定。
- A.1.24 红糖应符合 QB/T 4561 的规定。
- A.1.25 单晶体冰糖应符合 QB/T 1173 的规定。



- A. 1. 26 果葡糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- A. 1. 27 味精应符合 GB/T 8967 的规定。
- A. 1. 28 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- A. 1. 29 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- A. 1. 30 橘皮应无异味、无霉变、无肉眼可见外来杂质并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

A. 2 生产工艺

A. 2. 1 低温烧烤（熏）禽肉制品



以冻（鲜）禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉中一种）为主要原料，经解冻或不解冻，经挑选、修整，加入葱段（大葱经清洗、斩切）、姜片（姜经清洗、斩切）、花椒、八角、桂皮、丁香、草果颗粒、良姜颗粒、甘草、豆蔻颗粒、白芷颗粒、辣椒、橘皮、月桂叶、小茴香、麻椒、白胡椒粉中的一种或几种，加调味品（食用盐、白砂糖、白酒、黄酱、红糖、单晶体冰糖、果葡糖浆、味精、酿造酱油、豆瓣酱、辣椒酱、鲜麻辣鲜露调味料、鸡骨膏汤、香辣酱、柱候酱、海鲜酱、磨豉酱）中一种或几种，加或不加麦芽糖，加入食品用香精、水分保持剂[复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠）]、抗氧化剂（D-异抗坏血酸钠）、着色剂（红曲红）、防腐剂（脱氢乙酸钠）、增稠剂[乙酰化二淀粉磷酸酯、复配增稠剂（卡拉胶、魔芋粉、氯化钾、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠）]、酸度调节剂（碳酸钠）中的一种或几种，经腌制、烫胚或不烫胚、凉胚或不凉胚、挂糖烤制、烟熏（或不烟熏）、包装、金属探测、杀菌（85℃~88℃，20分钟）、冷却工艺制成的需要低温贮存、运输和销售的低温烧烤（熏）禽肉制品。

A. 2. 2 高温烧烤（熏）禽肉制品+

以冻（鲜）禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉中一种）为主要原料，经解冻或不解冻，经挑选、修整，加入葱段（大葱经清洗、斩切）、姜片（姜经清洗、斩切）、花椒、八角、桂皮、丁香、草果颗粒、良姜颗粒、甘草、豆蔻颗粒、白芷颗粒、辣椒、橘皮、月桂叶、小茴香、麻椒、白胡椒粉中的一种或几种，加调味品（食用盐、白砂糖、白酒、黄酱、红糖、单晶体冰糖、果葡糖浆、味精、酿造酱油、豆瓣酱、辣椒酱、鲜麻辣鲜露调味料、鸡骨膏汤、香辣酱、柱候酱、海鲜酱、磨豉酱）中一种或几种，加或不加麦芽糖，加入食品用香精、水分保持剂[复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠）]、抗氧化剂（D-异抗坏血酸钠）、着色剂（红曲红）、防腐剂（脱氢乙酸钠）、增稠剂[乙酰化二淀粉磷酸酯、复配增稠剂（卡拉胶、魔芋粉、氯化钾、柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠）]、酸度调节剂（碳酸钠）中的一种或几种，经腌制、烫胚或不烫胚、凉胚或不凉胚、挂糖烤制、烟熏（或不烟熏）、包装、金属探测、杀菌（121℃~123℃，20~35分钟）、冷却工艺制成的高温烧烤（熏）禽肉制品

A. 3 技术要求

A. 3. 1 感官要求

感官要求见表A. 1。

表 A. 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
外观	外观饱满	在自然光线充足的实验室直接观察被测样品的外观 打开包装，将内容物置于洁净的白瓷盘内，根据产品的感官要求，通过眼、鼻、口、手等感官器官对产品的外观、色泽、气味和滋味、组织状态、杂质进行评定
色泽	具有产品固有色泽	
气味和滋味	咸淡适中，具固有的香味，无异味	
组织状态	组织紧密	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

A.3.2 理化指标

理化指标见表A.2。

表 A.2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
食盐（以 NaCl 计）/（%）	1.5~4.0	GB 5009.44
苯并（a）芘/（ $\mu\text{g}/\text{kg}$ ）	≤ 5.0	GB 5009.27
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤ 0.05	GB 5009.17

A.3.3 微生物指标

A.3.3.1 微生物指标见表 A.3。

表 A.3 微生物指标

项 目	指 标				检验方法
	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10000CFU/g	100000CFU/g	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10CFU/g	100CFU/g	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	-	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

A.4 食品添加剂

A.4.1 食品添加剂质量

复配水分保持剂、复配增稠剂应符合GB 26687的规定，乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定，D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定，红曲红应符合GB 1886.181的规定，脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定，碳酸钠应符合GB 1886.1的规定，食品用香精应符合GB 30616的规定。

A.4.2 食品添加剂使用量

应符合 GB 2760 的规定。

A.5 引用标准备案号

烧烤（熏）肉制品备案号为 130042S-2015。



附 录 B
(规范性附录)
豉味复合调味酱

B.1 原料要求

- B.1.1 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- B.1.2 水应符合 GB 5749 的规定。
- B.1.3 酿造酱油应符合 GB 2712 的规定。
- B.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- B.1.5 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- B.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- B.1.7 脱水大蒜应符合 GB 8861 的规定。
- B.1.8 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- B.1.9 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- B.1.10 腐乳应符合 GB 2712 的规定。
- B.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- B.1.12 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- B.1.13 酿造食醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- B.1.14 咸辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- B.1.15 咸梅应符合 GB 2714 的规定。
- B.1.16 果葡糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- B.1.17 发酵酒应符合 GB 2758 的规定。
- B.1.18 葱头应符合 GB/T 15691 的规定。
- B.1.19 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- B.1.20 蚝油应符合 GB 10133 的规定。
- B.1.21 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- B.1.22 谷氨酸钠应符合 GB 2720 的规定。
- B.1.23 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- B.1.24 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- B.1.25 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。



B. 1. 26 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。

B. 1. 27 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

B. 1. 28 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。

B. 1. 29 面豉应符合以下规定

面豉各种原料应符合相应标准和有关规定。

面豉指以大豆、面粉、食用盐、水为原料，以高盐稀态发酵工艺生产酱油，抽提酱油后的酱体。

面豉的质量应符合下表规定

面豉质量要求

项目		指标
总酸（以乳酸计），g/100g	≤	2.0
氨基酸态氮（以氮计），g/100g	≤	0.10
食用盐（以NaCl），g/100g	≤	20.0
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5
铅（以Pb计），mg/kg	≤	1.0
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0

面豉的质量要求来源于企业的中间产品内控标准要求。面豉还应符合GB 2712的规定。

B. 1. 30 所有原辅料还应符合相应的国家标准和相关规定。

B. 2 生产工艺

B. 2. 1 柱候酱/锦珍柱候酱

以面豉、食糖、水、酿造酱油（或不添加）、食用盐、大豆油、脱水大蒜、芝麻酱（或不添加）、腐乳（或不添加）、酵母抽提物（或不添加）、姜（或不添加）、酿造食醋（或不添加）、咸辣椒（或不添加）、咸梅（或不添加）、香辛料为原料，添加或不添加焦糖色、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠、山梨酸钾、黄原胶，经煮制加工而成的产品。

B. 2. 2 豉皇酱

以面豉、腐乳、食糖、水、食用盐、香辛料（或添加剂）为原料，添加或不添加焦糖色、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠、黄原胶、呈味核苷酸二钠（5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠），经煮制加工而成的产品。

B. 2. 3 面豉酱/磨豉酱/锦珍磨豉酱

以面豉、食糖、水为原料，添加或不添加焦糖色、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠、山梨酸钾，经煮制加工而成的产品。

B. 2. 4 面豉调味酱

以食糖、面豉、水、酿造酱油、芝麻酱、大豆油、芝麻油、姜、酿造食醋、香辛料、葱头、脱水大蒜为原料，添加或不添加谷氨酸钠、焦糖色、乙酰化双淀粉己二酸酯、黄原胶、山梨酸钾、呈味核苷酸二钠（5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠）、甜菊糖苷，经煮制加工而成的产品。

B.2.5 甜酱

以面豉、果葡糖浆、水、酿造酱油、食糖、芝麻酱、食用盐为原料，添加或不添加焦糖色、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、谷氨酸钠、山梨酸钾、呈味核苷酸二钠（5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠），经煮制加工而成的产品。

B.2.6 豆皇酱

以面豉、食糖、水、发酵酒、葱头、芝麻酱、淀粉糖、蚝油、姜、香辛料、脱水大蒜为原料，添加或不添加谷氨酸钠、焦糖色、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、山梨酸钾、经煮制加工而成的产品。

B.3 技术要求

B.3.1 感官要求

感官要求应符合表B.1规定。

表 B.1 感官要求

项 目	要 求
色泽	红棕色至深褐色，色泽均匀
香气	具有酱香气，无焦糊味，无异味
滋味	鲜甜适口，无苦涩味，无异味
组织形态	酱状，无霉花点，无可见外来杂质

B.3.2 理化指标

理化指标应符合表B.2规定。

表 B.2 理化指标

项 目	指 标
氨基酸态氮（以 N 计），g/100g	≥ 0.1
总酸（以乳酸计），g/100g	≤ 2.0
水分，g/100g	≤ 70.0
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 20.0
亚硝酸盐 ^a （以 NaNO ₂ 计），mg/kg	≤ 10.0
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9

表 B.2 理化指标 (续)

项 目	指 标
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0
a 仅适用于含咸辣椒的产品。	

B.3.3 微生物指标

微生物指标应符合表B.3规定。

表 B.3 微生物指标

项 目	指 标			
菌落总数, CFU/g	≤	5000		
大肠菌群, MPN/g	≤	0.3		
致病菌指标	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g	10000CFU/g
1: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。				
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 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。				

B.4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

B.5 引用标准备案号

豉味复合调味酱备案号为444090S-2017。

附 录 C
(规范性附录)
半固态辣椒调味料

C.1 原料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

C.2 生产工艺

本标准适用于以腌渍辣椒、番茄酱、干辣椒、食用植物油、食用盐、大蒜、豆豉、白砂糖、味精、香辛料（罂粟种子除外）为原料，经清洗、碾磨、炒制、灌装、封口、杀菌等工序生产而成的半固态辣椒调味料。

**C.3 技术要求****C.3.1 感官要求**

感官要求应符合表C.1的规定。

表 C.1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有产品应有的色泽
组织形态	呈粘稠、均匀的半固体状，无白膜、霉斑
滋、气味	具有产品应有的气味及滋味，不得有酸、苦、焦糊及其他异味
杂质	无正常视力可见外来杂质

C.3.2 理化指标

理化指标应符合表C.2的规定。

表 C.2 理化要求

项 目	指 标	检 验 方 法
氯化钠（以 NaCl 计）/(g/100g)	≤ 15.0	GB 5009.44
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.11
锡 ^a /(以 Sn 计）/(mg/kg)	≤ 250	GB 5009.16
亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）/(mg/kg)	≤ 20	GB 5009.33

^a仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品。

C.3.3 微生物限量**C.3.3.1 微生物限量指标见表 C.3。**

表 C.3 微生物限量

项目	要求	检验方法
菌落总数/ (CFU/g)	≤ 5000	GB 4789.2
大肠菌群/ (MPN/100g)	≤ 30	GB/T 4789.3-2003

C.3.3.2 致病菌限量应符合表 C.4 的规定。

表 C.4 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	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	10000CFU/g	GB 4789.10 第二法

^a样品的采样按 GB 4789.1 执行。

C.4 引用标准备案号

半固态辣椒调味料备案号为430297S-2016。

附 录 D
(规范性附录)
美乐香辣酱(美乐豆花蘸水)

D.1 原辅料要求

- D.1.1 酿造酱油应符合GB 2717的规定。
- D.1.2 辣椒应符合GB/T 30382的规定。
- D.1.3 菜籽油应符合GB 1536的规定。
- D.1.4 大豆油应符合GB 1535的规定。
- D.1.5 玉米油应符合GB 19111的规定。
- D.1.6 色拉油应符合GB/T 17756的规定。
- D.1.7 生活饮用水和加工用水应符合GB 5749的规定。
- D.1.8 豆瓣应符合GB/T 20560或备案有效企业标准的规定。
- D.1.9 甜面酱应符合DB51/T 394的规定。
- D.1.10 大豆应符合GB 1352的规定。
- D.1.11 花生应符合GB/T 1532的规定。
- D.1.12 芝麻应符合GB/T 11761的规定。
- D.1.13 花椒应符合GB/T 30391的规定。
- D.1.14 胡椒应符合GB/T 7900的规定。
- D.1.15 八角应符合GB/T 7652的规定。
- D.1.16 山奈、小茴香、草果、砂仁、肉豆蔻、高良姜、陈皮应符合GB/T 15691和《中华人民共和国药典》(2015年,一部)的规定。
- D.1.17 丁香应符合GB/T 22300的规定。
- D.1.18 整孜然应符合GB/T 22267的规定。
- D.1.19 桂皮应符合GB/T 30381的规定。
- D.1.20 食用菌应符合GB 7096的规定。
- D.1.21 食用盐应符合GB 5461的规定。
- D.1.22 白砂糖应符合GB 317的规定。
- D.1.23 冰糖应符合QB/T 1174的规定。
- D.1.24 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- D.1.25 葱应新鲜、无霉烂、无杂质,并符合GB 2763的规定。
- D.1.26 生姜应符合GB/T 30383的规定。
- D.1.27 大蒜应符合SB/T 10348的规定。
- D.1.28 水解植物蛋白应符合SB/T 10338或备案有效企业标准的规定。
- D.1.29 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。
- D.1.30 谷氨酸钠应符合GB/T 8967的规定。
- D.1.31 柠檬酸应符合GB 1987的规定。
- D.1.32 冰乙酸应符合GB 1886.173的规定。
- D.1.33 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- D.1.34 5'-呈味核苷酸二钠应符合QB/T 2845的规定。
- D.1.35 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- D.1.36 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- D.1.37 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。



- D. 1. 38 黄原胶应符合GB 1886. 41的规定。
 D. 1. 39 焦糖色应符合GB 1886. 64的规定。
 D. 1. 40 乙基麦芽酚应符合GB 12487的规定。
 D. 1. 41 琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定。
 D. 1. 42 碳酸钠应符合GB 1886. 1的规定。
 D. 1. 43 苯甲酸钠应符合GB 1902的规定。
 D. 1. 44 山梨酸钾应符合GB 1886. 39的规定。
 D. 1. 45 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
 D. 1. 46 乙酰磺胺酸钾应符合GB 25540的规定。
 D. 1. 47 三氯蔗糖应符合GB 25521的规定。
 D. 1. 48 辣椒红应符合GB 1886. 34的规定。
 D. 1. 49 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
 D. 1. 50 食品用香精应符合GB 30616的规定。



D. 2 生产工艺

本标准适用于以酿造酱油、辣椒干、菜籽油、大豆油、玉米油、色拉油、生活饮用水的一种或多种为主要原料，辅以豆瓣、甜面酱、大豆、花生、芝麻、花椒、胡椒、八角、山奈、丁香、小茴香、孜然、草果、砂仁、肉豆蔻、高良姜、桂皮、陈皮、食用菌、食用盐、白砂糖、冰糖、鸡精调味料、葱、生姜、大蒜、水解植物蛋白、酵母抽提物中的一种或多种，添加或不添加谷氨酸钠、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、焦糖色、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、碳酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、辣椒红、辣椒油树脂、食品用香精中的一种或多种，经过清选、烘炒、粉碎、切碎、浸提、调配、包装、喷码、检验、装箱、打包工序加工而成的半固体复合调味料。

D. 3 技术要求

D. 3. 1 感官要求

应符合表D. 1的规定。

表 D. 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	红棕色至红褐色	取适量样品，置于白色瓷盘中，用玻璃棒搅拌铺平，在自然光线下观察调味料的体态、色泽、嗅其气味，用玻璃棒蘸样品，品尝其滋味。
组织状态	酱状，表面有油层，间有辣椒等辅料碎粒	
滋、香味	浓郁的辣香、酱香、植物油香及天然香辛料香气，香气纯正、味鲜回甜、爽辣可口、有本品的独特风味、无异嗅、无异味	
杂质	无肉眼可见杂质	

D. 3. 2 理化指标

应符合表D. 2的规定。

表 D.2 理化指标

项 目	指 标		检 验 方 法
	特 级	一 级	
水分/(g/100g) ≤	57	60	GB 5009.3
氨基酸态氮(以氮计)/(g/100g) ≥	0.4	0.2	GB 5009.235
总酸(以乳酸计)/(g/100g) ≤	2.0		GB/T 12456
食用盐(以氯化钠计)含量/(g/100g) ≤	16		GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/kg) ≤	5		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) ≤	0.9		GB 5009.12
黄曲霉毒素 B1/(μg/kg) ≤	5		GB 5009.22

D.3.3 微生物限量

应符合表D.3的规定。

表 D.3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

^a样品的分析与处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。

D.3.4 致病菌限量

应符合表D.4的规定。

表 D.4 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g	10000CFU/g	GB 4789.10 第二法

^a样品的采样按 GB 4789.1 执行。

D.3.5 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

D.3.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

D.3.7 农药残留限量

应符合GB 2763等国家标准和国家有关规定。

D.3.8 食品添加剂限量

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合GB 2760中半固体复合调味料的规定。

D.4 引用标准备案号

美乐香辣酱（美乐豆花蘸水）备案号为51030058S-2017。



附 录 E
(规范性附录)
海鲜酱(调味酱)

E.1 原料要求

- E.1.1 水应符合 GB 5749 要求。
- E.1.2 黄豆应符合 GB 2715 要求
- E.1.3 小麦粉应符合 GB 2715 要求。
- E.1.4 白砂糖应符合 GB 13104 要求。
- E.1.5 食用盐应符合 GB 2721 要求。
- E.1.6 花生油应符合 GB 2716 要求。
- E.1.7 酿造食醋应符合 GB 2719 要求。
- E.1.8 脱水大蒜应符合 GB 8861 要求。
- E.1.9 腌渍辣椒应符合 GB 2714 要求。
- E.1.10 黄原胶应符合 GB 13886 要求。
- E.1.11 黄原胶应符合 GB 13886 要求。
- E.1.12 苯甲酸钠应符合 GB 1902 要求。
- E.1.13 以上原辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求。



E.2 生产工艺

本标准适用于以水、黄豆、小麦粉为原料，经过微生物发酵，添加白砂糖、食用盐、脱水大蒜、酿造食醋、花生油、腌渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠，经煮制而成的酱类。

E.3 技术要求

E.3.1 感官要求

感官要求应符合表E.1规定。

表 E.1 感官要求

项 目	要 求
色泽	红褐色，有光泽
气味、滋味	有蒜香和独特酱香，鲜甜适口，微咸，带蒜味
性状	稀稠适中，幼滑
杂质	无肉眼可见外来杂质

E.3.2 理化指标

微生物限量理化指标应符合表A.2规定。

表 E.2 理化指标

项 目	指 标
氨基酸态氮（以氮计），g/100g	≥ 0.3
水分，g/100g	≤ 50.0
食盐(以 NaCl 计)，g/100g	7-14
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 1.0
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5

E.3.3 微生物指标

E.3.3.1 指标微指标应符合表E.3规定。

表 E.3 指示菌指标

项 目	单 位	指 标			
		采样方案及限量			
		n	c	m	M
大肠菌群	CFU/g	5	2	10	10 ²

注 1：样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.22 执行。

E.3.3.2 致病菌限量应符合表E.4规定。

表 E.4 致病菌指标

项 目	单 位	指 标				
		采样方案及限量				
		n	c	m	M	
致病菌	沙门氏菌	-	5	0	0	-
	金黄色葡萄球菌	CFU/g	5	2	100	10000

注 2：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。
注 3：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。

E.4 食品添加剂

E.4.1 食品添加剂的质量应符合相应的产品标准和国家有关规定。

E.4.2 食品添加剂品种及其使用量应符合GB 2760和卫生部公布的有关规定。

E.4.3 本标准食品添加剂使用品种及使用量应符合表E.5。

表 E.5 食品添加剂要求

名称	使用量
红曲米	按生产需要使用
黄原胶	按生产需要使用
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg ≤	1.0

E.5 引用标准备案号

海鲜酱（调味酱）备案号为441683S-2015。



附 录 F
(规范性附录)
液体复合调味料

F.1 原料要求

- F.1.1 柠檬酸应符合 GB 1987 的要求。
- F.1.2 乳酸应符合 GB 2023 的要求。
- F.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的要求。
- F.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的要求。
- F.1.5 柠檬酸钠应符合 GB 6782 的要求。
- F.1.6 山梨糖醇液应符合 GB 7658 的要求。
- F.1.7 芝麻油应符合 GB 8233 的要求。
- F.1.8 焦糖色（氨法）应符合 GB 8817 的要求。
- F.1.9 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的要求。
- F.1.10 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的要求。
- F.1.11 辣椒红应符合 GB 10783 的要求。
- F.1.12 食糖应符合 GB 13104 的要求。
- F.1.13 山梨酸钾应符合 GB 13736 的要求。
- F.1.14 黄原胶应符合 GB 13886 的要求。
- F.1.15 香辛料应符合 GB/T 15691 的要求。
- F.1.16 酿造酱油应符合 GB 18686 的要求。
- F.1.17 酿造食醋应符合 GB 18687 的要求。
- F.1.18 天门冬酰苯氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 22367 的要求。
- F.1.19 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的要求。
- F.1.20 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的要求。
- F.1.21 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的要求。
- F.1.22 瓜尔胶应符合 GB 28403 的要求。
- F.1.23 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的要求。
- F.1.24 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的要求。
- F.1.25 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的要求。



- F. 1. 26 食品用香精应符合 GB 30616 的要求。
- F. 1. 27 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的要求。
- F. 1. 28 呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 的要求。
- F. 1. 29 5'-肌苷酸二钠应符合 QB/T 4261 的要求。
- F. 1. 30 酸性复合调味液应符合 DB 31/2002 的要求。
- F. 1. 31 其他原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

F. 2 生产工艺

F. 2. 1 鲜露

以水、酱油、食用盐、各种增味剂、香辛料、食用香精等经加热混合加工而成的液体复合调味料。

F. 2. 2 辣鲜露

以水、酱油或食醋、食用盐、辣椒酱、各种增味剂、香辛料、食用香精等经混合加工而成的液体复合调味料。如麻辣鲜露、香辣鲜露和酸辣鲜露等。

F. 2. 3 海味鲜露

以水、酱油、本味淋、食用盐、白砂糖、鲣鱼提取物、还带提取物、各种增味剂、香辛料、食用香精等经加热混合加工而成的液体复合调味料。

F. 2. 4 豉油

以水、酱油、食用盐、白砂糖、水解植物蛋白、各种增味剂、香辛料、食用香精等经加热混合加工而成的液体复合调味料。如蒸鱼豉油、豆花豉油等。

F. 2. 5 烧汁

以水、酱油、本味淋、食用盐、白砂糖、酵母抽提物、各种增味剂、香辛料、食用香精等经加热混合加工而成的液体复合调味料。

F. 2. 6 其他风味调味料

以水、食用盐、白砂糖、酱油、本味淋、各种增味剂、香辛料等为原料，添加或者不添加食用香精，经加热混合加工而成的液体复合调味料，如卤水汁调味料等。

F. 3 技术要求



F.3.1 感官要求

感官要求应符合表F.1规定。

表 F.1 感官要求

项 目	要 求
色泽及外观	具有产品特有的颜色
组织状态	具有产品特有的体态，无明显或有少量沉淀
气味、滋味	具有产品特有的气味和滋味，滋味柔和，咸淡适中，有独特香气
杂质	无肉眼可见杂质

F.3.2 理化指标

理化指标应符合表F.2规定。

表 F.2 理化指标

项 目	指标	指标	指标	指标
		鲜露/蒸鱼豉油/辣鲜露/ 麻辣鲜露/香辣鲜露	海味鲜露	烧汁/其它 风味调味料
氨基酸态氮 %或 g/100g	≥	0.01		
食盐(以氯化钠计) %或 g/100g	≤	30.0		
总酸(以乙酸计) %或 g/100g	≤	2.5		
PH	≤	7.0		
酸价(KOH) ^a (以脂肪计) mg/g	≤	5.0		
过氧化值 ^a (以脂肪计) %或 g/100g	≤	0.25		
山梨酸钾(以山梨酸计) g/kg	≤	1.0		

^a酸价和过氧化值项目适用于产品中脂肪含量大于10%的含油复合调味料。产品中使用酸性配料的，如食醋、酸度调节剂等、酸价项目不适用。

F.3.3 污染物指标

污染物限量指标应符合表F.3规定。

表 F.3 污染物指标

项 目	指 标
铅 mg/kg	≤ 1.0
砷(以总砷计) mg/kg	≤ 0.5
3-氯-1,2-丙二醇 ^a mg/kg	≤ 0.4

^a仅限于添加酸水解植物蛋白的产品

F.3.4 微生物指标

F.3.4.1 指示菌限量

F.3.4.1.1 即食类液体复合调味料，应符合表F.4的规定。

表 F.4 即食类液体复合调味料指示菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定均以 CFU/g 表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌 ^b	5	2	10000	100000
大肠埃希氏菌	5	2	20	100
霉菌和酵母 ^b	5	2	100	10000
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行				
^b 不适用于以发酵制品（如发酵乳类、腐乳、豆豉等）为主要原料，且后续无杀菌工艺的产品				

F.3.4.1.2 非即食类液体复合调味料，应符合表 F.5 的规定。

表 F.5 非即食类液体复合调味料指示菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定均以 CFU/g 表示）			
	n	c	m	M
大肠埃希氏菌	5	2	20	1000
霉菌和酵母 ^b	5	3	500	10000
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行				
^b 不适用于以发酵制品（如发酵乳类、腐乳、豆豉等）为主要原料，且后续无杀菌工艺的产品				

F.3.4.2 致病菌限量

致病菌限量应符合表 F.6 的规定。

表 F.6 致病菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定均以 CFU/g 表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	-
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000
产气荚膜梭菌（即食）	5	2	20	100
产气荚膜梭菌（非即食）	5	2	100	1000
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行				

F.4 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定，食品添加剂的质量应符合相应食品安全国家标准的规定。

F.5 引用标准备案号

液体复合调味料备案号为 3101165009S-2016。

附 录 G
(规范性附录)
非油型复合调味酱

G.1 原料要求

- G.1.1 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- G.1.2 鲜辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- G.1.3 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- G.1.4 水应符合 GB 5749 的规定。
- G.1.5 面豉应符合附录 A 的规定。还应符合 GB 2712 的规定。
- G.1.6 番薯应符合 GB 2715 的规定。
- G.1.7 大豆油应符合 GB 1535 的规定。
- G.1.8 食用盐应符合 GB2721 的规定。
- G.1.9 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- G.1.10 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。
- G.1.11 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 的规定。
- G.1.12 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- G.1.13 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- G.1.14 谷氨酸钠应符合 GB 2720 的规定。
- G.1.15 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- G.1.16 芝麻油应符合 GB8233 的规定。
- G.1.17 葱头应符合 GB/T 15691 的规定。
- G.1.18 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- G.1.19 咸梅应符合 GB 2714 的规定。
- G.1.20 花生酱应符合 NY/T 958 的规定。
- G.1.21 大蒜应符合 GB/T 15691 的规定。
- G.1.22 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- G.1.23 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- G.1.24 腐乳应符合 SB/T 10170、GB 2712 的规定。
- G.1.25 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。



- G. 1. 26 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- G. 1. 27 山梨酸钾应符合 GB 1886. 39 的规定。
- G. 1. 28 苯甲酸钠应符合 GB 1886. 184 的规定。
- G. 1. 29 赤藓红应符合 GB 18512. 1 的规定。
- G. 1. 30 所有原辅料还应符合国家标准和相关规定。

G. 2 生产工艺

G. 2. 1 海鲜酱（调味酱） I

以食糖、水、面豉、番薯、食用盐、芝麻酱、腐乳、咸辣椒、大蒜、香辛料为原料，添加或不添加乙酰化双淀粉己二酸酯、焦糖色、冰乙酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、三氯蔗糖、赤藓红，经煮制加工而成的产品。



G. 2. 2 海鲜酱（调味酱） II

以食糖、水、面豉、番薯、食用盐、芝麻酱、咸辣椒、果葡糖浆、香辛料为原料，添加或不添加乙酰化双淀粉己二酸酯、焦糖色、冰乙酸、山梨酸钾、三氯蔗糖、赤藓红，经煮制加工而成的产品。

G. 2. 3 海鲜酱（调味酱） III

以食糖、水、面豉、番薯、食用盐、芝麻酱、咸辣椒、大蒜、香辛料为原料，添加或不添加乙酰化双淀粉己二酸酯、焦糖色、冰乙酸，经煮制加工而成的产品。

G. 2. 4 排骨酱

以食糖、水、番茄酱、面豉、食用盐、芝麻酱、香辛料、大蒜为原料，添加或不添加、谷氨酸钠、冰乙酸、焦糖色、苯甲酸钠、赤藓红，经煮制加工而成的产品。

G. 2. 5 锦珍甜酱/甜香酱

以水、食糖、面豉、酿造酱油、番茄酱、大豆油、蜂蜜、咸梅、食用盐、麦芽糖浆、葱头、香辛料、大蒜、芝麻酱、芝麻油、咸辣椒为原料，添加或不添加乙酰化双淀粉己二酸酯、焦糖色、谷氨酸钠、冰乙酸、山梨酸钾，经煮制加工而成的产品。

G. 2. 6 叉烧酱（调味酱）/蜜汁烤肉酱 I

以食糖、水、食用盐、面豉、蜂蜜、麦芽糖浆、番茄酱、大蒜、香辛料和（或）酿造酱油为原料，添加或不添加乙酰化双淀粉己二酸酯、冰乙酸、三氯蔗糖、赤藓红，经煮制加工而成的产品。

G. 2. 6 叉烧酱（调味酱）/蜜汁烤肉酱 II

以食糖、水、食用盐、面豉、蜂蜜、酿造酱油、麦芽糖浆、大蒜、香辛料为原料，添加或不添加谷氨酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、冰乙酸、黄原胶、三氯蔗糖、赤藓红，经煮制加工而成的产品。

G.2.6 烤鸭调味酱

以食糖、面豉、水、芝麻酱、谷氨酸钠、花生酱、腐乳、番薯、食用盐、芝麻油、咸辣椒、大蒜、香辛料为原料，添加或不添加乙酰化双淀粉己二酸酯、焦糖色、冰乙酸、三氯蔗糖、赤藓红，经煮制加工而成的产品。

G.3 技术要求

G.3.1 感官要求

感官要求应符合表G.1规定。



表 G.1 感官要求

项 目	要 求
色泽	红棕色至深褐色，色泽均匀
香气	具有甜面豉或香辛料香气，无焦糊味，无异味
滋味	具有甜面豉或香辛料的滋味，无苦涩味，无异味
组织形态	稠状酱状，无霉花点无可见外来杂质

G.3.2 理化指标

理化指标应符合表G.2规定。

表 G.2 理化指标

项 目	指 标
总酸（以乙酸计），g/100g	≤ 2.0
水分，g/100g	≤ 70.0
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 16.0
亚硝酸盐 ^a （以 NaNO ₂ 计），mg/kg	≤ 10.0
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 6.0

^a仅适用于添加咸辣椒、咸梅的产品

G.3.3 微生物指标

微生物指标应符合表G.3的规定。

表 G.3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数，CFU/g	≤ 5000

大肠菌群, MPN/g	≤	0.3		
致病菌指标	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g	10000CFU/g
1: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。				
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 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。				

G.4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。



G.5 引用标准备案号

非油型复合调味酱备案号为440921S-2017。

附 录 H
(规范性附录)
液态复合调味料

H.1 原料要求

- H.1.1 酿造食醋应符合 GB 18187 的规定。
- H.1.2 白砂糖应符合 GB 317 的规定。
- H.1.3 食用盐应符合 GB 5461 的规定。
- H.1.4 味精应符合 GB/T 8967 的规定。
- H.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- H.1.6 酿造酱油应符合 GB 18186 的规定。
- H.1.7 苹果汁应符合 GB/T 18963 的规定。
- H.1.8 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- H.1.9 姜汁、蒜汁应符合 GB/T 15691 的规定。
- H.1.10 蚝油应符合 SB/T 10005 的规定。
- H.1.11 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB 10338 的规定。
- H.1.12 牛肉粉应符合 SB/T 10513 的规定。
- H.1.13 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- H.1.14 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- H.1.15 焦糖色应符合 GB 8817 的规定。
- H.1.16 呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 的规定。
- H.1.17 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

**H.2 生产工艺**

以酿造酱油、麦芽糖、水解植物蛋白液、酿造食醋中的一种或一种以上为主要原料，添加或不添加其他辅料（白砂糖、食用盐、味精、蜂蜜、苹果汁、姜汁、蒜汁、蚝油、调味料酒、牛肉粉、鸡粉调味料等），经调配、加热、包装、杀菌或不杀菌等工艺制成的液态复合调味料。

H.3 技术要求**H.3.1 感官要求**

感官要求应符合表H.1规定。

表 H.1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该产品应有的色泽
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味
组织形态	液态，允许有少量聚集物或沉淀物
杂 质	无肉眼可见外来杂质

H.3.2 理化指标

理化指标应符合表H.2规定。

表 H.2 理化指标

项 目	指 标
3-氯-1, 2-丙二醇 ^a , mg/kg	≤ 0.4
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤ 0.5
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤ 1.0
a 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品。	

H.3.3 微生物指标

即食类产品微生物指标应符合表H.3的规定。

表 H.3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(CFU/g 或 CFU/ml)	≤ 10000
大肠菌群/(CFU/g 或 CFU/ml)	≤ 10

即食类产品致病菌限量应符合表H.4的规定。

表 H.4 致病菌限量

项目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g (ml)	10000CFU/g(ml)

H.4 食品添加剂

H.4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

H.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

H.5 引用标准备案号

液态复合调味料备案号为21020049S-2017。

附 录 I
(规范性附录)
半固态复合调味料（热辣酱）

I.1 原料要求

- I.1.1 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- I.1.2 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- I.1.3 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- I.1.4 饮用水应符合 SB/T 10415 的规定。
- I.1.5 鸡粉调味料应符合 GB 2715 的规定。
- I.1.6 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- I.1.7 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 的规定。
- I.1.8 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- I.1.9 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- I.1.10 蜂蜜浆应符合 GB 14963 的规定。
- I.1.11 白砂糖、赤砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- I.1.12 腌辣椒酱、剁椒片应符合 GB 2714 的规定。
- I.1.13 氢化植物油应符合 GB 17402 的规定。
- I.1.14 花生制品应符合 QB/T 1733.1 的规定。
- I.1.15 芝麻及芝麻酱应符合 GB/T 11761, DBJ440100/T 33 的规定。
- I.1.16 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- I.1.17 蛤精粉、鲑鱼粉调味料应符合 GB 10133 的规定。
- I.1.18 酵母提取物应符合 GB/T 23530 的规定。
- I.1.19 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB 10338, GB 2762 的规定。
- I.1.20 黄豆酱应符合 GB/T 24399、GB 2718 的规定。
- I.1.21 甜面酱应符合 SB/T 10296、GB 2718 的规定。
- I.1.22 蚝油应符合 GB/T 21999、SB 10133 的规定。
- I.1.23 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560、GB 2718 的规定。
- I.1.24 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- I.1.25 水果、果汁或果浆应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 7101 的规定。



1.1.26 常用蔬菜应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

1.1.27 食品添加剂应符合附录 A 的规定。

1.2 生产工艺

以水、酸性配料、食用盐等为主要原料，添加调味基料、白砂糖、酱油、食用油、酵母提取物、淀粉糖、酸水解植物蛋白调味液、食用香精和食品添加剂（具体详见附录A）等混合而成，经原料预处理、混合搅拌，加热杀菌、罐装、冷却等工序，制成的具有各式风味的半固态复合调味料，根据产品配料不同，分为含油脂风味酱。不含油脂风味酱。



1.3 技术要求

1.3.1 感官要求

感官要求应符合表I.1规定。

表 1.1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有该产品应有的色泽
滋味及气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味
组织形态	粘稠的，流动的或不可流动的酱体
杂质	无肉眼可见的外来杂质

1.3.2 理化指标

理化指标应符合表I.2规定。

表 1.2 理化指标

项 目	指 标	
	含油脂风味酱	不含油脂风味酱
PH 值	2.0-7.0	2.0-5.0
食用盐含量（以 NaCl 计）/（g/100g）	≤ 20	20
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	0.5
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 1.0	1.0
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	≤ 5.0 ^a	5.0 ^a
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）（mg/kg）	≤ 10 _b	10 _b
^a 仅适用于添加了花生制品的产品。		
^b 仅适用于添加了酱腌菜的产品。		

1.3.3 微生物指标

微生物指标应符合表I.3的规定。

表 1.3 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
沙门氏菌	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/ml	10000CFU/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 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。

1.4 食品添加剂

应符合相应的要求和有关的标准，食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及卫生部公布的相关补充公告的规定，详见附录A。



1.5 引用标准备案号

半固态复合调味料（热辣酱）备案号为443758S-2016。

附 录 J
(规范性附录)
阳江豆(姜)豉

J.1 原料要求

- J.1.1 黑豆、黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- J.1.2 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- J.1.3 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- J.1.4 姜应符合 GB/T 15691 的规定。
- J.1.5 以上原辅料还应符合 GB 2761、GB2762、GB2763 的规定。



J.2 生产工艺

J.2.1 阳江豆豉

以黑豆/黄豆、食盐为原料，经浸泡、蒸煮、制曲、洗曲、发酵、干燥、包装等主要工序制成的阳江豆豉。

J.2.2 阳江姜豉

以黑豆/黄豆、食盐为原料，添加姜，经浸泡、蒸煮、制曲、洗曲、发酵、干燥、包装等主要工序制成的阳江姜豉。

J.3 技术要求

J.3.1 感官要求

感官要求应符合表J.1规定。

表 J.1 感官要求

项 目	要 求
色泽	乌黑或黄褐色
滋味、气味	具有豆豉特有香气，添加姜的则略有姜味，无异味
组织形态	颗粒状，允许有少量豆豉碎粒
杂质	无肉眼可见外来杂质

J.3.2 理化指标

理化指标应符合表J.2规定。

表 J.2 理化指标

项 目	指 标
-----	-----

水分/(%)	≤	35
氨基酸态氮/(以氮计, %)	≥	1.0
总酸(以乳酸计)/%	≤	4.0
蛋白质/(%)	≤	20
食盐(以氯化钠计)/%	≤	14.5
总砷(以As计)/mg/kg	≤	0.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.4
黄曲霉毒素 B ₂ / (μg/kg)	≤	5.0

J.3.3 微生物指标

微生物指标应符合表J.3的规定。

表 J.3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10 ²	10 ⁵

注：^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

致病菌指标应符合表J.4的规定。

表 J.4 致病菌指标

致病菌	采样方案及限量(若非指定,均已/25g表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g

注：n为同一批次产品应采样的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；n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，样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

J.4 食品添加剂

J.4.1 食品添加剂的使用质量应符合相应的标准和有关规定。

J.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

J.5 引用标准备案号

阳江豆(姜)豉备案号为441152S-2017。

附 录 K
(规范性附录)
复合调味酱

K. 1 原料要求

- K. 1.1 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- K. 1.2 生活用水应符合 GB 5479 的规定。
- K. 1.3 辣椒酱应符合 Q/JTJT 0023S 的规定。
- K. 1.4 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB 10338 的规定。
- K. 1.5 酿造酱油应符合 GB 18186 的规定。
- K. 1.6 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- K. 1.7 梨浆应符合 Q/PGTHX 0002 的规定。
- K. 1.8 洋葱、大蒜、生姜、大葱应符合 GB 2762、GB2763 的规定。
- K. 1.9 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- K. 1.10 料理用清酒应符合 GB 2758 的规定。
- K. 1.11 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- K. 1.12 芝麻应符合 GB/T 22165 的规定。
- K. 1.13 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- K. 1.14 酿造食醋应符合 GB 18187 的规定。
- K. 1.15 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。
- K. 1.16 醋酸调味汁应符合 DB31/2002 的规定。
- K. 1.17 牛肉提抽物应符合 Q/QDZM 0002S 的规定。
- K. 1.18 柠檬浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。
- K. 1.19 玉米油应符合 GB 19111 的规定。
- K. 1.20 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- K. 1.21 大豆油应符合 GB 1535 的规定。
- K. 1.22 食用酒精应符合 GB 10343 的规定。
- K. 1.23 剁辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- K. 1.24 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- K. 1.25 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。



- K. 1. 26 食品添加剂 黄原胶（又名汉生胶）应符合 GB 1886. 41 的规定。
- K. 1. 27 食品添加剂 柠檬酸应符合 GB 1886. 235 的规定。
- K. 1. 28 食品添加剂 焦糖色（亚硫酸铵法）应符合 GB 1886. 64 的规定。
- K. 1. 29 食品添加剂 辣椒红应符合 GB 1886. 34 的规定。
- K. 1. 30 食品添加剂 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- K. 1. 31 食品添加剂 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- K. 1. 32 食品添加剂 乳酸链球菌素应符合 GB 1886. 231 的规定。
- K. 1. 33 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886. 171 的规定。
- K. 1. 34 食品添加剂 山梨酸钾应符合 GB 1886. 39 的规定。
- K. 1. 35 食品添加剂 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

K. 2 生产工艺

配料→混合→搅拌加热→灌装→冷却→包装→检验→入库。

K. 3 技术要求

K. 3. 1 感官要求

感官要求应符合表K. 1规定。

表 K. 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有原辅料混合加工后特有的色泽
滋味与气味	具有该产品特有的滋味、无异味，香味浓郁，无不良气味
性 状	具有良好的流动性酱体
杂 质	无外来杂质

K. 3. 2 理化指标

非含油型理化指标应符合表K. 2规定，含油型理化指标应符合表K. 3规定。

表 K. 2 理化指标（非含油型）

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 70
氯化物(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 10
氨基酸态氮/(g/100g)	≤ 0. 1
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0. 5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 1. 0

3-氯-1,2-丙二醇 a(mg/kg)	≤	0.4
a 仅限于添加酸水解植物蛋白的产品		

表 K. 3 理化指标（含油型）

项 目		指 标
水分/(g/100g)	≤	70
氯化物(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤	10
酸价(以脂肪计)/(KOH)(mg/g)	≤	3.0
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.25
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.5
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	1.0
3-氯-1,2-丙二醇 a(mg/kg)	≤	0.4
a 仅限于添加酸水解植物蛋白的产品		

K. 3.3 微生物指标

即食性产品微生物指标应符合表K. 4的规定。

表 K. 4 微生物指标（即食性）

项 目		指 标
菌落总数/(CFU/g)	≤	5000
大肠菌群/(CFU/g)	<	3.0

致病菌限量应符合表J. 5的规定。

表 K. 5 致病菌限量（即食性）

项目	采样方案及限量（若非指定，均已/25g 或/25ml 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

注：n 为同一批次产品应采样的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；n 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。

注：即食性产品为袋装产品，非即食性产品为瓶装产品。

K. 4 食品添加剂

K. 4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

K. 4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

K. 5 引用标准备案号

复合调味酱备案号为07020153S -2017。

附 录 L
(规范性附录)
鲜味汁

L.1 原料要求

- L.1.1 小麦应符合 GB 1351 的要求。
- L.1.2 饮用水应符合 GB 5749 的要求。
- L.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的要求。
- L.1.4 白砂糖应符合 GB 13104 的要求。
- L.1.5 食醋应符合 GB 2719 的要求。
- L.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的要求。
- L.1.7 麦麸应符合 GB 2715 的要求。
- L.1.8 食用香精应符合 GB 30616 的要求。
- L.1.9 玉米发酵粉应符合附录 A 的要求。
- L.1.10 焦糖色（加氨生产）应符合 GB 1886.64 的要求。
- L.1.11 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的要求。
- L.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的要求。
- L.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的要求。
- L.1.14 原辅料还应符合 GB2761、GB2762 和 GB2763 的规定。



L.2 生产工艺

以小麦、饮用水、食用盐、白砂糖为主要原料，添加或不添加食醋、谷朊粉、麦麸、食用香精、玉米发酵粉、焦糖色（加氨生产）、冰乙酸（又名冰醋酸）、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾为辅料，经小麦发酵、调配、巴氏杀菌、灌装等工艺制成的鲜味汁产品。

L.3 技术要求

L.3.1 感官要求

感官要求应符合表L.1规定。

表 L.1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	黑褐色
滋味、气味	味道鲜美，同时伴有特殊的浓郁芳香，无不良气味

状 态	液体，无霉花浮膜，允许有少量不溶性沉淀，无正常视力可见的外来异物
-----	----------------------------------

L. 3. 2 理化指标

理化指标应符合表L. 2规定。

表 L. 2 理化指标

项 目	指 标
总氯（以氯计），g/100mL	≥ 0.6
氨基酸态氮（以 N 计），g/100g	≥ 0.2
食盐（以 NaCl 计），g/100g	9~25
总酸（以乳酸计），g/100mL	1.0~2.5
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0

L. 3. 3 微生物指标

应符合表L. 3和表L. 4的规定。

表 L. 3 指示菌指标

项 目	指 标
菌落总数，CFU/mL	≤ 30 000
大肠菌群，MPN/100mL	≤ 30

表 L. 4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25mL 表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/ mL	10 000CFU/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 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。

L. 4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

L. 5 引用标准备案号

鲜味汁备案号为44190288S-2018。

附 录 M
(规范性附录)
辣椒酱

M.1 原料要求

M.1.1 咸辣椒应符合 GB 2714 的规定。

M.1.2 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。

M.1.3 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

M.1.4 花椒应符合 GB/Y 15961 的规定。

M.1.5 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

M.1.6 面豉应符合附录 A 的规定，还应符合 GB 2712 的规定。

M.1.7 食糖应符合 GB 13104 的规定。

M.1.8 酿造食醋应符合 GB/T 18187 的规定。

M.1.9 水应符合 GB 5749 的规定。

M.1.10 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。

M.1.11 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。

M.1.12 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

M.1.13 辣椒油应符合 GB 2716 的规定。

M.1.14 蚝油应符合 GB 10133 的规定。

M.1.10 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。

M.1.11 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

M.1.12 咸梅应符合 GB 2714 的规定。

M.1.13 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

M.1.14 葱头应符合 GB/T 15691 的规定。

M.1.14 大蒜应符合 SB/T 10348 的规定。

M.1.10 大蒜粉应符合 GB/T 15691 的规定。

M.1.11 脱水大蒜应符合 GB 8861 的规定。

M.1.12 干辣椒应符合 GB/T 15691 的规定。

M.1.13 番薯应符合 GB 2715 的规定。

M.1.14 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。



- M. 1. 10 谷氨酸钠应符合 GB 2720 的规定。
- M. 1. 11 焦糖色应符合 GB 1886. 64 的规定。
- M. 1. 12 冰乙酸应符合 GB 1886. 10 的规定。
- M. 1. 13 乳酸应符合 GB 1886. 173 的规定。
- M. 1. 14 柠檬酸应符合 GB 1886. 235 的规定。
- M. 1. 14 柠檬酸钠应符合 GB 1886. 25 的规定。
- M. 1. 10 黄原胶应符合 GB 1886. 41 的规定。
- M. 1. 11 苯甲酸钠应符合 GB 1886. 184 的规定。
- M. 1. 12 山梨酸钾应符合 GB 1886. 39 的规定。
- M. 1. 13 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- M. 1. 14 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- M. 1. 14 呈味核苷酸二钠（5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠）应符合 GB 1886. 171 的规定。
- M. 1. 10 辣椒油树脂应符合 GB 28134 的规定。
- M. 1. 11 赤藓红应符合 GB 17512. 1 的规定。
- M. 1. 12 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- M. 1. 13 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- M. 1. 14 所有原辅料还应符合相应的国家标准和相关规定。



M. 2 生产工艺

M. 2. 1 蒜蓉辣椒酱/锦珍蒜蓉辣椒酱/香蒜辣椒酱/蒜蓉香辣酱

以咸辣椒、食糖、酿造食醋、水、脱水大蒜（或不添加）、大蒜（或不添加）、大蒜粉（或不添加）、食用盐（或不添加）、蚝油（或不添加）、香辛料（或不添加）、辣椒粉（或不添加）、为原料，添加或不添加三氯蔗糖、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、谷氨酸钠、黄原胶、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾，经煮制加工而成的复合调味料。

M. 2. 2 辣椒酱

以咸辣椒、水、食糖、咸梅、番薯、食用盐、辣椒粉、酿造食醋、脱水大蒜为原料，添加或不添加羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、谷氨酸钠、冰乙酸、苯甲酸钠，经煮制加工而成的复合调味料。

M. 2. 3 桂林风味辣椒酱

以咸辣椒、面豉、水、芝麻油、脱水大蒜、干辣椒、食糖为原料，添加或不添加谷氨酸钠、山梨酸钾，经煮制加工而成的复合调味料。

M.2.4 风味香辣酱/豆豉香辣酱/锦珍豉香辣椒酱

以咸辣椒、面豉、水、食糖、食用盐、干辣椒、脱水大蒜、芝麻油（或不添加）、豆瓣酱（或不添加）、香辛料（或不添加）、辣椒油（或不添加）、大豆油（或不添加）、姜（或不添加）、葱头（或不添加）、面豉（或不添加）为原料，添加或不添加谷氨酸钠、焦糖色、单硬脂酸甘油酯、辣椒油树脂、呈味核苷酸二钠（5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠）、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、苯甲酸钠、山梨酸钾，经煮制加工而成的复合调味料。

M.2.5 四川风味麻辣酱

以咸辣椒、水、面豉、食糖、酿造酱油、番茄酱、花椒、大豆油、酿造食醋、干辣椒、葱头、脱水大蒜为原料，添加或不添加呈味核苷酸二钠（5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠）、谷氨酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、山梨酸钾，经煮制加工而成的复合调味料。

M.2.6 涮涮特辣酱

以咸辣椒、水、食糖、干辣椒、食用盐、酿造食醋、豆瓣酱、大豆油、香辛料、葱头、脱水大蒜为原料，添加或不添加谷氨酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、山梨酸钾、赤藓红，经煮制加工而成的复合调味料。

M.2.7 豆香辣酱/四川风味豆香辣酱

以咸辣椒、豆瓣酱、香辛料（或不添加）、水（或不添加）、面豉（或不添加）、脱水大蒜（或不添加）、芝麻油（或不添加）为原料，添加或不添加羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、乳酸、冰乙酸，经煮制加工而成的复合调味料。

M.3 技术要求

M.3.1 感官要求

感官要求应符合表M.1规定。

表 M.1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	橙红或红褐色，色泽均匀
香 气	具有辣椒酱特有的香气及香辛料气味，无其他不良气味
滋 味	味辣，无苦涩、无霉味和其他不良滋味
组织形态	酱状，无霉花点，无可见外来杂质

M.3.2 理化指标

理化指标应符合表M.2规定。

表 M.2 理化指标

项 目	指 标
总酸(以乳酸计), g/100g	≤ 2.5
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 20.0
水分, g/100g	≤ 85
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 4.0
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5
黄曲霉毒素 B ₂ , μg/kg	≤ 5.0

M.3.3 微生物指标

微生物指标应符合表M.3的规定。

表 M.3 微生物指标

项 目	指 标			
菌落总数, CFU/g	≤ 5000			
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.3			
致病菌指标	采样方案及限量(若非指定, 均以/25g 表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/ g	10000CFU/g

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 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。

M.4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

M.5 引用标准备案号

辣椒酱备案号为443268S-2017。

附 录 N
(规范性附录)
酱腌菜

N.1 原料要求

N.1.1 雪菜咸坯（或大头菜咸坯）、梅干菜、黄瓜、萝卜、豇豆、芥菜、笋用竹应新鲜清洁，无污染无病虫害，变质及霉烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

N.1.2 大蒜应符合 SB/T 10348 的规定。

N.1.3 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

N.1.4 食盐应符合 GB 5461 的规定。

N.1.5 味精应符合 GB/T 8967 的规定。

N.1.6 菜籽油应符合 GB 1536 的规定。

N.1.7 大豆油应符合 GB 1535 的规定。

N.1.8 白砂糖应符合 GB 317 的规定。

N.1.9 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。

N.1.10 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

N.1.11 甜蜜素应符合 GB 12488 的规定。

N.1.12 乙二胺四乙酸二钠应符合食品添加剂制定标准 食品添加剂 乙二胺四乙酸二钠的规定。

N.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 的规定。

N.1.14 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

N.1.12 柠檬酸应符合 GB 1987 的规定。

N.1.13 苯甲酸钠应符合 GB 1902 的规定。

N.1.14 柠檬酸钠应符合 GB 6782 的规定。

N.1.14 辣椒红应符合 GB 10783 的规定。

N.1.14 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

**N.2 生产工艺**

以雪菜咸坯（或大头菜咸坯）、梅干菜、黄瓜、萝卜、豇豆、芥菜、笋、大蒜、生姜为原料，添加食用盐、味精、食用植物油（菜籽油、大豆油）、白砂糖、辣椒粉、香辛料、甜蜜素、乙二胺四乙酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬黄、柠檬酸、苯甲酸钠、柠檬酸钠、辣椒红，经原辅料预处理、灌装、灭菌、包装加工而成的蔬菜制品。

N.3 技术要求

N.3.1 感官要求

感官要求应符合表N.1规定。

表 N.1 感官要求

项目	要求
色泽	具有该产品固有的色泽
滋味、气味	具有该产品固有的滋、气味、无异味
体态	具有该产品应有的规格，均匀，无杂质
质地	具有该产品特有的脆、嫩质地

N.3.2 理化指标

理化指标应符合表N.2规定。

表 N.2 理化指标

项 目	指 标
水分/%	≤ 90.0
食盐（以氯化钠计）/%	≤ 9
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤ 0.5
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤ 0.8
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）/(mg/kg)	≤ 20
其他污染物限量	应符合 GB 2762 规定

N.3.3 微生物指标

应符合表N.3的规定。

表 N.3 微生物指标

项 目	指 标
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 30
致病菌	应符合 GB 29921 规定

N.4 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定

N.5 引用标准备案号

酱腌菜备案号为Q3304000022S-2016。