

备案编号：320731S-2023

备案日期：2023-04-17



Q/WSGS

南京万穗食品科技有限公司企业标准

Q/WSGS 0001S-2023

代替 Q/WSGS 0001S-2021

食品加工用馅料系列

2023-03-06 发布

2023-04-18 实施

南京万穗食品科技有限公司发布

前 言

本标准 of Q/WSGS 0001S-2021（备案号：321705S-2021）的修订版。本标准主要在以下方面进行了修订：

---修改了各类产品中铅（以 Pb 计）限量值要求严于 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的说明；

---调整了产品理化指标；

---调整了产品运输条件；

---调整了产品贮存方式；

---调整了产品的保质期。

本标准的编写格式及规范性技术要素内容的确定方法依据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定进行。

本标准贯彻执行了国家强制性标准 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 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》，部分参照了 GB/T 21270《食品馅料》的相关规定。

本标准中“米谷类馅料”、“水果类馅料”铅（以 Pb 计）限量值为 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ，严于 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“谷物及其制品[麦片、面筋、八宝粥罐头、带馅（料）大米制品除外]”、“水果制品[果酱（泥）、蜜饯、水果干类除外]”铅（以 Pb 计）限量 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ 的规定；其他各类产品（豆制品类馅料、蔬菜类馅料、酱腌菜类馅料、食用菌类馅料、藻类馅料、淀粉制品类馅料、肉类馅料、水产类馅料）铅（以 Pb 计）限量值为 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ，严于 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“肉制品（畜禽内脏制品除外）”、“豆类制品（豆浆除外）”、“蔬菜制品（酱腌菜、干制蔬菜除外）”、“双孢菇、平菇、香菇、榛蘑及以上食用菌的制品”铅（以 Pb 计）限量 $\leq 0.3\text{mg/kg}$ 的规定，严于 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“酱腌菜”、“淀粉制品”、“食用菌及其制品（双孢菇、平菇、香菇、榛蘑、牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇、木耳、银耳及以上食用菌的制品除外）”、“鱼类制品”铅（以 Pb 计）限量 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ 的规定，严于 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇及以上食用菌的制品”、“藻类制品（螺旋藻制品除外）”、“水产制品（鱼类制品、海蜇制品除外）”铅（以 Pb 计）限量 $\leq 1.0\text{mg/kg}$ 、的规定，严于 GB 2762-2022《食品安全国

家标准《食品中污染物限量》中“木耳及其制品、银耳及其制品”铅（以Pb计）限量 $\leq 1.0\text{mg/kg}$ （干重计）的规定。

本标准由南京万穗食品科技有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：李远。

本标准于2020年4月首次发布，2021年5月第一次修订，2023年3月第二次修订。

WSGSQB

食品加工用馅料系列

1 范围

本标准规定了食品加工用馅料系列的分类及命名规则、要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以表 1 所列配料经预处理、分切或不分切、漂烫或不漂烫、配料、熟制或不熟制、粉碎或不粉碎、冷却或不冷却工艺制成的食品加工用馅料系列（以下简称产品）。

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 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 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 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- 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 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- 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 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 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 0157：H7/NM 检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- 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 5009.26 食品安全国家标准 食品中 N-亚硝胺类化合物的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 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 13104 食品安全国家标准 食糖
- 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 16325 干果食品卫生标准
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
- GB/T 20560 地理标志产品 郟县豆瓣
- GB/T 21270 食品馅料
- GB/T 23530 酵母抽提物
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- SB/T 10296 甜面酱
- SB/T 10379 速冻调制食品
- SB/T 10416 调味料酒
- SB/T 11192 辣椒油
- 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[2005]第 75 号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 分类及命名规则

- 3.1 根据加工工艺不同产品可分为生制产品和熟制产品；
- 3.2 根据配料不同，产品分为不同类别及不同品种，其产品命名规则详见表 1。

表1 产品分类及加工工艺

产品类别	主要配料	可选择性配料	产品命名规则
米谷类馅料	米谷类粮食和/或其制品	1、选择性添加水和/或复合调味料、罐头食品、速冻调制食品、坚果与籽类食品、食用植物油、食用动物油脂、茉莉花、重瓣红玫瑰、茉莉花干制品、重瓣红玫瑰干制品、食用盐、食糖、酿造酱、甜面酱、郫县豆瓣、酱油、食醋、味精、香辛料（罂粟除外）或/和其粉（粒）状产品、调味料酒、辣椒油、食用淀粉、酵母抽提物中的部分配料。 2、各“产品类别”中的“主要配料”品种也可被选择性地用于其他“产品类别”中作为“可选择性配料”使用。	1、以“主要配料名称”+“馅料”命名产品；示例：以荠菜为主要配料及其他配料制成的产品命名为“荠菜馅料”。 2、可在以上命名的产品名称前冠以“产品主导风味名称”，如“桂花风味荠菜馅料”。
豆制品类馅料	豆类及其制品		
水果类馅料	生鲜水果（不包含苹果和山楂）和/或其制品（不包含苹果干制品和山楂干制品）		
蔬菜类馅料	蔬菜和/或其制品		
酱腌菜类馅料	酱腌菜		
食用菌类馅料	食用菌和/或其制品（银耳及其制品除外）		
藻类馅料	藻类和/或其制品（螺旋藻及其制品除外）		
淀粉制品类馅料	淀粉制品		
肉类馅料	鲜（冻）畜、禽产品和/或其制品（畜禽内脏及其制品除外）		
水产类馅料	鲜（冻）动物性水产品及其制品（肉食性鱼类及其制品除外）		

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 米谷类粮食或其粉状制品、豆类或其粉状制品、薯类或其粉状制品应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.2 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 4.1.3 生鲜蔬菜、生鲜水果（不包含苹果和山楂）、茉莉花、重瓣红玫瑰应新鲜并成熟适度、无病虫害、无霉变、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 4.1.4 水果干制品（不包含苹果干制品和山楂干制品）应符合 GB 16325 的规定。
- 4.1.5 蔬菜干制品、茉莉花干制品、重瓣红玫瑰干制品应干燥、无霉变、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 4.1.6 食用菌及其制品应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.7 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 4.1.8 淀粉制品应符合 GB 2713 的规定。
- 4.1.9 鲜（冻）畜、禽产品应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.10 鲜、冻动物性水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 4.1.11 动物性水产制品应符合 GB 10136 的规定。
- 4.1.12 水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.13 熟肉制品应符合 GB 2726 的规定。
- 4.1.14 藻类及其制品应符合 GB 19643 的规定。
- 4.1.15 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 4.1.16 罐头食品应符合 GB 7098 的规定。
- 4.1.17 速冻调制食品应符合 SB/T 10379 的规定。
- 4.1.18 坚果与籽类食品应符合 GB 19300 的规定。

- 4.1.19 食用植物油应符合 GB 2716 中食用植物油的规定。
- 4.1.20 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.21 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.22 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.23 酿造酱油应符合 GB 2718 的规定。
- 4.1.24 甜面酱应符合 SB/T 10296 及 GB 2718 的规定。
- 4.1.25 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 及 GB 2718 的规定。
- 4.1.26 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.27 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 4.1.28 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.29 香辛料（罂粟除外）应符合 GB/T 15691 中 5.1 的规定，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 4.1.30 香辛料（罂粟粉除外）粉（粒）状产品应符合 GB/T 15691 的规定，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 4.1.31 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 4.1.32 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 4.1.33 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.34 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 2 的规定。

表 2 感官要求

项 目	指 标	试验方法
色 泽	各种该产品应有的色泽。	GB/T 21270
滋味与气味	呈该产品应有的滋味及气味，无异味。	
组织状态	具有该产品应有的组织状态。	
杂 质	正常视力下无可见杂质。	

4.3 理化指标与试验方法

理化指标与试验方法应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标与试验方法

项 目	指 标	试验方法
水分, g/100g	≤ 85	GB 5009.3
总糖, g/100g	≤ 48	GB/T 21270
脂肪, g/100g	≤ 30	GB 5009.6
酸价(以脂肪计) ^a , KOH/(mg/g)	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

表3 (续)

铅 (以Pb计), mg/kg		
米谷类馅料、水果类馅料 ≤	0.1	GB 5009.12
其他各类馅料 (豆制品类馅料、蔬菜类馅料、酱腌菜类馅料、食用菌类馅料、藻类馅料、淀粉制品类馅料、肉类馅料、水产类馅料) ≤	0.2	
镉 (以Cd计), mg/kg		
食用菌 (香菇、羊肚菌、猴头菌、青头菌、鸡油菌、榛蘑、松茸、牛肝菌、鸡枞、多汁乳菇、松露、姬松茸、木耳、银耳及以上食用菌的制品除外)类馅料 ≤	0.2	GB 5009.15
香菇及其制品类馅料 ≤	0.5	
羊肚菌、猴头菌、青头菌、鸡油菌、榛蘑及以上食用菌的制品类馅料 ≤	0.6	
松茸、牛肝菌、鸡枞、多汁乳菇及以上食用菌的制品类馅料 ≤	1.0	
松露、姬松茸及以上食用菌的制品类馅料 ≤	2.0	
木耳及其制品类馅料 ≤	0.5 (干重计)	
肉类馅料 ≤	0.1	
水产类馅料 ≤	0.1	
甲基汞 (以Hg计), mg/kg		
水产类馅料 ≤	0.5	GB 5009.17
食用菌 (木耳及其制品、银耳及其制品除外)类馅料 ≤	0.1	
木耳及其制品类馅料 ≤	0.1 (干重计)	
总砷 ^b (以As计), mg/kg ≤	0.5	
无机砷 (以As计), mg/kg		
水产品 (鱼类及其制品除外)类馅料 ≤	0.5	GB/T 5009.11
鱼类及其制品类馅料 ≤	0.1	
食用菌 (松茸及其制品、木耳及其制品、银耳及其制品除外)类馅料 ≤	0.5	
松茸及其制品类馅料 ≤	0.8	
木耳及其制品类馅料 ≤	0.5 (干重计)	
铬 (以Cr计), mg/kg		
肉类馅料 ≤	1.0	GB 5009.123
水产类馅料 ≤	2.0	
亚硝酸盐 ^c (以NaNO ₂ 计), mg/kg ≤	20	GB 5009.33

表3 (续)

N-二甲基亚硝胺, $\mu\text{g}/\text{kg}$			
肉类馅料	\leq	3.0	GB 5009.26
水产类馅料	\leq	4.0	
食品添加剂	应符合 GB 2760 的规定。		
^a 仅适用于添加食用油脂的产品和肉类馅料。 ^b 仅适用于肉类馅料。 ^c 仅适用于酱腌菜类馅料。			

4.4 微生物指标与试验方法

4.4.1 熟制产品微生物指标及试验方法应符合表4的规定。

表4 熟制产品的微生物指标与试验方法

项 目	采样方案 ^a 及限量				试验方法
	n	C	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	1	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	1	10	100	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, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 (平板计数法)
副溶血性弧菌 ^b , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
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 ^d	5	0	0/25g	-	GB 4789.30
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。 ^b 仅适用于“水产品类馅料”。 ^c 仅适用于以牛肉为主要原料的“肉类制品馅料”。 ^d 仅适用于“肉类制品馅料”。					

4.4.2 生制产品微生物指标及试验方法应符合表5的规定。

表5 生制产品的微生物指标与试验方法

项目	采样方案 ^a 及限量				试验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 (平板计数法)
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.5 净含量

产品的净含量应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 试验方法按 JJF 1070 的规定进行。

4.6 生产加工过程卫生

生产加工卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品应按本标准检验合格并出具合格证明后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验在下列情况之一时进行：

- a) 原辅料来源发生改变可能影响产品质量时；
- b) 正常生产每半年或停产 3 个月以上恢复生产时；
- c) 食品安全监管部门提出要求时。

5.3.2 型式检验的项目为除 4.1 以外规定的全部要求。

5.4 组批与抽样

5.4.1 同一天、同一条生产线包装完好的同一规格、同一品种的产品为一批号。

5.4.2 出厂检验的样本应从每批产品中随机抽取所有原料的混合样不少于 1kg（不小于 6 个最小包装单位，用于净含量允差检验的样本另计）。

5.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取所有原料的混合样不少于 2kg（不小于 12 个最小包装单位，净含量允差检验的样本另计）。

5.5 判定规则

5.5.1 产品经检验，检验项目指标全部符合本标准规定的，判定该批次产品为合格批或该次型式检验结论为“合格”。

5.5.2 除微生物指标外，检验项目指标如有不符合本标准要求时，可加倍抽取样本或用备检样本对不合格项目进行复检，复检结果如仍不符合标准规定，则判该批次产品为不合格批或该次型式检验结论为“不合格”。

5.5.3 微生物指标不符合本标准要求时，不允许复检，直接判定该批产品为不合格品或该次型式检验结论为“不合格”。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装产品内包装材料应符合食品安全要求，包装应严密、无泄漏。

6.3 运输

产品应使用平均温度 0℃~4℃或-18℃以下的冷藏车运输，运输工具应清洁卫生，运输过程中应防

止日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味的物品混运。

6.4 贮存

产品应贮存于0℃~4℃的专用冷藏库内或-18℃以下的冷冻库内，库内应保持清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味、易挥发的物品混贮。

7 保质期

自产品生产之日起，在本标准规定的贮运条件下，0℃~4℃贮存时产品的保质期为7天，-18℃以下贮存时产品的保质期为90天。