

Q/LXS

辽宁李先生食品有限公司企业标准

Q/LXS 0001S—2024

半固态复合调味料

2024-05-24 发布

2024-06-24 实施

辽宁李先生食品有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准依据GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第1部分，标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准的安全性指标依据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》中即食调味品制定，其余指标参照《调味料产品生产许可证审查细则》的规定和产品实际制定，其中铅指标严于 GB 2762 的规定。

本标准由辽宁李先生食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周健。

本标准属首次发布。

半固态复合调味料

1 范围

本标准规定了半固态复合调味料的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以水、酿造酱油、麦芽糖浆、酸水解植物蛋白调味液、酿造食醋、味精、食用淀粉、食用盐、麦芽糊精、绵白糖、果蔬、**食用菌**、浓缩果蔬汁、酱腌菜、果葡糖浆、食用动物油、食用植物油、蒸馏酒及其配制酒、发酵酒及其配制酒、料酒、蚝油、鸡肉、猪肉、牛肉、鱼肉、虾仁、小麦粉、蜂蜜、葡萄糖、鸡精、鸡粉、**咖喱粉**、冰糖、腐乳、豆豉、甜面酱、豆瓣酱、黄豆酱、红油豆瓣、鱼露、虾油、红枣、酵母抽提物、植物香辛料（葱、姜、蒜、辣椒、花椒、八角、香叶、草果、小茴、白扣、桂皮、肉蔻、白芷、三柰、甘草、荜拔等）、复合调味料等其中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂焦糖色、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙基麦芽酚、黄原胶、柠檬酸、辣椒红、琥珀酸二钠、苯甲酸钠、苯甲酸、 β -胡萝卜素、聚甘油脂肪酸酯、辣椒橙、亮蓝、罗望子多糖胶、麦芽糖醇和麦芽糖醇液、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸二氢钠、磷酸三钠、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钠、三氯蔗糖、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、甘氨酸（氨基乙酸）、L-丙氨酸、姜黄、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾、红曲米、红曲红、栀子黄、栀子蓝、醋酸酯淀粉、维生素C、维生素E、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳酸、碳酸钠、碳酸氢钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、D-异抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、DL-苹果酸钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、冰乙酸、海藻酸钾、甲基纤维素、聚丙烯酸钠、磷酸酯双淀粉、罗汉果甜苷、木糖醇、柠檬酸钾、柠檬酸钠、柠檬酸一钠、葡萄糖酸- δ -内酯、葡萄糖酸钠、羟丙基淀粉、羟丙基甲基纤维素、酸处理淀粉、天然胡萝卜素、甜菜红、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、乳酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、酶制剂、食品用香精、食品用香料中的一种或多种，经原料预处理、计量称重、配料、均质或不均质、熬制、冷却、灌装、杀菌或不杀菌、包装等工艺制成的半固态复合调味料。

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 1355 小麦粉
- GB/T 1445 绵白糖
- 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 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）

GB 7096	食品安全国家标准	食用菌及其制品
GB 1886.19	食品安全国家标准	食品添加剂 红曲米
GB 1886.25	食品安全国家标准	食品添加剂 柠檬酸钠
GB 1886.28	食品安全国家标准	食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
GB 1886.34	食品安全国家标准	食品添加剂 辣椒红
GB 1886.39	食品安全国家标准	食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886.40	食品安全国家标准	食品添加剂 L-苹果酸
GB 1886.41	食品安全国家标准	食品添加剂 黄原胶
GB 1886.43	食品安全国家标准	食品添加剂 抗坏血酸钙
GB 1886.44	食品安全国家标准	食品添加剂 抗坏血酸钠
GB 1886.49	食品安全国家标准	食品添加剂 D-异抗坏血酸
GB 1886.60	食品安全国家标准	食品添加剂 姜黄
GB 1886.64	食品安全国家标准	食品添加剂 焦糖色
GB 1886.74	食品安全国家标准	食品添加剂 柠檬酸钾
GB 1886.77	食品安全国家标准	食品添加剂 罗汉果甜苷
GB 1886.80	食品安全国家标准	食品添加剂 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯
GB 1886.97	食品安全国家标准	食品添加剂 5'-肌苷酸二钠
GB 1886.100	食品安全国家标准	食品添加剂 乙二胺四乙酸二钠
GB 1886.105	食品安全国家标准	食品添加剂 辣椒橙
GB 1886.106	食品安全国家标准	食品添加剂 罗望子多糖胶
GB 1886.107	食品安全国家标准	食品添加剂 柠檬酸一钠
GB 1886.109	食品安全国家标准	食品添加剂 羟丙基甲基纤维素 (HPMC)
GB 1886.111	食品安全国家标准	食品添加剂 甜菜红
GB 1886.170	食品安全国家标准	食品添加剂 5'-鸟苷酸二钠
GB 1886.173	食品安全国家标准	食品添加剂 乳酸
GB 1886.174	食品安全国家标准	食品添加剂 食品工业用酶制剂
GB 1886.178	食品安全国家标准	食品添加剂 聚甘油脂肪酸酯
GB 1886.181	食品安全国家标准	食品添加剂 红曲红
GB 1886.183	食品安全国家标准	食品添加剂 苯甲酸
GB 1886.184	食品安全国家标准	食品添加剂 苯甲酸钠
GB 1886.208	食品安全国家标准	食品添加剂 乙基麦芽酚
GB 1886.217	食品安全国家标准	食品添加剂 亮蓝
GB 1886.233	食品安全国家标准	食品添加剂 维生素 E
GB 1886.234	食品安全国家标准	食品添加剂 木糖醇
GB 1886.235	食品安全国家标准	食品添加剂 柠檬酸
GB 1886.256	食品安全国家标准	食品添加剂 甲基纤维素
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 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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- 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 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量限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.4 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 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 5009.227 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/T 5835 干制红枣
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7657 食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸- δ -内酯
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 7912 食品安全国家标准 食品添加剂 栀子黄
- GB 8270 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
- GB 8821 食品安全国家标准 食品添加剂 β -胡萝卜素
- 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 12729.2 香辛料和调味品 取样方法
- GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 C (抗坏血酸)
- GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
- GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜

- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB/T 18187 酿造食醋
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆
- GB/T 20883 麦芽糖
- GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精
- GB/T 21999 蚝油
- GB/T 20886.2 酵母产品质量要求 第2部分：酵母加工制品
- GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
- GB 25537 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钠（溶液）
- GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）
- GB 25542 食品安全国家标准 食品添加剂 甘氨酸（氨基乙酸）
- GB 25543 食品安全国家标准 食品添加剂 L-丙氨酸
- GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
- GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
- GB 1886.339 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠
- GB 1886.333 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢钙
- GB 1886.337 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢钾
- GB 1886.334 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢二钾
- GB 1886.336 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二钠
- GB 1886.338 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸三钠
- GB 1886.335 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚酸钠
- GB 1886.328 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸二氢二钠
- GB 1886.328 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢二钠
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 28303 食品安全国家标准 食品添加剂 辛烯基琥珀酸淀粉钠
- GB 28307 食品安全国家标准 食品添加剂 麦芽糖醇和麦芽糖醇液
- GB 28311 食品安全国家标准 食品添加剂 栀子蓝
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB 29925 食品安全国家标准 食品添加剂 醋酸酯淀粉
- GB 29926 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸酯双淀粉
- GB 29927 食品安全国家标准 食品添加剂 氧化淀粉
- GB 29928 食品安全国家标准 食品添加剂 酸处理淀粉
- 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 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 29933 食品安全国家标准 食品添加剂 氧化羟丙基淀粉
- GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则
- GB 29939 食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠
- GB 29948 食品安全国家标准 食品添加剂 聚丙烯酸钠
- GB 29988 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钾(褐藻酸钾)
- GB 30608 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸钠
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB 31624 食品安全国家标准 食品添加剂 天然胡萝卜素
- 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 10338 酸水解植物蛋白调味液
- SB/T 10371 鸡精调味料
- SB/T 10415 鸡粉调味料
- SB/T 10416 调味料酒
- GB/T 35883 冰糖
- GB 1886.320 食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸钠
- 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第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家市场监督管理总局(原国家质量监督检验检疫总局)(2009)第123号令《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 果蔬

应符合GB 2762和GB 2763的规定。

3.1.2 浓缩果蔬汁

应符合 GB 17325的规定。

3.1.3 麦芽糊精

应符合 GB/T 20882.6的规定。

3.1.4 食品用香精

应符合GB 30616的规定。

3.1.5 酶制剂

应符合 GB 1886.174的规定。

3.1.6 果葡糖浆

应符合 GB/T 20882.4的规定。

3.1.7 食用动物油

应符合 GB 10146的规定。

3.1.8 乙酰化二淀粉磷酸酯

应符合GB 29929的规定。

3.1.9 小麦粉

应符合GB/T 1355的规定。

3.1.10 配制酒及其配制酒

应符合GB 2757的规定。

3.1.11 发酵酒及其配制酒

应符合GB 2758的规定。

3.1.12 蜂蜜

应符合GB 14963的规定。

3.1.13 食用盐

应符合GB 2721的规定。

3.1.14 味精

应符合GB 2720的规定。

3.1.15 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

3.1.16 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯

应符合GB 1886.80的规定。

3.1.17 绵白糖

应符合GB/T 1445的规定。

3.1.18 鱼露、虾油

应符合GB 10133的规定。

3.1.19 咖喱粉

应符合相应的产品标准或GB 31644的规定。

3.1.20 酿造酱油

应符合GB/T 18186的规定。

3.1.21 酿造食醋

应符合GB/T 18187的规定。

3.1.22 腐乳、豆豉

应符合相应的产品标准及GB 2712的规定。

3.1.23 鸡精

应符合SB/T 10371的规定。

3.1.24 红枣

应符合GB/T 5835的规定。

3.1.25 植物香辛料

应符合GB/T 15691的规定。

- 3.1.26 蚝油
应符合GB/T 21999的规定。
- 3.1.27 乳酸钠
应符合GB 25537的规定。
- 3.1.28 麦芽糖浆
应符合GB/T 20883的规定。
- 3.1.29 葡萄糖
应符合GB/T 20880的规定。
- 3.1.30 冰糖
应符合GB/T 35883的规定。
- 3.1.31 酸水解植物蛋白调味液
应符合 SB/T 10338的规定。
- 3.1.32 酵母抽提物
应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 3.1.33 料酒
应符合SB/T 10416的规定。
- 3.1.34 氧化羟丙基淀粉
应符合 GB 29933的规定。
- 3.1.35 鸡粉
应符合 SB/T 10415的规定。
- 3.1.36 酱腌菜
应符合 GB 2714的规定。
- 3.1.37 水
应符合 GB 5749的规定。
- 3.1.38 黄原胶
应符合 GB 1886.41的规定。
- 3.1.39 柠檬酸
应符合 GB 1886.235的规定。
- 3.1.40 甜面酱、黄豆酱、豆瓣酱、红油豆瓣
应符合 GB 2718的规定。
- 3.1.41 麦芽糖醇
应符合 GB 28307的规定。
- 3.1.42 焦糖色
应符合 GB 1886.64的规定。
- 3.1.43 乙基麦芽酚
应符合 GB 1886.208的规定。
- 3.1.44 辣椒红

应符合 GB 1886.34的规定。

3.1.45 乙酰化双淀粉己二酸酯

应符合 GB 29932的规定。

3.1.46 食用菌

应符合 GB 7096的规定。

3.1.47 琥珀酸二钠

应符合 GB 29939的规定。

3.1.48 山梨酸钾

应符合 GB 1886.39的规定。

3.1.49 苯甲酸钠

应符合 GB 1886.184的规定。

3.1.50 脱氢乙酸钠

应符合 GB 25547的规定。

3.1.51 鸡肉、猪肉、牛肉

应符合 GB 2707的规定。

3.1.52 鱼肉、虾仁

应符合 GB 2733的规定。

3.1.53 苯甲酸

应符合GB 1886.183的规定。

3.1.54 β -胡萝卜素

应符合GB 8821的规定。

3.1.55 聚甘油脂肪酸酯

应符合GB 1886.178的规定。

3.1.56 辣椒橙

应符合GB 1886.105的规定。

3.1.57 亮蓝

应符合GB 1886.217的规定。

3.1.58 罗望子多糖胶

应符合GB 1886.106的规定。

3.1.59 六偏磷酸钠

应符合GB 1886.4的规定。

3.1.60 焦磷酸钠

应符合GB 25557的规定。

3.1.61 磷酸二氢钙

应符合GB 25559的规定。

3.1.62 磷酸二氢钾

应符合GB 25560的规定。

- 3.1.63 磷酸氢二钾
应符合GB 25561的规定。
- 3.1.64 磷酸二氢钠
应符合GB 25564的规定。
- 3.1.65 磷酸三钠
应符合GB 25565的规定。
- 3.1.66 三聚磷酸钠
应符合GB 25566的规定。
- 3.1.67 焦磷酸二氢二钠
应符合GB 25567的规定。
- 3.1.68 磷酸氢二钠
应符合GB 25568的规定。
- 3.1.69 三氯蔗糖
应符合GB 25531的规定。
- 3.1.70 乙二胺四乙酸二钠
应符合GB 1886.100的规定。
- 3.1.71 甘氨酸(氨基乙酸)
应符合GB 25542的规定。
- 3.1.72 L-丙氨酸
应符合GB 25543的规定。
- 3.1.73 姜黄
应符合GB 1886.60的规定。
- 3.1.74 甜菊糖苷
应符合GB 8270的规定。
- 3.1.75 乙酰磺胺酸钾
应符合GB 25540的规定。
- 3.1.76 红曲米
应符合GB 1886.19的规定。
- 3.1.77 红曲红
应符合GB 1886.181的规定。
- 3.1.78 栀子黄
应符合GB 7912的规定。
- 3.1.79 栀子蓝
应符合GB 28311的规定。
- 3.1.80 醋酸酯淀粉
应符合GB 29925的规定。

- 3.1.81 维生素C
应符合GB 14754的规定。
- 3.1.82 维生素E
应符合GB 1886.233的规定。
- 3.1.83 抗坏血酸钠
应符合GB 1886.44的规定。
- 3.1.84 抗坏血酸钙
应符合GB 1886.43的规定。
- 3.1.85 羟丙基二淀粉磷酸酯
应符合GB 29931的规定。
- 3.1.86 乳酸
应符合GB 1886.173的规定。
- 3.1.87 碳酸钠
应符合GB 1886.1的规定。
- 3.1.88 碳酸氢钠
应符合GB 1886.2的规定。
- 3.1.89 辛烯基琥珀酸淀粉钠
应符合GB 28303的规定。
- 3.1.90 D-异抗坏血酸
应符合GB 1886.49的规定。
- 3.1.91 5'-肌苷酸二钠
应符合GB 1886.97的规定。
- 3.1.92 5'-鸟苷酸二钠
应符合GB 1886.170的规定。
- 3.1.93 DL-苹果酸钠
应符合GB 30608的规定。
- 3.1.94 L-苹果酸
应符合GB 1886.40的规定。
- 3.1.95 DL-苹果酸
应符合GB 25544的规定。
- 3.1.96 冰乙酸
应符合GB 1886.10的规定。
- 3.1.97 海藻酸钾
应符合GB 29988的规定。
- 3.1.98 甲基纤维素
应符合GB 1886.256的规定。
- 3.1.99 聚丙烯酸钠

应符合GB 29948的规定。

3.1.100 磷酸酯双淀粉

应符合GB 29926的规定。

3.1.101 罗汉果甜苷

应符合GB 1886.77的规定。

3.1.102 木糖醇

应符合GB 1886.234的规定。

3.1.103 柠檬酸钾

应符合GB 1886.74的规定。

3.1.104 柠檬酸钠

应符合GB 1886.25的规定。

3.1.105 柠檬酸一钠

应符合GB 1886.107的规定。

3.1.106 葡萄糖酸- δ -内酯

应符合GB 7657的规定。

3.1.107 葡萄糖酸钠

应符合GB 1886.320的规定。

3.1.108 羟丙基淀粉

应符合GB 29930的规定。

3.1.109 羟丙基甲基纤维素

应符合GB 1886.109的规定。

3.1.110 酸处理淀粉

应符合GB 29928的规定。

3.1.111 天然胡萝卜素

应符合GB 31624的规定。

3.1.112 甜菜红

应符合GB 1886.111的规定。

3.1.113 氧化淀粉

应符合GB 29927的规定。

3.1.114 D-异抗坏血酸钠

应符合GB 1886.28的规定。

3.1.115 食品用香料

应符合GB 29938的规定。

3.1.116 乳酸钠

应符合GB 25537的规定。

3.1.117 食用淀粉

应符合GB 31634的规定。

3.2 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	在室温条件下，用不锈钢匙取样品约 20g，置于清洁干燥的白瓷盘中，在 1min 内视其有无流散和汁液分泌现象；然后将样品全部倒入白瓷盘中，观察其色泽和有无杂质。嗅其气味，用温开水漱口后，品其滋味。
组织状态	具有产品特有的体态	
滋味和气味	具有产品特有的滋味和气味、无异味	
杂质	无可见外来杂质	

3.3 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)	≤ 85	GB 5009.3
无机砷 ^a (以As计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
铅(以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12
酸价 ^b (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b (以脂肪计)/ (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
<p>a 可先测定其总砷, 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量无机砷; 否则, 需测定无机砷含量再作判定。</p> <p>b 仅限含油型产品检测。</p>		

3.4 微生物限量

即食类产品致病菌限量应符合表3的规定。

表 3 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	1	100 CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10
副溶血性弧菌 ^b	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g	GB 4789.7

注：非即食类产品不做微生物要求。
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。
a:样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； b:仅含水产品的产品检测副溶血性弧菌。

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法进行检验。

3.6 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂的品种及使用量应符合 GB 2760 及国家卫健委关于食品添加剂公告的规定。

3.8 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 检验分类

产品检验分入库检查、出厂检验与型式试验。

4.2 入库检查

食品原材料应查验产品质量证明或检验，符合标准方可入库。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品出厂检验项目包括：感官指标、水分、酸价（仅限含油型产品）、过氧化值（仅限含油型产品）、净含量。

4.3.2 产品必须经过公司检验部门按照标准规定的方法检验合格，出具合格证后方可出厂。

4.4 型式试验

4.4.1 型式检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。

4.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 组批

以同一批投料、同一班次生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

4.6 抽样方法和数量

每批产品中随机抽取一定数量的样品，用于检验和留样备查，抽样数量应满足检验和备检需要。

4.7 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

预包装产品销售包装的标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

5.2.1 产品内包装采用复合塑料包装或聚乙烯塑料包装，应符合 GB 4806.7 的规定；产品内包装采用玻璃材料，应符合 GB 4806.5 的规定。

5.2.2 产品外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

5.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

5.3 运输

产品运输工具应清洁无污染，运输产品时避免日晒、雨淋、受潮、受压。不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的货物混运、混装。搬运时应轻拿、轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

5.4 贮存

5.4.1 产品应常温贮存在阴凉、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、有腐蚀性的物品混放。离地离墙 15cm 存放，包装箱底部有 15cm 以上的垫板。

5.4.2 在本标准规定的运输贮存条件下，自生产之日起，产品保质期按标签标示执行。
