

备案编号：321151S-2020

备案日期：2020-05-15



Q/HAWW

淮安旺旺食品有限公司企业标准

Q/HAWW 0004S-2020

代替 Q/HAWW 0004S-2020

方便泡饭系列

本件仅用于产品进场及监管部门查核使用，超出前述使用范围或对本件进行涂改，再复印等均属无效行为。

2020-04-27 发布

2020-05-16 实施

淮安旺旺食品有限公司发布

前 言

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 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定进行。

本标准是对Q/HAWW 0004S-2020的修订。

本标准与Q/HAWW 0004S-2020相比，主要变化如下：

——修改了调味酱包(含油型)食用盐的指标。

本标准贯彻执行了《食品安全法》以及国家强制性标准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》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》和GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》的规定。

本标准米包指标中铅（以 Pb 计）指标 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ，严于 GB 2762-2017《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)面米制品除外）”铅（以 Pb 计）（ $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ）的限值要求；调味粉包、调味酱包和丰富包指标中铅（以 Pb 计）指标 $\leq 0.9\text{mg/kg}$ ，严于 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“调味品（食用盐、香辛料类除外）”铅（以 Pb 计）（ $\leq 1.0\text{mg/kg}$ ）的限值要求；调味蔬菜包指标中铅（以 Pb 计）指标 $\leq 0.9\text{mg/kg}$ ，严于 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“蔬菜制品”铅（以 Pb 计）（ $\leq 1.0\text{mg/kg}$ ）的限值要求；米包、调味粉包、调味蔬菜包、调味酱包和丰富包混合物指标中铅（以 Pb 计）指标 $\leq 0.4\text{mg/kg}$ ，严于 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“麦片、面筋、八宝粥罐头、带馅(料)面米制品”铅（以 Pb 计）（ $\leq 0.5\text{mg/kg}$ ）的限值要求。

本标准由淮安旺旺食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：吴冬琴、阮云飞、尹凤雪、骆拥军、张艳。

本标准于 2020 年 01 月首次发布，2020 年 02 月第一次修订，于 2020 年 04 月第二次修订。

**本件仅用于产品进场及监管部门查核使用，
超出前述使用范围或对本件进行涂改，再复
印等均属无效行为。**

方便泡饭系列

1 范围

本标准规定了方便泡饭系列的命名规则、要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。本标准适用于以购买的再制米为主要原料，经分装、包装等工序制成米包，根据口味搭配调味包(调味粉包、调味蔬菜包、调味酱包、丰富包)，最后经挑选、组合包装等工序制成的方便泡饭系列产品（以下简称产品）。

调味粉包是以食用盐、味精、白砂糖、粉末酱油、食品用香精、复合调味料系列【牛肉味调味料（牛肉精粉）】、固体调味料（排骨粉）、麦芽糊精、食用玉米淀粉、骨类复合调味料【畜禽骨肉风味调味料（纯猪骨粉）】、酵母粉、香辛料调味品及其制品系列【甘草粉、大/烤蒜粉、洋葱粉、小茴香粉、辣椒粉/片、辣椒粉（高辣度）、白胡椒粉、黑胡椒粉、花椒粉、青花椒粉、八角粉、姜粉、十三香调味料】、番茄粉、酸水解植物蛋白调味料系列、水解植物蛋白、酵母抽提物、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、L-丙氨酸、琥珀酸二钠、甘氨酸、焦糖色、柠檬酸、DL-苹果酸、二氧化硅）、复配食品添加剂【复配着色剂（栀子黄、红曲红、辣椒红）】、海鲜风味复合调味料、复合调味料【虾粉调味料（虾粉）】等其中的一种或多种为原、辅料，经混合包装制成。

调味蔬菜包是以脱水蔬菜（叶菜类、根菜类）、香菇粒（片）、脱水玉米粒、辣椒片、酱卤肉制品、脱水肉制品、干燥鸡蛋调味料【鸡蛋调味料（鸡蛋粒）】、枸杞、裙带菜叶、冻干虾仁、白芝麻、海苔丝、脱水青梗菜、脱水辣白菜、脱水泡菜、香菜等其中的一种或多种为原、辅料，经混合包装制成。

调味酱包是以食用植物油、棕榈油、食用猪油、芝麻油、洋葱(红葱)、郫县豆瓣、酿造酱油其中两种或两种以上为主要原料，选择性添加食品用香精、猪肉、红葱酱、大蒜、生姜、食用盐、味精、白砂糖、香辛料（甘草粉、蒜粉、青花椒粉、洋葱粉、小茴香粉、辣椒粉/片、复合五香粉、花椒粉、八角粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、姜粉、十三香调味料、孜然粉）、食品添加剂（柠檬酸、辣椒红、焦糖色、辣椒油树脂、黄原胶）、复配食品增味剂（植物油、L-丙氨酸、甘氨酸、白砂糖、红葱、焦糖色、单硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯）、固态调味料系列（辣椒粉、孜然粉、青花椒粉、花椒粉）、红葱酱、食用鸡油、固体饮料（乳脂末）、水产调味品(虾酱)、本味淋、果葡糖浆、半固态复合调味料【骨汤调味酱、猪骨调味酱】、调味料酒、酸水解植物蛋白调味液、酵母抽提物、骨类复合调味料【畜禽骨肉风味调味料（纯猪骨粉）】为辅料，经清洗（仅限洋葱(红葱)）、切碎（仅限洋葱(红葱)）、高温调煮、包装而制成。

丰富包是以大豆分离蛋白、抗性糊精、食用盐、味精、白砂糖等其中的一种或者多种为原、辅料，经混合、包装等工序制成的。

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

**本件仅用于产品进场及监管部门查核使用，
超出前述使用范围或对本件进行涂改，再复
印等均属无效行为。**

- GB/T 317 白砂糖
- GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
- GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 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 4789.1 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/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.227 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 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8233 芝麻油
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- 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 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 15203 食品安全国家标准 淀粉糖

**本件仅用于产品进场及监管部门查核使用，
超出前述使用范围或对本件进行涂改，再复
印等均属无效行为。**

GB/T 15680 棕榈油
 GB/T 18186 酿造酱油
 GB/T 18672 枸杞
 GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
 GB/T 20560 地理标志产品 郟县豆瓣
 GB/T 20882 果葡糖浆
 GB/T 22165 坚果炒货食品通则
 GB/T 23530 酵母抽提物
 GB/T 23787 非油炸水果、蔬菜脆片
 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 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅
 GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通
 GB 28314 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒油树脂
 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
 GB 29939 食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 NY/T 959 脱水蔬菜 根菜类
 NY/T 960 脱水蔬菜 叶菜类
 NY/T 1071 洋葱
 NY/T 1709 绿色食品 藻类及其制品
 NY/T 1886 绿色食品 复合调味料
 SB/T 10338 酸水解植物蛋白调味液
 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

卫生部关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告(卫生部公告2012年第16号)

3 要求

3.1 原辅料

- 3.1.1 再制米：应符合附录A的规定。
- 3.1.2 食用盐：应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 3.1.3 味精：应符合GB 2720的规定。
- 3.1.4 白砂糖：应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

**本件仅用于产品进场及监管部门查核使用，
超出前述使用范围或对本件进行涂改，再复
印等均属无效行为。**

- 3.1.5 粉末酱油：应符合附录B的规定。
- 3.1.6 食品用香精：应符合GB 30616的规定。
- 3.1.7 骨类复合调味料【畜禽骨肉风味调味料（纯猪骨粉）】：应符合附录C的规定。
- 3.1.8 复合调味料系列【牛肉味调味料（牛肉精粉）】：应符合附录D的规定。
- 3.1.9 固体调味料（排骨粉）：应符合附录E的规定。
- 3.1.10 麦芽糊精：应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 3.1.11 食用玉米淀粉：应符合GB/T 8885的规定。
- 3.1.12 酵母粉：应符合附录F的规定。
- 3.1.13 香辛料调味品及其制品系列【甘草粉、大/烤蒜粉、洋葱粉、小茴香粉、辣椒粉/片、辣椒粉（高辣度）、白胡椒粉、黑胡椒粉、花椒粉、青花椒粉、八角粉、姜粉、十三香调味料、小茴香粉、复合五香粉、黑胡椒粉、孜然粉】：应符合GB/T 15691的规定。
- 3.1.14 酸水解植物蛋白调味液：应符合SB/T 10338的规定。
- 3.1.15 酸水解植物蛋白调味系列：应符合附录G的规定。
- 3.1.16 水解植物蛋白：应符合附录H的规定。
- 3.1.17 酵母抽提物：应符合GB/T 23530的规定。
- 3.1.18 5'-呈味核苷酸二钠：应符合GB 1886.171的规定。
- 3.1.19 L-丙氨酸：应符合GB 25543的规定。
- 3.1.20 琥珀酸二钠：应符合GB 29939的规定。
- 3.1.21 甘氨酸：应符合GB 25542的规定。
- 3.1.22 焦糖色：应符合GB 1886.64的规定。
- 3.1.23 柠檬酸：应符合GB 1886.235的规定。
- 3.1.24 DL-苹果酸：应符合GB 25544的规定。
- 3.1.25 二氧化硅：应符合GB 25576的规定。
- 3.1.26 复配食品添加剂【复配着色剂（栀子黄、红曲红、辣椒红）】、复配食品增味剂（植物油、L-丙氨酸、甘氨酸、白砂糖、红葱、焦糖色、单硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯）：应符合GB 26687的规定。
- 3.1.27 脱水果蔬（叶菜类）：应符合NY/T 960或附录I或J的规定。
- 3.1.28 脱水果蔬（根菜类）：应符合NY/T 959或附录I或J的规定。
- 3.1.29 大豆分离蛋白：应符合GB 20371的规定。
- 3.1.30 酱卤肉制品：应符合GB 2726的规定。
- 3.1.31 脱水肉制品：应符合附录K的规定。
- 3.1.32 干燥鸡蛋调配料【鸡蛋调味料（鸡蛋粒）】：应符合附录L的规定。
- 3.1.33 黄原胶：应符合GB 1886.41的规定。
- 3.1.34 裙带菜叶：应符合NY/T 1709的规定。
- 3.1.35 海鲜风味复合调味料：应符合附录M的规定。
- 3.1.36 枸杞：应符合GB/T 18672的规定。

**本件仅用于产品进场及监管部门查核使用，
超出前述使用范围或对本件进行涂改，再复
印等均属无效行为。**

- 3.1.37 白芝麻：应符合GB/T 22165的规定。
- 3.1.38 海苔丝：应符合GB 23596的规定。
- 3.1.39 棕榈油：应符合GB/T 15680或GB 2716的规定。
- 3.1.40 食用猪油、食用鸡油：应符合GB 10146的规定。
- 3.1.41 芝麻油：应符合GB/T 8233的规定。
- 3.1.42 洋葱（红葱）：应符合NY/T 1071的规定。
- 3.1.43 郟县豆瓣：应符合GB/T 20560的规定。
- 3.1.44 酿造酱油：应符合GB/T 18186的规定。
- 3.1.45 猪肉：应符合GB 2707的规定。
- 3.1.46 辣椒红：应符合GB 1886.34的规定。
- 3.1.47 辣椒油树脂：应符合GB 28314的规定。
- 3.1.48 复合调味料【虾粉调味料（虾粉）】：应符合附录N的规定。
- 3.1.49 水产调味品（虾酱）：应符合GB 10133的规定。
- 3.1.50 抗性糊精：应符合卫生部公告2012年第16号的规定。
- 3.1.51 番茄粉：应符合附录O的规定。
- 3.1.52 本味淋：应符合附录P的规定。
- 3.1.53 脱水玉米粒：应符合附录Q的规定。
- 3.1.54 固体饮料（乳脂末）：应符合附录R的规定。
- 3.1.55 红葱酱：应符合附录S的规定。
- 3.1.56 半固态复合调味料【骨汤调味酱、猪骨调味酱】：应符合附录T的规定。
- 3.1.57 香菇粒（片）：应符合附录U的规定。
- 3.1.58 调味料酒：应符合附录V的规定。
- 3.1.59 冻干虾仁：应符合附录W的规定。
- 3.1.60 果葡糖浆：应符合附录X的规定。
- 3.1.61 脱水泡菜：应符合附录Y的规定。
- 3.1.62 脱水辣白菜：应符合附录Z的规定。
- 3.1.63 脱水青梗菜：应符合附录 I 的规定。
- 3.1.64 香菜：应符合附录 II 的规定。
- 3.1.65 辣椒片：应符合附录 III 的规定。

3.2 感官指标与试验方法

感官指标与试验方法应符合表1的规定。

**本件仅用于产品进场及监管部门查核使用，
超出前述使用范围或对本件进行涂改，再复
印等均属无效行为。**

表 1 感官指标与试验方法

项 目	指 标						试验方 法
	米包	调味粉包	调味蔬菜包	调味酱包（含油型）	调味酱包（非油型）	丰富包	
色泽	呈相应品种特有的色泽	具原、辅料混合加工后特有的色泽	与原料固有的色泽相近或一致	总体为酱色，凝固时夹有乳白色	总体为酱色	与原料固有的色泽相近或一致	目视、鼻嗅、口尝。
滋味及气味	具有相应品种特有的滋味和气味，无异味	具有本品固有的滋味和气味，无异味	具有本品固有的滋味和气味，无异味	具有本品固有的风味，无油蛤味及其它异味	具有本品固有的风味，无异味	具有本品固有的滋味和气味，无异味	
组织形态	呈均匀颗粒状，允许有少量粉末	粉末状，块状，片状或块状、片状、粉末状的混合物，不结块	块状、片状、粉末状的混合物，无黏结	外观浓稠、粘稠适度，流动性小的半凝固体或半凝固体	外观浓稠、粘稠适度，流动性小的半凝固体或半凝固体	粉末状的混合物，无黏结	
杂质	无正常视力可见杂质						

3.3 理化指标与试验方法

理化指标与试验方法应符合表2的规定。

表 2 理化指标及试验方法

项 目	指 标							试验方法
	米包	调味粉包	调味蔬菜包	调味酱包（含油型）	调味酱包（非油型）	丰富包	米包、调味粉包、调味蔬菜包、调味酱包和丰富包的混合物	
水分/（g/100g）	≤ 15.0	10.0	10.0	25.0	50	10.0	—	GB 5009.3
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.1	0.9					0.4	GB 5009.12
食用盐（以NaCl计）/（g/100g）	—	80.0	—	25.0	30	80.0	—	GB 5009.44
氨基酸态氮/（g/100g）	≥ —	0.05	—	—	0.1	0.05	—	GB 5009.235
酸价（以脂肪计） ^a （KOH），mg/g	≤ —	—	—	3.0	—	—	3.0（添加调味酱包（含油型）产品）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计） ^a ，g/100g	≤ —	—	—	0.25	—	—	0.25（添加调味酱包（含油型）产品）	GB 5009.227
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定							
真菌毒素限量	应符合GB 2761的规定							
食品添加剂	应符合GB 2760的规定							

^a 适用包埋型油脂产品的检测除外。

本件仅用于产品进场及监管部门查核使用，
超出前述使用范围或对本件进行涂改，再复
印等均属无效行为。

3.4 微生物指标与试验方法

微生物指标应符合表3的规定。

表3 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 ^b / (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b / (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 ^c / (CFU/g)	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
致病菌	应符合 GB 29921 中方便面米制品的规定				
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； ^b 仅适用于米包、调味粉包、调味蔬菜包、调味酱包、丰富包的混合检验； ^c 仅适用于米包。					

3.5 净含量与试验方法

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令的要求，试验方法按JJF 1070的规定执行。

3.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

4.2 组批与抽样

4.2.1 以同一批投料、同一班次、同一生产线生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

4.2.2 由检验人员自同一批产品中，随机抽取 3 个包装单位，总量不少于 0.5kg。

4.2.3 型式检验应从出厂检验合格的产品中抽取 8 个包装单位，总量不少于 1kg。用于净含量检验的样本量除外。

4.3 出厂检验

4.3.1 产品经生产厂质检部门按本标准检验合格后方能出厂，并附有产品合格证。

4.3.2 出厂检验每批必检项目为感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 在下列情况之一时，应进行型式检验：

- 原料来源有较大改变，可能影响产品质量时；
- 正常生产，每半年进行一次；
- 停产 6 个月以上恢复生产时；
- 食品安全监管部门提出要求时；
- 本批次出厂检验结果与以往批次有较大波动时需增加型式检验。

4.4.2 型式检验项目为本标准 3.2、3.3、3.4、3.5 的要求。

**本件仅用于产品进场及监管部门查核使用，
超出前述使用范围或对本件进行涂改，再复
印等均属无效行为。**

4.5 判定

检验结果中微生物指标如有不合格,则判该批产品为不合格或该次型式检验为不合格,并不得复检。其它检验项目如有不合格,应自同批产品中加倍抽样,对不合格项目进行复检,若复检结果仍有不合格的,则判定该产品为不合格或该次型式检验为不合格,复检结果全部合格的,则判该批产品为合格或该次型式检验为合格。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品的销售包装标志应符合GB 7718、GB 28050的规定,运输包装标志应有产品名称、质量(重量)及数量、厂名、厂址、生产日期、保质期和符合GB/T 191规定的有关包装储运图示标志。

5.2 包装

产品内包装材料应符合食品卫生要求。

5.3 运输

5.3.1 运输工具应保持清洁、卫生、防雨、防潮、防晒,不得与有毒、有害、有气味物品混装。

5.3.2 运输及装卸时应注意防震,应轻拿、轻放,严禁碰撞、重压。

5.4 贮存

5.4.1 仓库内保持清洁卫生,有防尘、防蝇、防鼠等设施。

5.4.2 产品仓库应通风干燥,不得与有毒、有害、有气味物品混贮,严禁露天存放。

6 保质期

产品在符合本标准储运条件下,产品的保质期为9个月。

**本件仅用于产品进场及监管部门查核使用,
超出前述使用范围或对本件进行涂改,再复
印等均属无效行为。**

附录 A

(规范性附录)

再制米的质量要求

A.1 本附录适用于以大米、黑米、黑大豆、薏仁米、绿豆、小米、玉米糝、红小豆、芸豆、玉米中的一种至三种为原料，添加或不添加食用玉米淀粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉、脱水山药、杏仁、冰糖、食用盐、低聚果糖、低聚异麦芽糖、经选料、磨粉、配料、调粉、制粒、熟化、烘干、包装工序精制而成的再制米。

A.2 再制米的质量要求

A.2.1 再制米的质量要求应符合表 A.1 的规定。

表 A.1 质量要求

项 目	指 标
色泽	具有相应品种应的色泽
滋味与气味	具有本产品应有的滋味与气味，无异味。
组织形态	均匀颗粒状，允许有少量粉末
杂质	无正常视力可见外来杂质。
水分/ (g/100g) ≤	15.0
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.2
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定
真菌毒素限量	应符合GB 2761的规定

A.2.2 再制米的微生物要求应符合表 A.2 的规定。

表A.2 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 ²
霉菌/ (CFU/g)	5	2	50	10 ²
致病菌	应符合 GB 29921 中熟制粮食制品 (含焙烤类) 的规定			

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

本件仅用于产品进场及监管部门查核使用，超出前述使用范围或对本件进行涂改，再复印等均属无效行为。

附录 B
(规范性附录)
粉末酱油的质量要求

B.1 粉末酱油

以酱油为主要原料，以麦芽糊精、食盐、黄豆抽油（酿造酱油）、酸水解植物蛋白调味液、味精、酵母提取物、甘氨酸、呈味核苷酸二钠、昆布汁为辅料，经混合、调制和喷雾干燥后制成的粉末酱油，其质量要求应符合表B.1的规定。

表 B.1 质量要求

项 目	指 标
色泽	呈红褐色或棕褐色、色泽均匀一致。
外观	呈均匀粉末状，无结块。
香气	有酱香、无不良味。
滋味	味较鲜、有咸味
杂质	溶解后，无灰点，无杂质，无霉变悬浮物
全氮，%	≥ 2.0
氨基酸态氮（以氮计），%	≥ 1.1
食盐，%	≤ 36
水分，%	≤ 6
总砷(以As计)，(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以Pb计)，(mg/kg)	≤ 1.0
铵盐含量，%	0.3×氨基酸态氮
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0
3-氯-1,2-丙二醇，(mg/kg)	≤ 1.0
污染物限量	应符合GB 2762的要求
菌落总数，cfu/g	≤ 3000
大肠菌群，MPN/100g	≤ 30
霉菌，cfu/g	≤ 50
致病菌限量	应符合GB 29921的规定

**本件仅用于产品进场及监管部门查核使用，
超出前述使用范围或对本件进行涂改，再复
印等均属无效行为。**

附录 C
(规范性附录)

骨类复合调味料【畜禽骨肉风味调味料（纯猪骨粉）】的质量要求

C.1 骨类复合调味料【畜禽骨肉风味调味料（纯猪骨粉）】

以畜禽鲜（冻）骨肉（猪骨、牛骨、猪肉、牛肉、羊骨、羊肉、驴骨、驴肉、鸡骨、鸡肉、鸭骨、鸭肉）为主要原料，采用破碎、高温提取、过滤分离、浓缩，添加复合蛋白酶进行酶解，加入食用盐，再加入或不加入辅料（味精、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、食用玉米淀粉、香辛料）、加入或不加入食品添加剂（呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、脱氧乙酸钠、双乙酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉、乙酰化二淀粉磷酸、羟丙基二淀粉磷酸、食品用香精），经过加热熟化和调配，再通过喷雾干燥、掺和（或造粒）、包装而成的非即食固态复合调味料，其质量要求应符合表C.1的规定。

表 C.1 的质量要求

项 目	指 标
色泽	具有本品固有的色泽
形态	粉末状或颗粒状，无异物
滋、气味	具有本品固有的鲜美滋味，气味纯正，无不良滋味
杂质	无肉眼可见外来杂质
水分/(g/100g)	≤ 20
总氮/(g/100g)	≥ 0.5
氨基酸态氮（以N计）/(g/100g)	≥ 0.2
氯化物（以NaCl计）/(g/100g)	≤ 50
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 1

本件仅用于产品进场及监管部门查核使用，
超出前述使用范围或对本件进行涂改，再复
印等均属无效行为。

附录 D
(规范性附录)

复合调味料系列【牛肉味调味料（牛肉精粉）】的质量要求

D.1 复合调味料系列【牛肉味调味料（牛肉精粉）】

以食用盐、酿造食醋、味精、酱油粉、白砂糖、酸水解植物蛋白调味料、番茄酱、芝麻酱、咖喱粉、酵母抽提物、畜禽肉精调味料、鸡精调味料、海鲜精、海带精调味料、水果调味粉、咖喱调味料、明胶水解蛋白调味料、酿造酱油、辣椒（粉）、生姜（粉）、大蒜（粉）、洋葱（粉）、胡椒粒（粉）、花椒（粉）、肉桂（粉）、肉豆蔻（粉）、丁香（粉）、砂仁（粉）、八角（粉）、甘草（粉）、小茴香（粉）、草果（粉）、白芷（粉）、月桂（粉）、芝麻油、香辛料油、调味油中的两种或两种以上为原料，配以或不配以麦芽糊精、速冻蔬菜、食用菌（银耳除外）、浓缩果汁、芝麻、金华火腿肉、鲜（冻）水产品、乳糖、小麦粉、食用动物油脂、食用植物油、大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、起酥油、乳粉、炼乳、稀奶油、奶油、水，适量添加或不添加乙酰化双淀粉己二酸酯、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、柠檬酸钠、谷氨酸钠、甘氨酸、D-木糖、三氯蔗糖、甜菊糖苷、食品用香精、焦糖色、辣椒红、β-胡萝卜素（着色剂）、维生素E（抗氧化剂）、明胶、二氧化硅、碳酸氢钠，经预处理、调配、混合（或加热蒸煮、过滤、真空干燥、粉碎）、包装而成的，其质量要求应符合表D.1的规定。

表 D.1 的质量要求

项 目	指 标
色泽	具有产品各品种应有的色泽
组织形态	呈粉状或颗粒状，无结块
滋味、气味	具有产品各品种应有的滋味与气味
杂质	无正常视力可见杂质
水分/(g/100g)	≤ 10
食盐（以NaCl计）/(g/100g)	≤ 60
总氮/(g/100g)	≥ 0.05
氨基酸态氮（以N计）/(g/100g)	≥ 0.01
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 0.8
3-氯-1, 2-丙二醇 ^a ，/(mg/kg)	≤ 1.0
食品添加剂	应符合GB 2760的规定。
菌落总数/(cfu/g)	≤ 10000
大肠菌群/(MPN/g)	≤ 3.0
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	符合GB 29921中“即食调味品”的规定

本件仅用于产品进场及监管部门查核使用，
超出前述使用范围或对本件进行涂改，再复
印等均属无效行为。

注：^a仅限添加水解植物蛋白调味料的产品。

附录 E

(规范性附录)

固体调味料（排骨粉）的质量要求

E.1 固态调味料（排骨粉）

以食用盐、冻禽肉或冻畜肉、水产品、味精、白砂糖、香辛料、海鲜粉调味料、淀粉糖、食用玉米淀粉、酵母抽提物为原料、以复合酸水解植物蛋白调味粉、藻类及其制品、谷朊粉、乳粉、乳清粉、蛋制品、植脂末、酿造酱油、食用动物油脂、食用植物油、腐乳、酿造食醋、固体复合调味料、调味酱、芝士调味粉、食用菌、辣椒调味料、小麦粉为辅料，添加或不添加食品添加剂，辛烯基琥珀酸淀粉钠、酪蛋白酸钠或单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯或乙酰化淀粉己二酸酯或黄原胶或瓜尔胶、D-异抗坏血酸或维生素E或维生素C、二氧化硅、食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠或琥珀酸二钠、辣椒油树脂、柠檬酸或DL-苹果酸、阿斯巴甜或三氯蔗糖或甜菊糖苷或纽甜、辣椒红或红曲红或胭脂虫红、复配着色剂（姜黄素、吐温80、食用酒精）或柠檬黄、焦糖色（亚硫酸铵法）、三聚磷酸钠，经原料前处理、热加工、干燥、粉碎、调配、混合、过筛、包装等主要工艺加工而成的咸味调味料，其质量要求应符合表E.1的规定。

表 E.1 质量要求

项 目	指 标			
色泽	具有该产品特有色泽并且均匀			
组织形态	固体粉状、无霉变现象，松散无结块			
滋气味	具有该产品特有的香气和滋味，无其他异味			
杂质	无肉眼可见外来杂质			
水分/ (%)	≤	10		
盐分/ (%)		35~60		
氨基酸态氮(以N计), %	≥	0.05		
总砷/(以As计, mg/kg)	≤	0.5		
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.9		
3-氯-1,2-丙二醇, (mg/kg)	≤	1.0		
微生物指标	采样方案及限量(如非指定, 均以/25g 表示)			
	n	c	m	M
菌落总数/ (CFU/g)	10000			
大肠菌群/ (MPN/g)	15			
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g	10000CFU/g

本件仅用于产品进场及监管部门查核使用，
超出前述使用范围或对本件进行涂改，再复
印等均属无效行为。

附录 F
(规范性附录)
酵母粉的质量要求

F.1 酵母粉

以生产用水、味精、食用盐、酸水解植物蛋白调味料、明胶水解蛋白调味料、麦芽糊精、食用淀粉（食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉）、酵母抽提物、鸡肉风味调味料、猪肉风味调味料、牛肉风味调味料、蛤蜊风味调味料、虾肉风味调味料、扇贝风味调味料、蟹肉风味调味料、鱼风味调味料、鱼粉、动物油脂调味油、蔬菜抽提物、水果、蔬菜、果蔬粉、果蔬汁、蟹鱼、海带、海带粉、食用植物油、植脂末、乳制品、蛋、蛋粉、食用菌、酱油、酱油粉、酱、食醋、白酒、黄酒、清酒、食用酒精、味淋、加盐糟烧、乳粉、食用动物油、白砂糖、食用葡萄糖、泡菜粉、香辛料（辣椒粉、姜粉、蒜粉、小葱粉、胡椒粉、花椒粉、肉桂粉、小茴香粉、丁香粉）、陈皮粉、咖喱粉、香芹籽粉、小麦粉、麦芽糖醇、海藻糖、果葡糖浆中的几种为原料，选择性添加山梨糖醇、甘氨酸、丙氨酸、琥珀酸二钠（干贝素）、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、柠檬酸钠、抗坏血酸钠（抗氧化剂）、变性淀粉（磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、氧化羟丙基淀粉、淀粉磷酸酯钠、氧化淀粉、酸处理淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、聚丙烯酸钠、维生素C（抗氧化剂）、维生素E（抗氧化剂）、二氧化硅、硅酸钙、番茄红素、红曲红、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单月硅酸酯（吐温60）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单棕榈酸酯（吐温40）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温60）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温80）、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、柠檬黄、柠檬黄铝色淀、日落黄、乳酸、乳酸链球菌素、三氯蔗糖、山梨酸钾、双乙酸钠、糖精钠、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、蔗糖脂肪酸酯、β-胡萝卜素（着色剂）、D-抗坏血酸钠、食品用香精、焦糖色、姜黄、姜黄素、辣椒红、碳酸钠、氯化钾（代盐剂）、磷酸氢二钾（稳定剂）、磷酸氢二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、阿拉伯胶、瓜尔胶、氢氧化钠（加工助剂）、甘油、乳酸钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钾（稳定剂）、磷脂、单、双甘油脂肪酸酯、食品用香料中的一种或多种为辅料，经称量、混合、反应、抽提、喷雾干燥等工艺制成的非即食复合调味料系列，其质量要求应符合表F.1的规定。

F.1 质量要求

项 目	指 标
外观形态	粉状或颗粒状
滋气味	具有本产品特定香气，无异味
杂质	无正常视力可见外来杂质
氨基酸态氮（以氮计），%	0.1
总氮（以氮计），%	0.1
食盐/（%）	≤ 52.0
水分/（%）	≤ 30.0
3-氯-1,2-丙二醇，（mg/kg）	≤ 1.0
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.9
总砷/（以As计，mg/kg）	≤ 0.5（添加水产品为主要原料的产品除外）
无机砷/（以As计，mg/kg）	≤ 0.5（限添加水产品为主要原料的产品）

**本件仅用于产品进场及监管部门查核使用，
超出前述使用范围或对本件进行涂改，再复
印等均属无效行为。**

多氯联苯(mg/kg)	0.5
食品添加剂	应符合GB 2760的规定

附录 G

(规范性附录)

酸水解植物蛋白调味料系列的质量要求

G.1 酸水解植物蛋白调味料系列

以大豆蛋白、大豆肽粉、豆粕、小麦蛋白、玉米蛋白、花粕、啤酒酵母粉为原料，经盐酸水解、碱（氢氧化钠）中和、脱色（活性炭）、过滤、浓缩，添加或不添加麦芽糊精、食用盐、酵母抽提物、食用葡萄糖、5'-呈味核苷酸二钠，或喷雾干燥而成的酸水解植物蛋白调味料系列，其质量要求应符合表 G.1 的规定。

表 G.1 质量要求

项 目	指 标
外观	淡黄色到黄棕色粉状或细颗粒
滋味	有水解蛋白特有的芳香
气味	无异味
杂质	无正常视力可见异物
总氮(以氮计)(g/100g)	≥ 2.0
氨基酸态氮(以氮计)(g/100g)	≥ 1.2
水分(g/100g)	≤ 10.0
食盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 55
3-氯-1,2-丙二醇,(mg/kg)	≤ 1.0
总砷(以As计),(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以Pb计),(mg/kg)	≤ 0.9

本件仅用于产品进场及监管部门查核使用，
超出前述使用范围或对本件进行涂改，再复
印等均属无效行为。

附录 H
(规范性附录)
水解植物蛋白的质量要求

H.1 水解植物蛋白

以水解植物蛋白为主要原料，经预处理、喷雾干燥、过筛、包装而制成的水解植物蛋白，其质量要求应符合表H.1的规定。

表 H.1 质量要求

项 目	指 标
外观	淡黄色至褐色粉末
气味和滋味	具有本品固有滋气味
杂质	无肉眼可见杂质
水分/(%)	≤ 5.00
PH值(2%)	4.70~5.40
含盐量, %	36.00~46.00
总氮量, %	5.00~6.00
菌落总数/(CFU/g)	≤ 300
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 300

**本件仅用于产品进场及监管部门查核使用，
超出前述使用范围或对本件进行涂改，再复
印等均属无效行为。**

附录 I
(规范性附录)
蔬菜干制品的质量要求

1.1 蔬菜干制品

以胡萝卜粉、香葱、高丽菜、青梗菜、菠菜、菠菜、芹菜、香菜、番茄、南瓜、红薯、紫薯、莴笋、红甜菜、洋葱、大蒜、黄瓜、苦瓜、马铃薯、辣椒为原料，添加麦芽糊精、变性淀粉、二氧化硅等经热风干燥或喷雾干燥工序制成的粒状、片状或粉状的蔬菜干制品，其质量要求应符合表1.1的规定。

表1.1 质量要求

项 目	指 标			
色泽	具有该产品应有的色泽			
气味和滋味	具有该产品固有的滋、气味，无异味			
组织形态	颗粒状、片状、干粉状、无霉变、无结块			
杂质	无正常视力可见外来杂质			
水分/(%)	≤	12.0		
灰分/(%)	≤	16.0		
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.9		
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤	0.2		
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5		
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤	0.1		
六六六/(mg/kg)	≤	0.05		
滴滴涕/(mg/kg)	≤	0.05		
二氧化硫(以SO ₂ 计)/(mg/kg)	≤	100		
微生物指标	采样方案及限量(如非指定,均以/25g表示)			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	≤	30000		
大肠菌群/(MPN/100g)	≤	300		
霉菌/(CFU/g)	≤	50		
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g

**本件仅用于产品进场及监管部门查核使用，
超出前述使用范围或对本件进行涂改，再复
印等均属无效行为。**

附录 J
(规范性附录)
脱水蔬菜系列的质量要求

J.1 脱水蔬菜系列

以新鲜蔬菜为原料，经挑选、清洗、修整、成型、消毒或不消毒、漂烫或不漂烫、拌糖或不拌糖、热风干燥、挑选、粉碎或不粉碎、包装而成的脱水蔬菜系列。

表J.1 质量要求

项 目	指 标
色泽	与原料固有的色泽相近或一致
气味和滋味	具有蔬菜的气味与滋味，无异味
组织形态	呈均匀的粒、片、圈、条状或粉状、无霉变、无结块
杂质	无正常视力可见外来杂质
水分/(%)	≤ 12.0
灰分/(%)	≤ 12.0【20.0（限以芹菜、香菜、黄瓜、番茄、菠菜为原料的产品及其粉）】
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.9
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.05
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.01
亚硫酸盐(以SO ₂ 计)/(mg/kg)	≤ 200
六六六(BHC)/(mg/kg)	≤
滴滴涕(DDT)/(mg/kg)	≤
甲胺磷/(mg/kg)	≤
敌敌畏/(mg/kg)	≤
杀螟硫磷/(mg/kg)	≤
氯菊酯/(mg/kg)	≤
菌落总数/(CFU/g)	≤ 100000
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 300
霉菌/(CFU/g)	≤ 50

**本件仅用于产品进场及监管部门查核使用，
超出前述使用范围或对本件进行涂改，再复
印等均属无效行为。**

沙门氏菌	不得检出
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	

附录 K
(规范性附录)
脱水肉制品的质量要求

K.1 脱水肉制品

以畜禽肉（冷冻牛肉、冷冻猪肉、冷冻鸡肉、冷冻鸭肉、冷冻羊肉）为原料，添加或不添加食品添加剂焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、茶多酚、乙基麦芽酚、迷迭香提取物、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶、食用香精、柠檬酸；添加或不添加白砂糖、食用盐、味精、淀粉、大豆蛋白制品、香辛料、魔芋粉、葡萄糖、酱油、调味料酒，经过或不经过煮制（漂烫）、切型、脱水干燥、包装而成的一类即食性肉类脱水肉制品，其质量要求应符合表K.1的规定。

表K.1 质量要求

项 目	指 标			
色泽	具有本品固有色泽			
滋味及气味	具有本品应有滋气味，无不良滋气味及异味			
形态	片状、块状、粒状或粉状			
杂质	无外来肉眼可见杂质			
水分/ (%)	≤	16.0		
复水率/ (%)	≥	120.0		
水活性/ (AW)	≤	0.5		
脂肪/ (%)	≤	40.0		
蛋白质/ (%)	≥	20.0		
盐分(以NaCl计)/ (%)	≤	15.0		
总糖(以葡萄糖计)/ (%)	≤	35.0		
挥发性盐基氮/ (mg/100g)	≤	15.0		
总砷(以As计)/ (mg/kg)	≤	0.5		
铅(以Pb计)/ (mg/kg)	≤	0.5		
镉(以Cd计)/ (mg/kg)	≤	0.1		
铬(以Cr计)/ (mg/kg)	≤	1.0		
总汞(以Hg计)/ (mg/kg)	≤	0.05		
N-二甲基亚硝胺/ μg/kg	≤	3.0		
微生物指标	采样方案及限量(如非指定，均以 CFU/g 表示)			
	n	c	m	M
大肠埃希氏菌 0157: H7 ^a / (/25g)	5	0	0	—
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000
单核细胞增生李斯特氏菌/ (/25g)	5	0	0	—

**本件仅用于产品进场及监管部门查核使用，
超出前述使用范围或对本件进行涂改，再复
印等均属无效行为。**

菌落总数/(CFU/g)	≤	10000
大肠菌群/(CFU/g)	≤	3.0
a 仅适用于牛肉制品。		

附录 L
(规范性附录)

干燥鸡蛋调味料【鸡蛋调味料(鸡蛋粒)】的质量要求

L.1 干燥鸡蛋调味料【鸡蛋调味料(鸡蛋粒)】

以鸡蛋粉(全蛋、蛋白、蛋黄)、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦粉、白砂糖、玉米油、食用盐、大豆蛋白粉、麦芽糖浆、大豆卵磷脂、浓缩乳清蛋白、谷朊粉、谷氨酸钠(味精)、山梨糖醇液、黄原胶、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、柠檬酸、β-胡萝卜素、天然胡萝卜素、姜黄素、维生素E、碳酸氢铵、5'-呈味核苷酸二钠、水为原料经混合后通过微波熟化、热风干燥、挑选包装制成,其质量要求应符合表L.1的规定。

表L.1 质量要求

项 目	指 标	
	干燥鸡蛋花调味料	干燥鸡蛋花调味料
色泽	黄色	黄色
性状	不规则颗粒状,断面有气孔,吸水后膨胀变软	不规则薄片状,断面有气孔,吸水后膨胀变软
滋、气味	特有的鸡蛋香味,无异味	
杂质	无肉眼可见杂质	
复水性	吸水后膨胀变软,无硬芯	
净含量/kg/箱)	5.10	
允许短缺量/(%)	1.5	
食用盐(以NaCl计)/(%)	≤	8.0
水分/(g/100g)	≤	8.0
总灰分/(g/100g)	≤	10.0
总氮(以氮计)(g/100g)	≥	2.0
谷氨酸钠/(g/100g)	≤	5.0
β-胡萝卜素(g/kg)	≤	2.0
复合磷酸盐(磷酸根计)/(g/100g)	≤	2.0
铅*(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.5
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤	0.05
菌落总数/(CFU/g)	≤	8000
大肠菌群/(MPN/100g)	≤	0.3
沙门氏菌	不得检出	
金黄色葡萄球菌	不得检出	

本件仅用于产品进场及监管部门查核使用,
超出前述使用范围或对本件进行涂改,再复
印等均属无效行为。

霉菌计数/(CFU/g)	≤	50
注：铅指标严于国标GB 2762。		

附录 M (规范性附录)

海鲜风味复合调味料的质量要求

M.1 海鲜风味复合调味料

以味精、食用盐、麦芽糖精、食品添加剂（L-丙氨酸、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠）、酸水解植物蛋白调味粉、白砂糖、虾风味调味粉（麦芽糊精、虾风味调味料、食用盐、明胶水解蛋白调味粉、谷氨酸钠、食用玉米淀粉、鸡肉风味调味料、5'-呈味核苷酸二钠、猪脂油、甘氨酸。其质量要求应符合表M.1的规定。

M.1 质量要求

项 目	要 求
外观状态	粉状或颗粒状
气味	具有本产品特定香气，无异味
杂志	无正常视力可见外来杂质
氨基酸态氮（以氮计）（g/100g）	≥ 0.1
总氮（以氮计）（g/100g）	≥ 0.1
食盐（以NaCl计）（g/100g）	≤ 52.0
水分（g/100g）	≤ 30.0
3-氯-1,2-丙二醇（mg/kg）	≤ 1.0
铅（以Pb计）（mg/kg）	≤ 0.9
总砷（以As计）（mg/kg）	0.5（添加水产品为主要原料的产品除外）
无机砷（以As计）（mg/kg）	0.5（限添加水产品为主要原理的产品）
多氯联苯（mg/kg）	0.5
食品添加剂	应符合GB 2760的规定

**本件仅用于产品进场及监管部门查核使用，
超出前述使用范围或对本件进行涂改，再复
印等均属无效行为。**

附录 N
(规范性附录)

复合调味料【虾粉调味粉(虾粉)】的质量要求

N.1 复合调味料【虾粉调味粉(虾粉)】

以鲜(冻)畜禽肉、鲜(冻)动物性水产品、水为主要原料,经(解冻)、清洗、蒸煮、加入酶制剂(木瓜蛋白酶)酶解、杀菌、加入辅料(食用葡萄糖、食用盐、味精、白砂糖、香辛料、呈味核苷酸二钠、食品用香精、食品用香料等)搅拌、过滤、均质、(喷雾、微波、真空)干燥或不干燥而成的固态复合调味料,也适用于以食用盐、味精、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、番茄粉、食用玉米淀粉为主要原料,以酵母抽提物、酿造酱油、香辛料、呈味核苷酸二钠、食品用香精、食品用香料等为辅料,经挑选、配料、混合、包装而成的固态复合调味料,其质量要求应符合表N.1的规定。

表N.1 质量要求

项 目	指 标			
色泽	具有该产品应有的色泽			
组织形态	粉状或颗粒状			
滋气味	具有相应产品的特征气味和滋味,无霉变,无异味			
杂质	无肉眼可见外来杂质			
水分/(%)	≤	6.0		
盐分/(%)	≤	22		
总砷/(以As计,mg/kg)	≤	0.5		
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.9		
无机砷/(mg/kg)				
含鱼类原料产品	≤	0.1		
不含鱼类原料产品	≤	0.5		
微生物指标	采样方案及限量(如非指定,均以/25g表示)			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	1000	100000
大肠埃希氏菌/(CFU/g)	5	2	20	100
霉菌和酵母/(CFU/g)	5	2	100	10000

文本本件仅用于产品进场及监管部门查核使用,
超出前述使用范围或对本件进行涂改,再复印等
均属无效行为。

沙门氏菌/ (25g)	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	2	100	10000
副溶血性弧菌/ (MPN/g)	5	1	100	1000

附录 0
(规范性附录)
番茄粉的质量要求

0.1 番茄粉

以番茄酱为原料，经喷雾干燥、过筛、包装等工序制成的番茄粉，其质量要求应符合表0.1的规定。

表0.1 质量要求

项 目	指 标
色泽	呈一致的橙红色
气味和滋味	具番茄应有的滋味和气味，无异味
组织形态	疏松、均匀一致的颗粒
杂质	无肉眼可见外来杂质
水分/ (%)	≤ 4
总灰分/ (%)	≤ 12
番茄红素, mg/100g	≥ 100
总酸 (以无水柠檬酸计), %	≤ 5~9
总砷 (以As计) / (mg/kg)	≤ 0.2
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.2
农药残留	GB 2763规定执行
菌落总数/ (CFU/g)	≤ 500
大肠菌群/ (CFU/g)	≤ 10
霉菌计数/ (CFU/g)	≤ 50
沙门氏菌/ (/25g)	不得检出
金黄色葡萄球菌/ (/25g)	不得检出

**本件仅用于产品进场及监管部门查核使用，
超出前述使用范围或对本件进行涂改，再复
印等均属无效行为。**

附录 P
(规范性附录)
本味淋的质量要求

P.1 本味淋

以味淋原酒为原料，或添加葡萄糖浆、水和食用酒精勾兑而成，其质量要求应符合表P.1的规定。

表P.1 质量要求

项 目	指 标		
色泽	清亮透明，呈现淡黄色		
气味和滋味	具有味淋酒特有的香气		
口味	甜蜜、醇厚、无异味		
酒精度/ (%vol)	12.5~15.5		
总糖（以葡萄糖计）/ (g/L)	350.0~480.0		
总酸（以乳酸计）/ (g/L)	≤	5.0	
氨基酸态氮/ (g/L)	≥	0.10	
pH	3.5~7.0		
干浸出物	≥	0.30	
铅（以Pb计）/ (mg/kg)	≤	0.1	
食品添加剂	应符合GB 2760的规定		
微生物指标	采样方案及限量		
	n	c	m
沙门氏菌	5	0	0/25mL
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL

本件仅用于产品进场及监管部门查核使用，
超出前述使用范围或对本件进行涂改，再复
印等均属无效行为。

附录 Q
(规范性附录)
脱水玉米粒的质量要求

Q.1 脱水玉米粒

以玉米为原料，经选别、清洗、漂烫、速冻、包装、冻干、包装制成，其质量要求应符合表Q.1的规定。

表Q.1 质量要求

项 目	指 标			
色泽	具有产品相应的色泽			
组织形态	成玉米粒原型，组织疏松，允许有少量碎屑			
气味和滋味	具有玉米粒相应的滋味和气味，无异味			
杂质	无肉眼可见外来杂质			
水分/(g/100g)	≤	6		
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	1.0		
食品添加剂	应符合GB 2760的规定			
微生物指标	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌，CFU/5g	5	1	100	1000

**本件仅用于产品进场及监管部门查核使用，
超出前述使用范围或对本件进行涂改，再复
印等均属无效行为。**

附录 R
(规范性附录)
固体饮料(乳脂末)的质量要求

R.1 固体饮料(乳脂末)

以生如、乳糖和全脂乳粉为原料, 适量添加或不添加酪蛋白酸钠、柠檬酸钠、磷酸氢二钠、碳酸钾等, 经调配、浓缩、干燥、包装制成, 其质量要求应符合表R.1的规定。

表R.1 质量要求

项 目	指 标
色泽	具有产品相应的色泽, 色泽均匀
状态	无正常视力可见外来异物, 无结块
气味、滋味	呈现产品应有的滋味和香气, 无异味, 无异臭
杂质	无外来杂质
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.5
食品添加剂	应符合GB 2760的规定
微生物限量	应符合GB 7101的规定
致病菌限量	应符合GB 29921的规定

**本件仅用于产品进场及监管部门查核使用,
超出前述使用范围或对本件进行涂改, 再复
印等均属无效行为。**

附录 S
(规范性附录)
红葱酱的质量要求

S.1 红葱酱

以水、酿造酱油、酿造食醋、食用盐、味精、水产调味品、食用植物油、食用动物园、非发酵酱、芝麻油、橄榄油、粮食及加工品、熟肉制品、乳粉、鸡精调味料、动物高汤、酱腌菜、蔬菜及其制品、香辛料、咖喱粉、淀粉糖、结晶果糖、低聚果糖、酵母抽提物、猪骨白汤酱、坚果与籽类食品、干果、花生酱、芝麻酱、蜂蜜、椰浆、椰浆粉、椰子粉、蜜饯、黄酒、调味料酒、蒸馏酒及其配制酒、发酵酒及其配制酒、食用酒精、番茄酱、辣椒酱、番茄调味酱、豆制品、浓缩液(汁、浆)、畜产品、禽产品、食用菌及其制品、藻类及其制品、植物蛋白、水产品及其制品、水果及其制品、蛋与蛋制品、鲣鱼汁、清酒、味淋、小麦胚芽粉、罐头食品、方便食品、食用淀粉、冲调谷物制品、糖果、饮料、稀奶油、奶油(黄油)、无水奶油(无水黄油)、药食同源物料、新资源食品、新资源原料中的两种或两种以上配料,添加或不添加GB 2760中允许添加的食品添加剂中的一种或多种,经原料处理、调配(杀菌)、包装、杀菌或不杀菌、成型或不成型等工艺加工制成。其质量要求应符合表S.1的规定。

表 S.1 质量要求

项 目	指 标
色泽	具有该产品固有的色泽
气味	具有产品固有的气味,无异味
滋味	具有产品固有的滋味,无异味
体态	具有产品固有的体态
氨基酸态氮(以N计), %	≥ 0.01
食用盐(以氯计), g/100g	≤ 0.01
水分, g/100g	≤ 90.0
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0
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)	≤ 0.9

**本件仅用于产品进场及监管部门查核使用，
超出前述使用范围或对本件进行涂改，再复
印等均属无效行为。**

微生物指标	采样方案及限量(如非指定, 均以/25g 表示)			
	n	c	m	M
菌落总数/ (CFU/g)	1×10 ⁸			
大肠菌群/ (MPN/g)	3.0			
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g	10000CFU/g

附录 T
(规范性附录)

半固态复合调味料【骨汤调味酱、猪骨调味酱】的质量要求

T.1 半固态复合调味料【骨汤调味酱、猪骨调味酱】

以禽畜产品及其制品、水产品及其制品、蔬菜及其制品、香辛料及其制品、食用菌及其制品、食用动物油脂、植物油、水、食用盐、味精、食糖、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽糊精、淀粉糖、酱油（或酱油粉）、食醋（或食醋粉）、酵母抽提物、水解植物蛋白调味料、豆类制品、腐乳、豆豉及其制品、郫县豆瓣、辣椒酱、甜面酱、花生酱、芝麻酱、番茄酱、黄豆酱、味增（或味增粉）、淀粉及淀粉类制品、植脂末、黄油、乳及乳制品、蛋及蛋制品、果蔬汁类及其饮料、坚果和籽类制品、粮食和粮食制品、杂粮粉及其制品、蒸馏酒及其配制酒、发酵酒及其配制酒、料酒、食用酒精等中的一种或多种，添加或不添加适量食品添加剂，经原料处理、配料、加热、过滤、浓缩、均质、灌装制成，其质量要求应符合表 T.1 的规定。

表 T.1 质量要求

项 目	指 标			
色状	具有产品应有的色泽、状态			
香气	具有特有的香气，无不良气味			
香味	具有产品应有的滋味、无异味			
水分, g/100g	≤	70.0		
食用盐（以氯计），g/100g	≤	50.0		
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3.0		
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25		
铅（以Pb计），mg/kg	≤	1.0		
总砷(以As计)，mg/kg	≤	0.5		
微生物指标	采样方案及限量(如非指定, 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	9000CFU/g

本件仅用于产品进场及监管部门查核使用，
超出前述使用范围或对本件进行涂改，再复
印等均属无效行为。

附录 U
(规范性附录)
香菇粒(片)的质量要求

U.1 香菇粒(片)

以香菇为原料,经清洗、切粒/切片、烘干、精选、包装而成,其质量要求应符合表U.1的规定。

表U.1 质量要求

项 目	指 标
色泽	具有香菇原有的色泽
气味和滋味	具有香菇特有的香味,无异味
组织形态	致密、不规整的颗粒状或片状
杂质	无正常视力可见外来杂质
水分/(%)	≤ 13.0
粗蛋白(以干重计)/(%)	≤ 15.0
粗纤维(以干重计)/(%)	≤ 8.0
灰分/(%)	≤ 8.0
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.8
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 1.5
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 1.0
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.2
六六六/(mg/kg)	≤ 0.2
滴滴涕/(mg/kg)	≤ 0.1
二氧化硫(以SO ₂ 计)/(mg/kg)	应符合GB 2760的规定
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定

**本件仅用于产品进场及监管部门查核使用，
超出前述使用范围或对本件进行涂改，再复
印等均属无效行为。**

附录 V
(规范性附录)
调味料酒的质量要求

V.1 调味料酒

以水、大为原料，经淀粉酶添加至蒸熟的大米中固态培菌糖化，再添加酵母经半固态发酵、蒸馏、过滤、贮存、与食用酒精、适量添加食用盐勾兑而成，其质量要求应符合表V.1的规定。

表V.1 质量要求

项 目	指 标		
外观与色泽	清亮透明，无悬浮物和沉淀物，无色		
香气	具有醇正、柔和、协调的香气		
口味	具有醇正、柔和、爽净的口味		
风格	具有本品特有的风格		
酒精度/ (%vol)	18~39		
总酸（以乳酸计）/ (g/L)	≤	5.0	
食用盐（以氯化钠计）/ (g/L)	≤	5.0	
铅（以Pb计）/ (mg/kg)	≤	0.1	
食品添加剂	应符合GB 2760的规定		
微生物指标	采样方案及限量		
	n	c	m
沙门氏菌	5	0	0/25mL
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL

本件仅用于产品进场及监管部门查核使用，
超出前述使用范围或对本件进行涂改，再复
印等均属无效行为。

附录 W
(规范性附录)
冻干虾仁的质量要求

W.1 冻干虾仁

以冷冻虾仁为原料，添加或不添加辅料（食用盐、白砂糖、味精、大豆蛋白、淀粉、鸡蛋清、麦芽糊精、香辛料、植物油、食用动物油脂、调味料酒、酱油等），添加或不添加三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸，经前处理，熟化、并经干燥脱水而成，其质量要求应符合表W.1的规定。

表W.1 质量要求

项 目	指 标
色泽	具有本品应有的色泽。
滋味及气味	具有本品应有滋气味，无不良滋气味及异味。
形态	粒状
杂质	无外来肉眼可见杂质。
水分/(%)	≤ 8.0
氯化钠(以 NaCl 计)/(%)	≤ 15.0
复水率/(%)	≥ 120.0
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
镉/(mg/kg)	≤ 0.5
无机砷/(mg/kg)	≤ 0.5
甲基汞/(mg/kg)	≤ 0.5
铬/(mg/kg)	≤ 0.2
N-二甲基亚硝胺/(ug/kg)	≤ 4.0
食品添加剂	应符合GB 2760的规定

本件仅用于产品进场及监管部门查核使用，
超出前述使用范围或对本件进行涂改，再复
印等均属无效行为。

微生物指标	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	50000	100000
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	-
副溶血性弧菌/(MPN/g)	5	1	100	1000
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000

附录 X
(规范性附录)
果葡糖浆的质量要求

X.1 果葡糖浆

以玉米淀粉或食用木薯淀粉为原料，用水调浆、盐酸和碳酸钠调节pH，淀粉酶液化、糖化酶糖化、硅藻土过滤、离子交换、活性炭脱色过滤、浓缩、葡萄糖异构酶异构化、离子交换、脱色过滤、三效浓缩、分离、混合等工序制成，其质量要求应符合表X.1的规定。

表X.1 质量要求

项 目	指 标
色泽	无色或浅黄色
气味和滋味	甜味温和、纯正，具有果葡糖浆特有的香气，无异味
组织形态	粘稠状透明液体，无正常视力可见外来异物，久置后允许有少量晶体析出
pH	3.3~4.5
色度, RBU	≤ 50
不溶性颗粒物/(mg/kg)	≤ 6.0
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.4
食品添加剂限量	应符合GB 2760的规定
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定

**本件仅用于产品进场及监管部门查核使用，
超出前述使用范围或对本件进行涂改，再复
印等均属无效行为。**

附录 Y
(规范性附录)
脱水泡菜的质量要求

Y.1 脱水泡菜

以腌渍蔬菜为原料，选择性添加食用盐、白砂糖、马铃薯淀粉、食用葡萄糖、麦芽糖浆、味精、乳糖、麦芽糊精、辣椒粉、木薯淀粉、辣椒酱、酿造酱油、芝麻油、棕榈油、食用调和油、香辛料（蒜、生姜、葱）、洋葱、柠檬酸、乳酸、卡拉胶、瓜尔胶、明胶、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、碳酸氢钠中的几种或全部，经过清洗、选别、切割、漂烫杀青（或蒸煮）、着味、铺盘、冷冻、干燥、选别、包装工艺制成，其质量要求应符合表Y.1的规定。

表Y.1 质量要求

项 目	指 标
色泽	具有该产品应有的色泽
组织形态	各种形态产品的规格应均匀一致
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质，无霉变
复水性	95℃热水浸泡2分钟基本恢复脱水前的状态
水分/(%)	≤ 10.0
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.9
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
菌落总数/(CFU/g)	≤ 50000
大肠菌群/(CFU/g)	≤ 10
致病菌限量	应符合 GB 29921 中即食果蔬制品（含酱腌菜类）的规定

本件仅用于产品进场及监管部门查核使用，
超出前述使用范围或对本件进行涂改，再复
印等均属无效行为。

附录 Z
(规范性附录)
脱水辣白菜的质量要求

Z.1 脱水辣白菜

以高丽菜为原料，添加麦芽糊精、变性淀粉、二氧化硅等，经热风干燥或喷雾干燥工艺制成，其质量要求应符合表Z.1的规定。

表Z.1 质量要求

项 目	指 标
色泽	具有该产品应有的色泽
组织形态	产品的规格应均匀一致
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质，无霉变
复水性	95℃热水浸泡2分钟基本恢复脱水前的状态
水分/(%)	≤ 10.0
灰分/(%)	≤ 15.0
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.9
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.2
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.1
六六六/(mg/kg)	≤ 0.05
滴滴涕/(mg/kg)	≤ 0.05
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

本件仅用于产品进场及监管部门查核使用，
超出前述使用范围或对本件进行涂改，再复
印等均属无效行为。

菌落总数/(CFU/g)	≤	30000
大肠菌群/(MPN/g)	≤	300
致病菌限量		应符合 GB 29921 中即食果蔬制品(含酱腌菜类)的规定

附录 I
(规范性附录)
脱水青梗菜的质量要求

1.1 脱水青梗菜

以青梗菜为原料,经挑选、清洗、修整、成型、消毒或不消毒、漂烫或不漂烫、拌糖或不拌糖(食用葡萄糖或乳糖)、热风干燥、挑选、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装而成,其质量要求应符合表 1.1 的规定。

表 1.1 质量要求

项 目	指 标
色泽	与原料固有的色泽相近或一致。
气味与滋味	具有原蔬菜的气味与滋味,无异味。
组织状态	呈均匀的粒、片、圈、条状或粉状,无结块,无霉变
杂质	无正常视力可见杂质
水分/(%)	≤ 12.0
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.9
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.05
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.01
六六六/(mg/kg)	≤ 0.05
滴滴涕/(mg/kg)	≤ 0.05
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

本件仅用于产品进场及监管部门查核使用,
超出前述使用范围或对本件进行涂改,再复
印等均属无效行为。

菌落总数/(CFU/g)	≤	100 000
大肠菌群/(MPN/g)	≤	300
致病菌限量		不得检出

附录 II
(规范性附录)
香菜的质量要求

II.1 香菜

以香菜为原料，经挑选、清洗、修整、成型、消毒或不消毒、漂烫或不漂烫、拌糖或不拌糖（食用葡萄糖或乳糖）、热风干燥、挑选、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装而成，其质量要求应符合表 II.1 的规定。

表 II.1 质量要求

项 目	指 标
色泽	与原料固有的色泽相近或一致。
气味与滋味	具有原蔬菜的气味与滋味，无异味。
组织状态	呈均匀的粒、片、圈、条状或粉状，无结块，无霉变
杂质	无正常视力可见杂质
水分/(%)	≤ 12.0
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.9
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.05
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.01
六六六/(mg/kg)	≤ 0.05
滴滴涕/(mg/kg)	≤ 0.05
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定

本件仅用于产品进场及监管部门查核使用，
超出前述使用范围或对本件进行涂改，再复
印等均属无效行为。

农药最大残留限量		应符合GB 2763的规定
菌落总数/(CFU/g)	≤	100 000
大肠菌群/(MPN/g)	≤	300
致病菌限量		不得检出

附录 III
(规范性附录)
辣椒片的质量要求

III.1 辣椒片

以辣椒为原料，经预处理、挑选、成型、干燥、包装而成，其质量要求应符合表 III.1 的规定。

表 III.1 质量要求

项 目		指 标
色泽		与原料固有的色泽相近或一致。
气味与滋味		具有原蔬菜的气味与滋味，无异味。
组织状态		呈均匀的粒、片、圈、条状或粉状，无结块，无霉变
杂质		无正常视力可见杂质
水分, g/100g	≤	14
总灰分, g/100g	≤	10
酸不溶性灰分, g/100g	≤	5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	2.9
其他污染物限量		应符合 GB 2762 的规定
菌落总数/(CFU/g)	≤	30000
大肠菌群/(MPN/100g)	≤	90
致病菌限量		应符合 GB 29921 中调味品的规定

本件仅用于产品进场及监管部门查核使用，
超出前述使用范围或对本件进行涂改，再复
印等均属无效行为。