



416599S-2020



郑州新祥兴食品有限公司企业标准

Q/ZXS 0001S-2020

调味面制品

2020-10-21 发布

2020-10-21 实施

郑州新祥兴食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准的附录1、附录2、附录3、附录4、附录5为规范性附录。

本标准由郑州新祥兴食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：毛祥兴。

H N

Q B

调味面制品

1 范围

本标准规定了调味面制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水、黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、大豆膳食纤维粉、食用大豆粕、青稞粉、食用玉米淀粉、食用盐、芝麻、红糖、黑糖糖浆、辣椒红、姜黄素、姜黄、栀子黄、 β -胡萝卜素、红曲黄色素、红曲红、甘油（丙三醇）、乳酸钠（溶液）、三氯蔗糖、谷氨酸钠（味精）、碳酸钙、D-异抗坏血酸钠、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯）、单，双甘油脂肪酸酯、复配甜味剂【环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖中的一种或几种，添加食用盐、谷氨酸钠（味精）、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、食品用香精的几种}、外购泡打粉（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、食用淀粉、碳酸钙、磷酸二氢钙、蛋白酶）中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入甘油（丙三醇）、豌豆（熟制）、青豆（熟制）、芝麻、花生仁、固态复合调味料、辣条专用调味料、呈味核苷酸二钠、白砂糖、食用盐、复合调味料【味精、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、N1-(2,4-二甲氧基苄基)-N2-[2-(2-吡啶基)乙基]草酰胺}、谷氨酸钠（味精）、酵母抽提物、复配甜味剂【环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、食品用香精的几种】、添加一种或多种辐照或不辐照香辛料或粉（大蒜粉、辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、甘草、姜、蒜、肉豆蔻、香叶、丁香、砂仁、白胡椒中的几种）、添加一种或多种食品用香精（配料含或不含葡萄糖基甜菊糖苷）（牛肉风味、迷迭香风味、鸡肉风味、蒜香风味、香辣风味、甜香风味、麻辣风味、烧烤风味、黑鸭风味、奥尔良风味、鱼肉风味、五香风味）、特味鲜粉末香精【中国肉桂皮酊（提取物）、丁香花蕾酊（提取物）、肉豆蔻衣油树脂/提取物、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、味精、食用盐】、添加一种或多种食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、辣椒油树脂、孜然油）、特丁基对苯二酚、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、橄榄油、棕榈油中的一种或几种）、辣椒红、辣椒红油、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯）、油状复合调味料、清凉剂香精（配料含：N,2,3-三甲基-2-异丙基丁酰胺）中的几种进行调味，经包装（抽真空或非抽真空），装箱加工制成的调味面制品。

根据添加原辅料及香精香料的不同分为：牛肉风味调味面制品、迷迭香风味调味面制品、鸡肉风味调味面制品、蒜香风味调味面制品、香辣风味调味面制品、甜香风味调味面制品、麻辣风味调

味面制品、烧烤风味调味面制品、黑鸭风味调味面制品、奥尔良风味调味面制品、鱼肉风味调味面制品、五香风味调味面制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 芝麻应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 黑糖糖浆应符合 Q/WJF 0002S 的规定（详见附录 1）。
- 2.1.8 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.9 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.10 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.11 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.12 乳酸钠（溶液）应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.13 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.14 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 大豆膳食纤维粉应符合 GB /T 22494 的规定。
- 2.1.16 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.17 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.18 复配乳化剂（酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.19 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.20 复配甜味剂 [环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、食品用香精]应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.21 固态复合调味料应符合 Q/LLWT 0001S 的规定（详见附录 2）。
- 2.1.22 辣条专用调味料应符合 Q/LLWT 0007S 的规定（详见附录 3）。
- 2.1.23 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.24 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.25 复合调味料 {味精、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、N1-(2,4-二甲氧基苄基)-N2-[2-(2-吡啶基)乙基]草酰胺}应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.26 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

- 2.1.27 复配甜味剂[环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜)、三氯蔗糖、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、食品用香精]应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.28 辐照或不辐照香辛料或粉(大蒜粉、辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、甘草、姜、蒜、肉豆蔻、香叶、丁香、砂仁、白胡椒)应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.29 食品用香精(配料含或不含葡萄糖基甜菊糖苷)(牛肉风味、迷迭香风味、鸡肉风味、蒜香风味、香辣风味、甜香风味、麻辣风味、烧烤风味、黑鸭风味、奥尔良风味、鱼肉风味、五香风味)应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.30 食品用香料(花椒提取物、大蒜油、生姜油树酯、辣椒油树脂、孜然油)应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.31 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.32 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.33 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.34 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.35 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.36 辣椒红油应符合 Q/HMS 0005S 的规定(详见附录 4)。
- 2.1.37 复配乳化剂(酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯)应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.38 油状复合调味料应符合 Q/LLWT 0003S 的规定(详见附录 5)。
- 2.1.39 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.40 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.41 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.42 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.43 青豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.44 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.45 青稞粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.46 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.47 泡打粉(碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、食用淀粉、碳酸钙、磷酸二氢钙、蛋白酶)应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.48 葡萄糖基甜菊糖苷应符合国家卫生计生委发布《关于海藻酸钙等食品添加剂新品种的公告》2016 年第 8 号的规定。
- 2.1.49 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.50 清凉剂香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.51 特味鲜粉末香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.52 棕榈油应符合 GB 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.53 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 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	具有该产品应有的性状	取适量样品置于白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察其色泽和性状、杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的滋味与气味，无酸败，无异味	
杂质	无霉变，无正常视力可见外来异物	

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	≤ 24	GB 5009.3
氯化物（以 Cl ⁻ 计）, g/100g	≤ 4.2	GB 5009.44
脂肪, g/100g	≤ 25	GB 5009.6
酸价（以脂肪计）（KOH）, mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素） ^a （以环己基氨基磺酸计）, g/kg	≤ 1.6	GB 5009.97
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（纽甜） ^a , g/kg	≤ 0.06	GB 5009.247
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.6	GB 22255
特丁基对苯二酚 ^a （以油脂中的含量计）, g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
姜黄素 ^a , g/kg	≤ 0.5	SN/T 4890
栀子黄 ^a , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 仅限添加该食品添加剂的产品检验；同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）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 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	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/g ≤	150				GB 4789.15

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 生产过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、氯化物、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录 1

ICS

Q/WJF

广西美源生物科技食品有限公司企业标准



Q/WJF 0002S—2018
代替 Q/ WJF 0002S-2016

黑糖糖浆



2018 - 12 - 01 发布

2018 - 12 - 28 实施

广西美源生物科技食品有限公司 发布



Q/WJF 0002S—2018

前 言

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》制订。
本标准按GB/T 1.1—2009规定的格式编制。
请注意本文文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。
本标准由广西美源生物科技食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：王剑峰、何训璋、黄建忠、仇绍继。
本标准于2018年12月1日发布，2018年12月28日实施。

黑糖糖浆

1 范围

本标准规定了黑糖糖浆的产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以浓缩甘蔗汁为主要原料，添加或不添加赤砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、饮用水、食品用香精（详见第3章），经加热、调配（或不调配）、灌装、包装等工艺，制成适用于各类食品加工和使用的黑糖糖浆。

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 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 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
- 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 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20882 果葡糖浆
- GB/T 20885 葡萄糖浆
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB/T 35884 赤砂糖

3 产品分类

3.1 黑糖糖浆（I）

配料：浓缩甘蔗汁。

3.2 黑糖糖浆（II）

配料：浓缩甘蔗汁、赤砂糖。

Q/WJF 0002S—2018

3.3 黑糖糖浆(Ⅲ)

浓缩甘蔗汁、食品用香精。

3.4 黑糖糖浆(Ⅳ)

配料：浓缩甘蔗汁、赤砂糖、饮用水。

3.5 黑糖糖浆(Ⅴ)

配料：浓缩甘蔗汁、赤砂糖、食品用香精。

3.6 黑糖糖浆(Ⅵ)

配料：浓缩甘蔗汁、赤砂糖、饮用水、食品用香精。

3.7 黑糖糖浆(Ⅶ)

配料：浓缩甘蔗汁、赤砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 浓缩甘蔗汁

应符合GB 17325的规定。

4.1.2 赤砂糖

应符合GB/T 35884的规定。

4.1.3 果葡糖浆

应符合GB/T 20882的规定。

4.1.4 食用葡萄糖

应符合GB/T 20880的规定。

4.1.5 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.6 食品用香精

应符合GB 30616的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

Q/WJF 0002S—2018

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该品种固有的色泽，色泽基本均匀一致
组织形态	黏稠状液体、允许有少量沉淀
滋味和气味	具有该品种产品应有的滋味和气味
杂 质	无杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
干物质(固形物)/(g/100g)	≥ 60.0
总糖(以还原糖计)/(g/100g)	≥ 30
pH(23-25° C, 稀释至Brix=10浓度溶液测定)	≤ 4.0~6.0
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.4
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.5
其他污染物限量	符合 GB 2762 的规定

5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

取适量的被测样品置于50mL烧杯中，在自然光下观察其色泽、组织形态和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 干物质(固形物)

按GB/T 20885规定的方法测定。

7.2.2 总糖

按GB 5009.7规定的方法测定。

Q/WJF 0002S—2018

7.2.3 pH值

按GB 5009.237规定的方法测定。

7.2.4 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

7.2.5 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.2.6 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

7.3 食品添加剂

按国家相关产品标准或规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批

以同一原料、同一班次、同一生产线生产的同品种、同规格，包装完好的产品为一组批。

8.2 抽样方法和数量

从同一批次产品堆的4个不同部位随机抽取4个或4个以上的大包装。抽样小于1 kg包装单位的产品，抽样数量不少于4个包装，抽样量不少于2kg；大于1 kg包装单位的产品，抽样量不少于2kg。样品分成2份，1份检验，1份备查。

8.3 出厂检验

8.3.1 产品出厂前，应由公司质检部门按本标准逐批次检验，检验合格的产品方可出厂。

8.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、干物质、pH值。

8.4 型式检验

8.4.1 正常生产时每年应进行二次型式检验；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

8.4.2 型式检验项目包括要求中的4.2、4.3和5.2规定的项目。

8.5 判定规则

8.5.1 全部项目检验结果符合本标准要求时，判定该批产品为合格。

8.5.2 检验结果中如有不符合本标准要求时，对不符合项目可从该批次产品中加倍抽样进行复检，如复检结果仍有不符合本标准规定时，判定该批产品不合格。

Q/WJF 0002S—2018

9 标签、标志、包装、运输

9.1 包装

9.1.1 成品包装材料应无毒、无异味，符合国家相关食品安全标准要求。包装应严密、牢固。

9.1.2 净含量应符合国家相关规定。

9.2 标签、标志

9.2.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

9.2.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁、卫生、防潮、防晒。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发异味的物品混运。装卸时应轻拿轻放，不得重压、摔撞。

9.3.2 运输时应在阴凉、干燥通风环境中，不得日晒雨淋、受潮。不得扔摔、撞击、挤压。搬运时应轻拿轻放。

9.4 贮存

应贮存于通风、干燥、清洁、防潮、防虫、防鼠的仓库内，不得与有毒、有异味、有腐蚀、有污染等物品混贮。产品应堆放在垫板上，且离地10 cm、离墙20 cm 以上。

9.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件、包装完好情况下，产品保质期为18个月。

附录 2



411262S-2019



漯河市乐味调味品加工有限公司企业标准

Q/LLWT 0001S-2019

固态复合调味料

2019-05-23 发布

2019-05-23 实施

漯河市乐味调味品加工有限公司 发布

Q/LLWT 0001S-2019

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准的附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由漯河市乐味调味品加工有限公司提出。

本标准起草单位：漯河市乐味调味品加工有限公司。

本标准主要起草人：刘忠思、马杰、王一涛、王国亮。

本标准自发布实施日起替代 Q/LLWT 0001S-2019 (备案号 410581S-2019, 2019-03-22 发布实施)。

H N
Q B

固态复合调味料

1 范围

本标准规定了固态复合调味料的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以白砂糖、食用盐、味精、辣椒、花椒、孜然、大蒜、桂皮、姜、洋葱、草果、甘草、小茴香、胡椒、八角、酵母抽提物、乙基麦芽酚、海藻糖、海藻酸钠、柠檬酸、酸水解植物蛋白调味料（水、食用大豆粕）、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、脱水香葱、脱水香菜、炒黄豆、芝麻、焦糖色（普通法）、全脂乳粉、乳粉、葡萄糖基甜菊糖苷、魔芋粉、复合调味料（味精、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、N1-(2, 4-二甲氨基苄基)-N2-[2-(2-吡啶基)乙基]草酰胺）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖、复配甜味剂（环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖）、复配甜味剂[环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖]、复配甜味剂（N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖、食品用香精）、复配水分保持剂（乳酸钠、呈味核苷酸二钠）、D-异抗坏血酸钠、氯化钙、食用木薯淀粉、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、葡萄糖酸-δ-内酯）、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸-δ-内酯、山梨酸钾、乳酸链球菌素、食品用香精（牛肉风味、泡椒风味、鸡肉风味、蒜香风味、香辣风味、猪肉风味、泡菜风味、麻辣风味、酸辣风味中的一种或几种）中的几种为原料，经配料、混合、包装而成的即食或非即食固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.5 复配水分保持剂（乳酸钠、呈味核苷酸二钠）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.6 复配甜味剂（环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.7 复配甜味剂 [环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖] 应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.8 复配甜味剂 [N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖、食品用香精] 应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.10 辣椒、花椒、孜然、大蒜、桂皮、姜、草果、甘草、洋葱、小茴香、胡椒、八角应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.12 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.14 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.15 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.16 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.17 葡萄糖酸-δ-内酯应符合 GB 7657 的规定。

Q/LLWT 0001S-2019

- 2.1.18 复合调味料应符合 DB31/ 2002 的规定。
- 2.1.19 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB1886.171 的规定。
- 2.1.20 氯化钙应符合 GB1886.45 的规定。
- 2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.22 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.24 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.25 复配乳化剂（酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.26 食用木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.28 酸水解植物蛋白调味料应符合 Q/JYWX 0001S 的规定（见附录 A）。
- 2.1.29 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.30 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.31 脱水香葱、脱水香菜应符合 Q/XHLF 0003S 的规定（见附录 B）。
- 2.1.32 全脂乳粉和乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.33 炒黄豆、芝麻应符合 GB/T 22165 的规定。
- 2.1.34 焦糖色（普通法）应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.35 葡萄糖基甜菊糖苷应符合关于海藻酸钙等食品添加剂新品种的公告（2016 年第 8 号）的规定。
- 2.1.36 魔芋粉应符合 NY/T 494 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	粉末状或颗粒状，允许同时存在	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽，杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
干燥失重, g/100g	≤ 20	GB 5009.3
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（纽甜）, g/kg	≤ 0.07	GB 5009.247
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计）, g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255
*山梨酸钾（以山梨酸计）, g/kg	≤ 0.95	GB 5009.28
总砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
³ 3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
同一功能食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。		
a 仅适用于添加山梨酸钾的产品。		

Q/LLWT 0001S-2019

b 仅适用于添加酸水解植物蛋白的产品。

2.4 微生物限量

即食固态复合调味料的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	10 ¹	10 ⁶	GB 4789. 2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0. 3	1. 5	GB 4789. 3MPN计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ⁷	GB 4789. 10(第二法)
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ⁵	GB 4789. 15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ⁷	GB 4789. 15

a样品的采样和处理按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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、干燥失重、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

Q/LLWT 0001S-2019

附件 A

备案编号：320510S-2018

备案日期：2018-03-29



Q/JYWXX

味菱食品科技有限公司企业标准

Q/JYWXX 0001S—2018

代替Q/JYWXX 0001S—2017

酸水解植物蛋白调味料系列

2018-02-12 发布

2018-04-02 实施

味菱食品科技有限公司 发布

Q/LLWT 0001S-2019

Q/JYWX 0001S-2018

前 言

本标准是对Q/JYWX 0001S-2017的修订。

本标准与Q/JYWX 0001S-2017相比，主要变化如下：

- 修改了原料和工艺；
- 指标中“水分”改为“干燥减量”；
- 更新了规范性引用文件；
- 对文字、格式进行梳理。

本标准是依据GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则进行制定的。

本标准指标中铅（以Pb计）的限值设定为0.9mg/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） ≤ 1.0 mg/kg）”的限值要求。

本标准起草单位：味菱食品科技有限公司。

本标准主要起草人：山本昌树、钱海晴、朱娅。

本标准于2017年04月首次发布，于2018年02月第一次修订。

Q/LLWT 0001S-2019

Q/JYWX 0001S-2018

酸水解植物蛋白调味料系列

1 范围

本标准规定了酸水解植物蛋白调味料系列的产品分类、要求及试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以大豆蛋白、大豆肽粉、豆粕、小麦蛋白、玉米蛋白、花生粕、啤酒酵母粉中的一种或多种为原料，经盐酸水解、碱（氢氧化钠）中和、脱色（活性炭）或不脱色、过滤、浓缩或不浓缩，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，喷雾干燥或不干燥而成的酸水解植物蛋白调味料系列（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 1886.9 食品安全国家标准 食品添加剂 盐醮
- GB 1886.20 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠
- 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 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.191 食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法
- GB/T 13382 食用大豆粕
- 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
- GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20884 麦芽糊精

Q/LLWT 0001S-2019

Q/JYWX 0001S-2018

GB/T 22492 大豆肽粉

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 29215 食品安全国家标准 食品添加剂 植物活性炭（木质活性炭）

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（2005）第75号 定量包装商品计量监督管理办法

3 产品分类

按产品形态的不同分为固体产品和液体产品，固体产品命名为酸水解植物蛋白调味粉，液体产品命名为酸水解植物蛋白调味液。

4 要求及试验方法

4.1 原料要求

- 4.1.1 大豆粕应符合 GB/T 13382 和 GB 2712 的规定。
- 4.1.2 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 4.1.3 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 4.1.4 盐酸应符合 GB 1886.9 的规定。
- 4.1.5 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 4.1.6 活性炭应符合 GB 29215 的规定。
- 4.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 4.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 4.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 4.1.10 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 4.1.11 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 4.1.12 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.13 小麦蛋白、玉米蛋白、花生粕、啤酒酵母粉应符合附录 A 的规定。

4.2 感官指标和试验方法

感官指标和试验方法应符合表 1 规定。

表 1 感官指标和试验方法

项目	指标		试验方法
	固体	液体	
外观	淡黄色到黄棕色粉状或细颗粒	黄色到棕色液体	目视 口尝 鼻嗅
滋味	有水解蛋白特有的芳香	有水解蛋白特有的芳香	
气味	无异味		
杂质	无正常视力可见杂质		

4.3 理化指标和试验方法

理化指标和试验方法应符合表 2 的规定。

Q/LLWT 0001S-2019

Q/XHLF 0003S—2019

表3 微生物指标(续)

菌落总数, CFU/g	△	100 000
大肠菌群, MPN/100g	△	300
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)		不得检出

4.5 其他农药残留限量

其他农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.6 净含量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局(2005)第75号令的规定。

5 试验方法

5.1 感官指标

取样品 200g, 平铺于清洁的白瓷盘中, 在自然光线下, 用肉眼观察其色泽、组织状态、杂质、霉变后, 仔细嗅其气味, 品尝其滋味, 对照本标准规定, 作出评价。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 中规定的方法进行。

5.2.2 总灰分

按 GB 5009.4 中规定的方法进行。

5.2.3 铅

按 GB 5009.12 中规定的方法进行。

5.2.4 镉

按 GB 5009.15 中规定的方法进行。

5.2.5 总汞

按 GB 5009.17 中规定的方法进行。

5.2.6 总砷

按 GB 5009.11 中规定的方法进行。

5.2.7 亚硫酸盐

按 GB 5009.34 中规定的方法进行。

5.2.8 六六六、滴滴涕、甲胺磷、敌敌畏、杀螟硫磷、氯菊酯

按 GB 2763 中规定的方法进行。

Q/LLWT 0001S-2019

Q/XHLF 0003S—2019

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法执行。

5.3.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3-2003 规定的方法执行。

5.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法执行。

5.3.4 志贺氏菌

按 GB 4789.5 规定的方法执行。

5.3.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法执行。

5.4 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.2 出厂检验

6.2.1 产品应经生产厂按本标准检验合格，并出具合格证明后方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目为感官指标、水分、总灰分、菌落总数、大肠菌群及净含量。

6.3 型式检验

6.3.1 在下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 正常生产每半年或停产三个月以上恢复生产时；
- b) 原料来源、生产设备发生改变可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差别时；
- d) 食品安全监管部门提出要求时。

6.3.2 型式检验的项目为本标准规定的除 4.1 以外的全部要求。

6.4 组批与抽样

6.4.1 以同一批投料、同一班次生产的同一品种的产品为一批。

6.4.2 出厂检验从每批产品中随机抽取 10 个最小包装，不小于 1kg（净含量允差检验样本除外）。

6.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取 20 个最小包装，不少于 2kg（净含量允差检验样本除外）。

Q/LLWT 0001S-2019

Q/JYWX 0001S-2018

检验结果中，如有不合格项目，允许加倍抽样进行复检，如仍不合格，则判定该批产品或型式检验不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品的包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。

6.2 包装

固体产品内包装采用符合食品卫生要求的PE袋，外包装采用纸箱；液体产品包装采用符合食品卫生要求的塑料桶包装。

6.3 运输

6.3.1 运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。

6.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁抛摔、撞击、挤压。

6.3.3 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

6.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同处贮存。

6.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中。

7 保质期

在上述贮、运条件下，固体酸水解植物蛋白调味料保质期为18个月，液体酸水解植物蛋白调味料保质期为12个月。

Q/LLWT 0001S-2019

Q/JYWX 0001S-2018

附录 A
(规范性附录)
原料质量要求

A.1 小麦蛋白

A.1.1 本品以小麦胚芽为原料,经预处理、浸出油、干燥、粉碎而成。

A.1.2 感官指标

外观为灰白色粉末,具有产品应有的滋味和气味,无异味;不含有正常视力可见的外来杂质。

A.1.3 指标要求

指标要求应符合表 A.1 的规定。

表 A.1 指标要求

项 目		指 标
粗蛋白质(干基), g/100g	≥	28
水分, g/100g	≤	13.0
灰分, g/100g	≤	6.0
粗脂肪, g/100g	≤	2.0
含砂量, g/100g	≤	0.03
细度(80目通过率), %	≥	90
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.1
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.5
溶剂残留, mg/kg	≤	500

Q/LLWT 0001S-2019

Q/JYWX 0001S-2018

A.2 玉米蛋白

A.2.1 以玉米为原料，经脱胚、粉碎、去渣，提取淀粉后的黄浆，再经浓缩和干燥得到富含蛋白质的产品。

A.2.2 感官指标

本品呈粉状或颗粒状，无发霉、结块、虫蛀；具有本制品固有气味、无腐败变质气味；色泽为淡黄色至黄褐色、色泽均匀，无肉眼可见的外来物质。

A.2.3 指标要求

指标要求应符合表 A.2 的规定。

表 A.2 指标要求

项 目		指 标
水分, g/100g	≤	11.0
粗蛋白质(湿基), g/100g	≥	60.0
粗脂肪(湿基), g/100g	≤	2.0
粗灰分(干基), g/100g	≤	4.0
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2

Q/LLWT 0001S-2019

Q/JYWX 0001S-2018

A.3 花生粕原料

A.3.1 本品以花生为原料，经浸提取油后富含蛋白质的产品。

A.3.2 感官要求

碎屑状，色泽呈新鲜一致的黄褐色或浅褐色，无发酵、霉变、虫蛀、结块及异味。

A.3.3 指标要求

指标要求应符合表 A.3 的规定。

表 A.3 指标要求

项目		指标
水分, g/100g	≤	12.0
粗蛋白质(干基), g/100g	≤	50.0
粗脂肪, g/100g	≤	2.0
粗纤维素, g/100g	≤	5.0
灰分, g/100g	≤	5.5
含砂量(干基), g/100g	≤	0.1
杂质, g/100g	≤	0.1
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.5
六六六, mg/kg	≤	0.05
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	20

Q/LLWT 0001S-2019

附录 B

备案编号：320608S-2019

备案日期：2019-03-11



Q/XHLF

兴化市联富食品有限公司企业标准

Q/XHLF 0003S-2019

代替 Q/XHLF 0003S-2018

脱水蔬菜系列

2019-01-31 发布

2019-03-23 实施

兴化市联富食品有限公司 发布

Q/LLWT 0001S-2019

Q/XHLF 0003S—2019

前 言

本标准是对原标准 Q/XHLF 0003S-2018 的修订。

本标准与原标准的主要差异：

——调整了工艺流程；

——将铅指标设定为（以 Pb 计， $\leq 0.9 \text{ mg/kg}$ ），严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中蔬菜及其制品（蔬菜制品）的铅（以 Pb 计） $\leq 1.0 \text{ mg/kg}$ 的规定。

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 第一部分：标准的结构与编写》的规定进行。

本标准贯彻执行了国家标准 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、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》，部分参照了 NY/T 959-2006《脱水蔬菜 根菜类》、NY/T 960-2006《脱水蔬菜 叶菜类》、NY/T 1393-2007《脱水蔬菜 茄果类》及《蔬菜制品生产许可证审查细则（2006 版）》的有关规定。

本标准由兴化市联富食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘庆坤、宋展。

本标准于 2016 年 1 月 30 日发布，2018 年 5 月 25 日第一次修订，2019 年 1 月 31 日第二次修订。

Q/LLWT 0001S-2019

Q/XHLF 0003S—2019

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 蔬菜：应新鲜，大小基本均匀，色泽正常，无病虫害，无腐烂、霉变，并符合 GB 2762 及 GB 2763 的规定。

4.1.2 食用葡萄糖：应符合 GB 15203 的规定。

4.1.3 乳糖：应符合 GB 25595 的规定。

4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

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。

4.3 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
水分, g/100g	≤ 12.0
总灰分(以干基计), g/100g	≤ 12.0 (20.0 (限脱水芹菜、香菜、菠菜及其粉))
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.05
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	≤ 0.05
滴滴涕(DDT), mg/kg	≤ 0.05
甲胺磷, mg/kg	≤ 0.05
敌敌畏, mg/kg	≤ 0.2
杀螟硫磷, mg/kg	≤ 0.5
氟菊酯, mg/kg	≤ 0.5
食品添加剂	应符合 GB 2760 的规定

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
-----	-----

Q/LLWT 0001S-2019

Q/XHLF 0003S—2019

表3 微生物指标(续)

菌落总数, CFU/g	△	100 000
大肠菌群, MPN/100g	△	300
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)		不得检出

4.5 其他农药残留限量

其他农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.6 净含量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局(2005)第75号令的规定。

5 试验方法

5.1 感官指标

取样品 200g, 平铺于清洁的白瓷盘中, 在自然光线下, 用肉眼观察其色泽、组织状态、杂质、霉变后, 仔细嗅其气味, 品尝其滋味, 对照本标准规定, 作出评价。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 中规定的方法进行。

5.2.2 总灰分

按 GB 5009.4 中规定的方法进行。

5.2.3 铅

按 GB 5009.12 中规定的方法进行。

5.2.4 镉

按 GB 5009.15 中规定的方法进行。

5.2.5 总汞

按 GB 5009.17 中规定的方法进行。

5.2.6 总砷

按 GB 5009.11 中规定的方法进行。

5.2.7 亚硫酸盐

按 GB 5009.34 中规定的方法进行。

5.2.8 六六六、滴滴涕、甲胺磷、敌敌畏、杀螟硫磷、氯菊酯

按 GB 2763 中规定的方法进行。

Q/LLWT 0001S-2019

Q/XHLF 0003S—2019

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法执行。

5.3.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3-2003 规定的方法执行。

5.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法执行。

5.3.4 志贺氏菌

按 GB 4789.5 规定的方法执行。

5.3.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法执行。

5.4 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.2 出厂检验

6.2.1 产品应经生产厂按本标准检验合格，并出具合格证明后方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目为感官指标、水分、总灰分、菌落总数、大肠菌群及净含量。

6.3 型式检验

6.3.1 在下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 正常生产每半年或停产三个月以上恢复生产时；
- b) 原料来源、生产设备发生改变可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差别时；
- d) 食品安全监管部门提出要求时。

6.3.2 型式检验的项目为本标准规定的除 4.1 以外的全部要求。

6.4 组批与抽样

6.4.1 以同一批投料、同一班次生产的同一品种的产品为一批。

6.4.2 出厂检验从每批产品中随机抽取 10 个最小包装，不小于 1kg（净含量允差检验样本除外）。

6.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取 20 个最小包装，不少于 2kg（净含量允差检验样本除外）。

Q/LLWT 0001S-2019

Q/XHLF 0003S—2019

6.5 判定规则

产品经检验,微生物指标不合格不得复检,直接判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格;其余指标如有不合格,可在同批产品中加倍抽样,对不合格项目进行复检。若仍有不合格项,则判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

产品的销售包装标志应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。运输包装标志应注明:产品名称、规格、生产厂名、厂址、生产日期、保质期、数量、重(质)量、执行标准号及符合 GB/T 191 规定的有关包装储运图示标志要求。

7.2 包装

7.2.1 产品包装为袋装,包装材料应符合食品卫生要求。

7.2.2 外包装采用瓦楞纸箱。

7.3 运输

运输工具及车辆符合卫生要求,要保持清洁、干燥,不得与有毒、有异味的物品混运,运输过程中应避免曝晒、受潮、受压。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁、通风、干燥、阴凉的食品专用仓库,并应离地离墙,不得与有异味物品一起混放。

8 保质期

产品在按标准规定的运输、贮存条件下,从生产之日起保质期为 12 个月。

Q/LLWT 0001S-2019

编制说明

本标准适用于以白砂糖、食用盐、味精、辣椒、花椒、孜然、大蒜、桂皮、姜、洋葱、草果、甘草、小茴香、胡椒、八角、酵母抽提物、乙基麦芽酚、海藻糖、海藻酸钠、柠檬酸、酸水解植物蛋白调味料（水、食用大豆粕）、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、脱水香葱、脱水香菜、炒黄豆、芝麻、焦糖色（普通法）、全脂乳粉、乳粉、葡萄糖基甜菊糖苷、魔芋粉、复合调味料〔味精、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、N1-(2, 4-二甲氨基苄基)-N2-[2-(2-吡啶基)乙基]草酰胺〕、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖、复配甜味剂〔环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖〕、复配甜味剂〔N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖、食品用香精〕、复配水分保持剂（乳酸钠、呈味核苷酸二钠）、D-异抗坏血酸钠、氯化钙、食用木薯淀粉、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯）、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、山梨酸钾、乳酸链球菌素、食品用香精（牛肉风味、泡椒风味、鸡肉风味、蒜香风味、香辣风味、猪肉风味、泡菜风味、麻辣风味、酸辣风味中的一种或几种）中的几种为原料，经配料、混合、包装而成的即食或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《食品生产许可审查细则》和 DBS 41/ 001《食品安全地方标准 复合调味料》，特制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河市乐味调味品加工有限公司

QB

附录 3



410673S-2019



漯河市乐味调味品加工有限公司企业标准

Q/LLWT 0007S-2019

辣条专用调味料

2019-04-04 发布

2019-04-04 实施

漯河市乐味调味品加工有限公司 发布

Q/LLWT 0007S-2019

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由漯河市乐味调味品加工有限公司提出。

本标准起草单位：漯河市乐味调味品加工有限公司。

本标准主要起草人：马杰

H N

Q B

Q/LLWT 0007S-2019

辣条专用调味料

1 范围

本标准规定了辣条专用调味料的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以白砂糖、食用盐、味精、辣椒、花椒、孜然、5'-呈味核苷酸二钠、复合调味料（味精、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、N1-(2, 4-二甲氧基苄基)-N2-[2-(2-吡啶基)乙基]草酰胺）、复配甜味剂（环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖）、复配甜味剂 [环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖]、食品用香精（牛肉风味、鸡肉风味、蒜香风味）中的几种为原料，经配料、混合、包装而成的非直接提供至消费者的辣条专用调味料，用于各类辣条食品的调味。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
 2.1.3 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
 2.1.4 复配甜味剂应符合 GB 26687 的规定。
 2.1.5 辣椒、花椒、孜然应符合 GB/T 15691 的规定。
 2.1.6 复合调味料应符合 DB31/ 2002 的规定。
 2.1.7 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB1886.171 的规定。
 2.1.8 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	粉末状或颗粒状，允许同时存在	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽，杂质，闻其气味。 用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
干燥失重, g/100g	≤ 20	GB 5009.3
^a N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（纽甜），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.247
^b 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 29	GB 5009.97
^c 三氯蔗糖，g/kg	≤ 10.8	GB 22255

Q/LLWT 0007S-2019

总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯 (纽甜): 0.06g/kg 为最终产品辣条食品最大使用量, 适用于 GB2760 的 3.4.2 的带入原则。			
b 环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素) (以环己基氨基磺酸计): 1.6g/kg 为最终产品辣条食品最大使用量, 适用于 GB2760 的 3.4.2 的带入原则。			
c 三氯蔗糖: 0.6g/kg 为最终产品辣条食品最大使用量, 适用于 GB2760 的 3.4.2 的带入原则。			

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	10 ⁴	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	10 ⁵	10 ⁷	GB 4789.10(第二法)
霉菌, CFU/g	5	2	10 ⁵	10 ⁷	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ⁵	10 ⁷	GB 4789.15
1. a样品的采样和处理按GB 4789.1执行。					
2. 微生物限量仅适用于即食固态复合调味料。					

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; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、干燥失重、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

Q/LLWT 0007S-2019

编制说明

本标准适用于以白砂糖、食用盐、味精、辣椒、花椒、孜然、5'-呈味核苷酸二钠、复合调味料（味精、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、N1-(2, 4-二甲氧基苄基)-N2-[2-(2-吡啶基)乙基]草酰胺）、复配甜味剂（环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖）、复配甜味剂 [环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖]、食品用香精（牛肉风味、鸡肉风味、蒜香风味）中的几种为原料，经配料、混合、包装而成的非直接提供至消费者的辣条专用调味料，用于各类辣条食品的调味。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 DBS 41/001《食品安全地方标准 复合调味料》，特制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

此类调味料为非直接提供至消费者的辣条专用调味料，用于各类辣条食品的调味，在此类调味料中纽甜的最大添加量为 0.5g/kg，纽甜在最终产品辣条食品中最大使用量为 0.06g/kg；甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）的最大添加量为 29g/kg，甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）在最终产品辣条食品中最大使用量为 1.6g/kg；三氯蔗糖的最大添加量为 10.8g/kg，三氯蔗糖在最终产品辣条食品中最大使用量为 0.6g/kg；此类调味料中在最终产品辣条食品中含量≤5.5%。

漯河市乐味调味品加工有限公司

附录 4



412785S-2017



河南省明天食品有限公司企业标准

Q/HMS 0005S-2017

辣椒红油（调味油）

2017-11-23 发布

2017-11-23 实施

河南省明天食品有限公司 发布

Q/HMS 0005S-2017

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南省明天食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张宏军、彭丹

H N
Q B

辣椒红油（调味油）

1 范围

本标准规定了辣椒红油（调味油）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以辣椒和食用植物油（大豆油）为主要原料，配以其它天然香辛料（生姜、花椒），经低温油浸过滤后，提取出的油脂及呈味呈色成分，分子蒸馏、辅以辣椒红色素配制灌装而成。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB2716 的规定。

2.1.2 辣椒应符合 GB 10465 的规定。

2.1.3 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.4 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.5 辣椒红应符合 GB 1886.34 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	指 标	检测方法
性 状	油状液体	从样品中取出 100ml，倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	深红色	
气味、滋味	具有产品特有的气味和滋味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
水分及挥发物，%	≤ 0.8	GB/T5528
不溶性杂质，%	≤ 0.10	GB/T5529
酸值，(KOH) mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12

Q/HMS 0005S-2017

苯并(a)芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	10	GB 5009.27
铅*严于国标 GB 2762 的规定。			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定

2.5 生产过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他卫生要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB2762、GB2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

辣椒红油（调味油）是以辣椒和食用植物油（大豆油）为主要原料，配以其它天然香辛料（生姜、花椒），经低温油浸过滤后，提取出的油脂及呈味呈色成分，分子蒸馏、辅以辣椒红色素配制灌装而成。

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 DBS 41/001 标准，制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省明天食品有限公司

2017 年 10 月 18 日

附录 5



410553S-2019



漯河市乐味调味品加工有限公司企业标准

Q/LLWT 0003S-2019

油状复合调味料

2019-03-19 发布

2019-03-19 实施

漯河市乐味调味品加工有限公司 发布

Q/LLWT 0003S-2019

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准的附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由漯河市乐味调味品加工有限公司提出。

本标准起草单位：漯河市乐味调味品加工有限公司。

本标准主要起草人：刘忠思，马杰。

本标准自发布实施日起替代 Q/LLWT 0003S-2019（备案号 410267S-2019，2019-01-25 发布实施）。

H N
Q B

油状复合调味料

1 范围

本标准规定了油状复合调味料的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以大豆油、菜籽油中的一种或多种为主要原料，添加或不添加食用大豆粕，经炒制（熬制）或不炒制（熬制），焖制（冷却）或不焖制（冷却），过滤或不过滤，再加入黑糖糖浆、辣椒红油、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯）、冰乙酸（低压羰基化法）、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、乳酸、乳酸钠（溶液）、辣椒红、辣椒、郫县豆瓣、白砂糖、葱、姜、蒜、花椒、白酒、八角、小茴香、香叶、芫荽、肉豆蔻、孜然、胡椒、丁香、肉桂、豆蔻、草果、高良姜、白芷、山奈、芝麻油、芝麻、酱油、桂皮、食用盐、味精、泡椒、泡姜、豆豉、香菜籽、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、焦糖色（普通法）、食品用香精（肉味风味香精、蒜香风味香精、泡椒风味香精、鸡肉风味香精、牛肉风味香精、麻辣风味香精、火锅风味香精、酸辣风味香精、香辣风味香精、芝麻风味香精、迷迭香风味香精、黑椒牛肉风味香精中的一种或几种）、食品用香料（大蒜油、生姜油树脂、花椒提取物、八角茴香油、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、黑胡椒油中的一种或几种）中的几种为原料，经调配，包装而成的非即食油状复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.5 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.6 食用大豆粕应符合 GB 14932 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.10 泡椒和泡姜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.12 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB1886.171 的规定。
- 2.1.14 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 黑糖糖浆应符合 Q/WJF 0002S 的规定（见附录 3）。
- 2.1.16 辣椒红油应符合 Q/HMS 0003S 的规定（见附录 A）。
- 2.1.17 冰乙酸（低压羰基化法）应符合 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.18 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合《关于批准 ϵ -聚赖氨酸等 4 种食品添加剂新品种等的公告》（2014 年第 5 号）的规定。
- 2.1.19 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.20 乳酸钠（溶液）应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.21 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

Q/LLWT 0003S-2019

- 2.1.22 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.23 复配乳化剂（酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.24 辣椒、葱、姜、蒜、花椒、八角、小茴香、香叶、芫荽、肉豆蔻、香菜籽、孜然、胡椒、桂皮、丁香、肉桂、豆蔻、草果、高良姜、山奈应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.26 白酒应符合 GB/T 20822 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.27 白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版第一部的规定。
- 2.1.28 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.29 焦糖色（普通法）应符合 GB 1886.64 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	油状、随温度变化，产品油润有光泽、细腻，熔化时呈液态	取被测样品于洁净的白杯子中，置于明亮处，用肉眼观察其色泽、性状及杂质。嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有与所加辅料料应的色泽，无异色	
气味与滋味	具有油脂和所加原料应有的香气，滋味，无酸败及其他异味	
杂质	允许有原辅料留存，无肉眼可见外来杂质	

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
水分及挥发物/(g/100g)	≤ 3.0	GB 5009.236
酸价(KOH)(以脂肪计)/(mg/g)	≤ 5.0	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)	≤ 0.8	GB 5009.12
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		

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 生产加工过程的卫生要求

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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分及挥发物、酸价、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A



412785S-2017



河南省明天食品有限公司企业标准

Q/HMS 0005S-2017

辣椒红油（调味油）

2017-11-23 发布

2017-11-23 实施

河南省明天食品有限公司 发布

Q/HMS 0005S-2017

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南省明天食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张宏军、彭丹

H N
Q B

辣椒红油（调味油）

1 范围

本标准规定了辣椒红油（调味油）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以辣椒和食用植物油（大豆油）为主要原料，配以其它天然香辛料（生姜、花椒），经低温油浸过滤后，提取出的油脂及呈味呈色成分，分子蒸馏、辅以辣椒红色素配制灌装而成。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB2716 的规定。

2.1.2 辣椒应符合 GB 10465 的规定。

2.1.3 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.4 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.5 辣椒红应符合 GB 1886.34 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	指 标	检测方法
性 状	油状液体	从样品中取出 100ml，倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	深红色	
气味、滋味	具有产品特有的气味和滋味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
水分及挥发物，%	≤ 0.8	GB/T5528
不溶性杂质，%	≤ 0.10	GB/T5529
酸值，(KOH) mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12

Q/HMS 0005S-2017

苯并(a)芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	10	GB 5009.27
铅*严于国标 GB 2762 的规定。			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定

2.5 生产过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他卫生要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB2762、GB2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

辣椒红油（调味油）是以辣椒和食用植物油（大豆油）为主要原料，配以其它天然香辛料（生姜、花椒），经低温油浸过滤后，提取出的油脂及呈味呈色成分，分子蒸馏、辅以辣椒红色素配制灌装而成。

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 DBS 41/001 标准，制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省明天食品有限公司

2017 年 10 月 18 日

Q/LLWT 0003S-2019

编制说明

本标准适用于以大豆油、菜籽油中的一种或多种为主要原料，添加或不添加食用大豆粕，经炒制（熬制）或不炒制（熬制），焖制（冷却）或不焖制（冷却），过滤或不过滤，再加入黑糖糖浆、辣椒红油、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯）、冰乙酸（低压羧基化法）、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、乳酸、乳酸钠（溶液）、辣椒红、辣椒、郫县豆瓣、白砂糖、葱、姜、蒜、花椒、白酒、八角、小茴香、香叶、芫荽、肉豆蔻、孜然、胡椒、丁香、肉桂、豆蔻、草果、高良姜、白芷、山奈、芝麻油、芝麻、酱油、桂皮、食用盐、味精、泡椒、泡姜、豆豉、香菜籽、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、焦糖色（普通法）、食品用香精（肉味风味香精、蒜香风味香精、泡椒风味香精、鸡肉风味香精、牛肉风味香精、麻辣风味香精、火锅风味香精、酸辣风味香精、香辣风味香精、芝麻风味香精、迷迭香风味香精、黑椒牛肉风味香精中的一种或几种）、食品用香料（大蒜油、生姜油树脂、花椒提取物、八角茴香油、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、黑胡椒油中的一种或几种）中的几种为原料，经调配，包装而成的非即食油状复合调味料。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 DBS41/001《食品安全地方标准复合调味料》、GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河市乐味调味品加工有限公司

附录 B

ICS

Q/WJF

广西美源生物科技食品有限公司企业标准



Q/WJF 0002S—2018

代替 Q/ WJF 0002S-2016

黑糖糖浆



2018-12-01 发布

2018-12-28 实施

广西美源生物科技食品有限公司 发布



Q/WJF 0002S—2018

前 言

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》制订。
本标准按GB/T 1.1—2009规定的格式编制。
请注意本文文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。
本标准由广西美源生物科技食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：王剑峰、何训璋、黄建忠、仇绍继。
本标准于2018年12月1日发布，2018年12月28日实施。

黑糖糖浆

1 范围

本标准规定了黑糖糖浆的产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以浓缩甘蔗汁为主要原料，添加或不添加赤砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、饮用水、食品用香精（详见第3章），经加热、调配（或不调配）、灌装、包装等工艺，制成适用于各类食品加工和使用的黑糖糖浆。

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 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 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
- 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 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20882 果葡糖浆
- GB/T 20885 葡萄糖浆
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB/T 35884 赤砂糖

3 产品分类

3.1 黑糖糖浆（I）

配料：浓缩甘蔗汁。

3.2 黑糖糖浆（II）

配料：浓缩甘蔗汁、赤砂糖。

Q/WJF 0002S—2018

3.3 黑糖糖浆(Ⅲ)

浓缩甘蔗汁、食品用香精。

3.4 黑糖糖浆(Ⅳ)

配料：浓缩甘蔗汁、赤砂糖、饮用水。

3.5 黑糖糖浆(Ⅴ)

配料：浓缩甘蔗汁、赤砂糖、食品用香精。

3.6 黑糖糖浆(Ⅵ)

配料：浓缩甘蔗汁、赤砂糖、饮用水、食品用香精。

3.7 黑糖糖浆(Ⅶ)

配料：浓缩甘蔗汁、赤砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 浓缩甘蔗汁

应符合GB 17325的规定。

4.1.2 赤砂糖

应符合GB/T 35884的规定。

4.1.3 果葡糖浆

应符合GB/T 20882的规定。

4.1.4 食用葡萄糖

应符合GB/T 20880的规定。

4.1.5 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.6 食品用香精

应符合GB 30616的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

Q/WJF 0002S—2018

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该品种固有的色泽，色泽基本均匀一致
组织形态	黏稠状液体、允许有少量沉淀
滋味和气味	具有该品种产品应有的滋味和气味
杂 质	无杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
干物质(固形物)/(g/100g)	≥ 60.0
总糖(以还原糖计)/(g/100g)	≥ 30
pH(23-25° C, 稀释至Brix=10浓度溶液测定)	≤ 4.0~6.0
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.4
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.5
其他污染物限量	符合 GB 2762 的规定

5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

取适量的被测样品置于50mL烧杯中，在自然光下观察其色泽、组织形态和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 干物质(固形物)

按GB/T 20885规定的方法测定。

7.2.2 总糖

按GB 5009.7规定的方法测定。

Q/WJF 0002S—2018

7.2.3 pH值

按GB 5009.237规定的方法测定。

7.2.4 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

7.2.5 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.2.6 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

7.3 食品添加剂

按国家相关产品标准或规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批

以同一原料、同一班次、同一生产线生产的同品种、同规格，包装完好的产品为一组批。

8.2 抽样方法和数量

从同一批次产品堆的4个不同部位随机抽取4个或4个以上的大包装。抽样小于1 kg包装单位的产品，抽样数量不少于4个包装，抽样量不少于2kg；大于1 kg包装单位的产品，抽样量不少于2kg。样品分成2份，1份检验，1份备查。

8.3 出厂检验

8.3.1 产品出厂前，应由公司质检部门按本标准逐批次检验，检验合格的产品方可出厂。

8.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、干物质、pH值。

8.4 型式检验

8.4.1 正常生产时每年应进行二次型式检验；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

8.4.2 型式检验项目包括要求中的4.2、4.3和5.2规定的项目。

8.5 判定规则

8.5.1 全部项目检验结果符合本标准要求时，判定该批产品为合格。

8.5.2 检验结果中如有不符合本标准要求时，对不符合项目可从该批次产品中加倍抽样进行复检，如复检结果仍有不符合本标准规定时，判定该批产品不合格。

Q/WJF 0002S—2018

9 标签、标志、包装、运输

9.1 包装

9.1.1 成品包装材料应无毒、无异味，符合国家相关食品安全标准要求。包装应严密、牢固。

9.1.2 净含量应符合国家相关规定。

9.2 标签、标志

9.2.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

9.2.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁、卫生、防潮、防晒。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发异味的物品混运。装卸时应轻拿轻放，不得重压、摔撞。

9.3.2 运输时应在阴凉、干燥通风环境中，不得日晒雨淋、受潮。不得扔摔、撞击、挤压。搬运时应轻拿轻放。

9.4 贮存

应贮存于通风、干燥、清洁、防潮、防虫、防鼠的仓库内，不得与有毒、有异味、有腐蚀、有污染等物品混贮。产品应堆放在垫板上，且离地10 cm、离墙20 cm 以上。

9.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件、包装完好情况下，产品保质期为18个月。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水、黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、大豆膳食纤维粉、食用大豆粕、青稞粉、食用玉米淀粉、食用盐、芝麻、红糖、黑糖糖浆、辣椒红、姜黄素、姜黄、栀子黄、 β -胡萝卜素、红曲黄色素、红曲红、甘油（丙三醇）、乳酸钠（溶液）、三氯蔗糖、谷氨酸钠（味精）、碳酸钙、D-异抗坏血酸钠、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯）、单，双甘油脂肪酸酯、复配甜味剂{环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖中的一种或几种，添加食用盐、谷氨酸钠（味精）、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、食品用香精的几种}、外购泡打粉（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、食用淀粉、碳酸钙、磷酸二氢钙、蛋白酶）中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入甘油（丙三醇）、豌豆（熟制）、青豆（熟制）、芝麻、花生仁、固态复合调味料、辣条专用调味料、呈味核苷酸二钠、白砂糖、食用盐、复合调味料{味精、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、N1-(2,4-二甲氧基苄基)-N2-[2-(2-吡啶基)乙基]草酰胺}、谷氨酸钠（味精）、酵母抽提物、复配甜味剂[环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、食品用香精的几种]、添加一种或多种辐照或不辐照香辛料或粉（大蒜粉、辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、甘草、姜、蒜、肉豆蔻、香叶、丁香、砂仁、白胡椒中的几种）、添加一种或多种食品用香精（配料含或不含葡萄糖基甜菊糖苷）（牛肉风味、迷迭香风味、鸡肉风味、蒜香风味、香辣风味、甜香风味、麻辣风味、烧烤风味、黑鸭风味、奥尔良风味、鱼肉风味、五香风味）、特味鲜粉末香精【中国肉桂皮酊（提取物）、丁香花蕾酊（提取物）、肉豆蔻衣油树脂/提取物、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、味精、食用盐】、添加一种或多种食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、辣椒油树脂、孜然油）、特丁基对苯二酚、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、橄榄油、棕榈油中的一种或几种）、辣椒红、辣椒红油、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯）、油状复合调味料、清凉剂香精（配料含：N,2,3-三甲基-2-异丙基丁酰胺）中的几种进行调味，经包装（抽真空或非抽真空），装箱加工制成的调味面制品。

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，制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。