



412688S-2021



漯河市乐味调味品加工有限公司企业标准

Q/LLWT 0008S-2021

液态复合调味料

2021-11-07 发布

2021-11-07 实施

漯河市乐味调味品加工有限公司 发布

前 言

本标准的附录 1、附录 2、附录 3 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、侯换超、王一涛、温军辉。

本标准自发布实施日起替代Q/LLWT 0008S-2020（备案号416328S-2020，2020-09-22发布实施）。

H N

Q B

液态复合调味料

1 范围

本标准规定了液态复合调味料的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以酱油、食醋、食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、冰糖、辣椒酱、剁辣椒、酵母抽提物、大豆膳食纤维粉、芝麻、郫县豆瓣、白酒、泡椒、泡姜、低聚果糖、抗性糊精、辣椒红油（见附录1）、辣椒、复合调味油（以辣椒、大豆油为主要原料，添加花椒、孜然、甘草、小茴香、八角、桂皮、蒜、香菜籽、肉豆蔻、胡椒、丁香、肉桂、草果、高良姜、白芷、山奈、姜、葱中的一种或几种，添加或不添加辣椒红制成）、呈味核苷酸二钠、果葡糖浆、香辛料（辣椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、胡椒、葱、姜、蒜、姜黄、月桂叶、草果、香菜籽、肉豆蔻、丁香、肉桂、高良姜、山奈、洋葱中的一种或几种）、白芷、液体复合调味料（见附录3）中的几种为原料，添加食品用香料（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、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、黑胡椒油中的一种或几种）、食品用香精（辣椒风味、柠檬风味、生姜风味、牛肉风味、猪肉风味、鸡肉风味、大蒜风味、麻辣风味、酸辣风味、香辣风味、迷迭香风味、火锅风味、花椒风味、甜香风味中的一种或几种）中的几种，经前处理、调配、加热或不加热、浸泡或不浸泡、过滤或不过滤、杀菌或不杀菌、冷却或不冷却、包装而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味料。

按照添加原料不同，分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.2 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.8 剁辣椒、泡椒和泡姜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.9 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.10 抗性糊精应符合 T/GDL1 的规定，（见附录2）。
- 2.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.12 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.13 芝麻应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.15 白酒应符合 GB/T 20822 和 GB 2757 的规定。

2.1.16 辣椒红油应符合 Q/HMS 0005S 的规定，（见附录 1）。

2.1.17 复合调味油应符合 GB 31644 的规定。

2.1.18 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.19 辣椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、胡椒、葱、洋葱、姜、蒜、姜黄、月桂叶、草果、香菜籽、肉豆蔻、丁香、肉桂、高良姜、山奈应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.20 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.21 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。

2.1.22 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.23 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.24 液体复合调味料应符合 Q/VBAR 0003S 的规定，（见附录 3）。

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	液态	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
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 25.0	GB 5009.44
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 的规定。

2.4 微生物限量

即食液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/mL	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/mL	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3

沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
a样品的分析与处理按GB 4789. 1和GB/T 4789. 22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、菌落总数(仅适用于即食液态复合调味料)、大肠菌群(仅适用于即食液态复合调味料)的检验。型式检验按国家相关规定执行。



414670S-2020



河南省明天食品有限公司企业标准

Q/HMS 0005S-2020

辣椒红油

2020-05-01 发布

2020-05-01 实施

河南省明天食品有限公司 发布

QHMS 0005S-2020

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》的规定编写。

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

1 范围

本标准规定了辣椒红油的要求、检验方法、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，经低温油浸后，提取出的呈味呈色成分，配以一种或两种天然香辛料（生姜、花椒），经分子蒸馏，辅以辣椒红，经配制、灌装而成。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 辣椒应符合 GB/T 30382 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	要 求	检验方法
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	具有辣椒特有的气味和滋味、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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
酸价 (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

QHMS 0005S-2020

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
苯并（a）芘，μg/kg	≤	10	GB 5009.27

注：*铅指标严于食品安全国家标准 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、过氧化值、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

Q B

编制说明

辣椒红油是以辣椒和食用植物油（大豆油）为主要原料，经低温油浸后，提取出的呈味呈色成分，配以一种或两种天然香辛料（生姜、花椒），经分子蒸馏，辅以辣椒红，经配制、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，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。

本标准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

天津市食品安全企业标准

Q/17A2239S-2018

抗性糊精

备案号：122138S-2018
备案日期：2018 年 1 月 25 日



2018 年 1 月 25 日发布

2018 年 1 月 25 日实施

艾地盟生物科技（天津）有限公司发布



前 言

本标准是根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由艾地服生物科技（天津）有限公司起草、提出并负责解释。

本标准主要起草人：高庆初、伍亮亮、张亚彬

本标准于2016年3月23日首次发布，并于2017年2月第一次修订。

本标准与 Q/17A2239S-2016 相比，主要变化如下：

- 修改了适用范围，增加并修改了原辅料及相关规范性文件的描述；
- 规范了理化指标中二氧化硫残留量的单位；
- 删除出厂检验净含量测定项目。

本标准于2018年01月25日进行第二次修订，主要修订内容如下：

- 修改了适用范围，并对规范性引用文件进行了更新和删除；
- 更新原辅料要求、包装要求；
- 根据卫生部公告2012年第16号中抗性糊精生产工艺简述在标准第一部分范围中增加膳食纤维（描述）；
- 删除灰分作为出厂检验项目的要求。

抗性糊精

1 范围

本标准规定了抗性糊精的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以食用玉米淀粉为原料，辅以生活饮用水，食品加工助剂盐酸、氢氧化钠、氢氧化钾、硅藻土、活性炭、离子交换树脂、食品用酶制剂 α -淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌）和葡糖淀粉酶（来源于黑曲霉），在酸性条件下经糊精化反应、纯化、喷雾干燥、包装等工艺加工制成的抗性糊精（膳食纤维）。

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）或代替版本均适用于本文件。

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 盐酸
GB 1886.20	食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠
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 1886.255	食品安全国家标准 食品添加剂 活性炭
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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
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 5009.34	食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
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/T 8885	食用玉米淀粉
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8	食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14936	食品安全国家标准 食品添加剂 硅藻土
GB/T 22224	食品中膳食纤维的测定 酶重量法和酶重量法-液相色谱法
GB 25575	食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钾
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
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（2005）《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（2009）《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.2 生活饮用水应符合 GB/T 5749 的规定。
- 3.1.3 盐酸应符合 GB 1886.9 的规定。
- 3.1.4 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 3.1.5 α -淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌）应符合 GB 1886.174 规定。
- 3.1.6 葡糖淀粉酶（来源于黑曲霉）应符合 GB 1886.174 规定。
- 3.1.7 活性炭应符合 GB 1886.255 规定。
- 3.1.8 硅藻土应符合 GB 14936 规定。
- 3.1.9 氢氧化钾应符合 GB 25575 的规定。
- 3.1.10 离子交换树脂应符合 GB 2760 的规定。
- 3.1.11 上述原辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.2 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
色泽	白色至淡黄色
组织形态	粉末状、无结块
滋、气味	具有本品应有滋气味、无异味
杂质	无正常视力可见外来异物

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
总膳食纤维/(g/100g)	≥ 82
水分/(g/100g)	≤ 6
灰分/(g/100g)	≤ 0.5
pH/(10%水溶液)	4-6
二氧化硫残留量(SO ₂)/(mg/kg)	≤ 30
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.4
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 0.4
净含量	应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定

3.4 食品添加剂

- 3.4.1 食品添加剂的质量符合相应的标准和有关规定。
- 3.4.2 食品添加剂的品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.5 真实性要求

本产品不得添加非食用物质。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 试验方法

4.1 感官检验

4.1.1 色泽、组织形态及杂质

取适量样品放置白色搪瓷盘中，在自然光线下，观察色泽、组织形态及杂质。

4.1.2 滋味、气味

称取样品 10.0g 于 200ml 烧杯中，加入 90ml 去离子水，用搅拌棒或磁力搅拌器充分搅拌溶解。尝其滋味，嗅其气味。

4.2 总膳食纤维

按 GB/T 22224 第二法规定的方法测定。

4.3 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

4.4 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

4.5 pH

称取样品 10.0g 于 200ml 烧杯中，加入 90ml 去离子水，用搅拌棒或磁力搅拌器充分搅拌溶解。按 GB/T 20884 试验方法 6.5 规定的方法测定。

4.6 二氧化硫残留量

按 GB 5009.34 规定的方法测定。

4.7 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

4.8 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.9 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 组批及抽样

同一品种、同一规格、同一生产日期且包装完好的产品为一批。随机抽取不少于 2kg 的产品作为检测样品。样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.2 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

5.2.1 出厂检验

产品需经公司质检部门检验合格后方可出厂。出厂检验项目包括：感官、总膳食纤维、水分、pH 值。

5.2.2 型式检验

型式检验项目为本标准要求中规定的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制时；
- b) 当原料来源、设备有变化时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

5.3 判定规则

检验结果全部符合标准要求时，则判定该产品为合格。检验结果中若有不符合本标准的要求时，判断该批产品为不合格；检验结果若出现不合格项时，应自同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。

Q/17A22395-2018

6 标志、包装、运输及贮存

6.1 标志

标签应符合 GB 7718、GB 28050 及《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。

6.2 包装

包装材料纸质袋应符合 GB 4806.8 的规定要求；聚乙烯和聚丙烯成型品应符合 GB 4806.7 的规定要求；且密封、防潮。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有腐蚀性的物品混装、混运。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压，严禁直接钩、扎包装袋。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防蝇防鼠、无异味的库房中，严禁与有毒有害、有异味、的物品混存。贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，包装袋应堆放在离地 10cm，离墙 45cm 以上。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，产品未开封，自生产之日起，保质期为 24 个月。



编制说明

为使生产规范化，保证产品质量，从而达到最大限度的发挥产品作用，我们根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》，结合生产工艺并参照有关国家标准制定了本标准。

本产品标准在制定过程中，查阅了大量的资料和相关标准：

1、本标准名称、感官要求、总膳食纤维、水分、灰分、pH值指标是依据卫计委公告2012年第16号《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》所制定；

2、二氧化硫、总砷、铅指标是依据GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》所制定。本企业标准二氧化硫残留量(SO₂) / (mg/kg) ≤30、总砷(以As计) / (mg/kg) ≤0.4和铅(Pb) / (mg/kg) ≤0.4指标，严于GB 2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》中二氧化硫残留量(SO₂) / (mg/kg) ≤40的要求，食品分类号：

11.02以及GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中总砷(以As计) / (mg/kg) ≤0.5、铅(Pb) / (mg/kg) ≤0.5的要求，食品类别：食糖及淀粉糖。

标准中所使用的检测方法及计量单位均为最新版本和现行有效。

本标准发布实施后可以做为本企业组织生产、检验和经营的依据。





联合利华食品（中国）有限公司企业标准

Q/VBAR 0003S-2020

代替 Q/VBAR 0003S-2018

液体复合调味料

2020-06-05发布

2020-06-05实施

联合利华食品（中国）有限公司 发布

Q/VBAR 0003S-2020

前 言

本标准依据GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。
本标准的指标按照GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》的有关规定进行制定。
本标准自实施之日起，代替Q/VBAR 0003S-2016。
本标准与Q/VBAR 0003S-2016相比，主要变化如下：
——修改感官要求的检验方法。
——删除要求中理化指标的规定。
——修改要求中微生物指标的规定。
——修改出厂检验项目和组批的规定。
本标准由联合利华食品（中国）有限公司提出。
本标准起草单位：联合利华食品（中国）有限公司。
本标准主要起草人：舒莹、林莉莉、杨雪连。
本标准历次发布情况如下：
——Q/VBAR 0003S-2016,Q/VBAR 0003S-2018

QB

液体复合调味料

1 范围

本标准规定了液体复合调味料的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、生产加工过程、标签标识、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以食用盐、酱油或食醋或白砂糖、水为主要原料，添加或不添加辣椒酱、香辛料、海鲜类或蔬菜类等制成的调味料、水解植物蛋白、本味淋配制酒、酵母抽提物等辅料中的一种或多种，添加或不添加谷氨酸钠、食用香精等食品添加剂中的一种或几种，经混合、加热等工艺加工而成的即食类或非即食类液体复合调味料。

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）或替代版本均适用于本文件。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

液体复合调味料是以食用盐、酱油或食醋或白砂糖、水为主要原料，添加或不添加辣椒酱、香辛料、海鲜类或蔬菜类等制成的调味料、水解植物蛋白、本味淋配制酒、酵母抽提物等辅料中的一种或多种，添加或不添加谷氨酸钠、食用香精等食品添加剂中的一种或几种，经混合、加热等工艺加工而成的即食类或非即食类液体复合调味料。

3.1 鲜露

以食用盐、酱油或食醋、水为主要原料，添加或不添加本味淋配制酒、辣椒酱、海鲜类制成的调味料、蔬菜类制成的调味料、香辛料等辅料的一种或多种，添加或不添加谷氨酸钠、食用香精等食品添加剂的一种或多种，经混合、加热等工艺加工而成的液体复合调味料。如鲜露、辣鲜露、鲜麻辣鲜露、香辣鲜露、酸辣鲜露、海味鲜露等。

3.2 豉油

以食用盐、水、酱油为主要原料，添加或不添加白砂糖、水解植物蛋白、香辛料等辅料的一种或多种，添加或不添加谷氨酸钠、食用香精等食品添加剂的一种或多种，经混合、加热等工艺加工而成的液体复合调味料。如蒸鱼豉油、豆花豉油等。

3.3 烧汁

以食用盐、水、酱油为主要原料，添加或不添加本味淋配制酒、白砂糖、酵母抽提物、香辛料等辅料的一种或多种，添加或不添加谷氨酸钠、食用香精等食品添加剂的一种或多种，经混合、加热等工艺加工而成的液体复合调味料。如烧汁等。

Q/VBAR 0003S-2020

3.4 其他风味调味料

以食用盐、水、白砂糖为主要原料，添加或不添加辣椒酱、香辛料、酱油、食醋等辅料的一种或多种，添加或不添加谷氨酸钠、食用香精等食品添加剂的一种或多种，经混合、加热等工艺加工而成的液体复合调味料。如卤水汁调味料等。

4 产品分类

按食用方式，可分为即食类液体复合调味料和非即食类液体复合调味料。

5 要求

5.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

5.2 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
组织状态	具有产品应有的状态	取适量试样置于洁净的烧杯（液态产品）或洁净的白色瓷盘（半固体或固态产品）中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无霉变，无异味，无异味	
色泽	具有产品应有的色泽	
杂质	无肉眼可见外来异物	

5.3 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，其中严于食品安全国家标准的指标见表 2。

表2 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计） mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

5.4 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

5.5 微生物限量

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

5.6 食品添加剂和营养强化剂

5.6.1 食品添加剂和食品营养强化剂的质量应符合相应食品安全标准和有关规定。

5.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.6.3 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

Q/VBAR 0003S-2020

5.7 净含量

按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》执行，按JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》中规定的方法测定。

6 加工过程卫生要求

应符合GB 14881和DB 31/2003的规定。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格后，方能出厂。

7.1.2 出厂检验项目包括：感官要求。

7.2 型式检验

7.2.1 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 停产超过6个月，恢复生产时；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量时；
- c) 国家质量监督机构或食品卫生监督机构提出要求时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 对质量有争议，需要仲裁时。

7.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

7.3 组批

以同一天生产的同一品种规格的产品为一检验批。

7.4 抽样方法和抽样数量

从成品库内的同批产品的不同部位随机抽取，抽样基数不少于200个样品，抽样数量为6个样品。样品分为2份，1份用于检验，1份备查。

7.5 判定规则

7.5.1 检验项目全部符合本标准规定时判为合格品。

7.5.2 检验项目如有一项不符合本标准，允许在同批产品中加倍抽样复检。复检后仍不符合本标准，判为不合格品。微生物指标不得复检。

8 标签标识、包装、运输和贮存

8.1 标签、标识

产品标签应符合GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》，国家质量监督检验检疫总局令2007年第102号和2009年第123号《食品标识管理规定》的规定，营养标签应符合GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191《包装储运图示标志》的规定。

Q/VBAR 0003S-2020

8.2 包装

产品的包装材料及容器应符合国家食品安全卫生要求。

内包装使用复合食品包装袋，应符合GB 9683的规定；

其他直接接触食品的内包装材料按食品接触材料相关标准规定执行。

外包装材料为瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。外包装应牢固、清洁、美观、干燥、无毒、无异味。

8.3 运输

本产品的运输工具应干净卫生无污染，在运输过程中应轻装轻卸，防止雨淋，严禁与有毒有害有异味物品混运。

8.4 贮存

本产品应存放在阴凉、干燥、清洁卫生的仓库中，常温储存，不得与有毒有害有异味物品混放于同一仓库，成品堆高不超过2米。

编制说明

本标准适用于以酱油、食醋、食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、冰糖、辣椒酱、剁辣椒、酵母抽提物、大豆膳食纤维粉、芝麻、郫县豆瓣、白酒、泡椒、泡姜、低聚果糖、抗性糊精、辣椒红油（见附录1）、辣椒、复合调味油（以辣椒、大豆油为主要原料，添加花椒、孜然、甘草、小茴香、八角、桂皮、蒜、香菜籽、肉豆蔻、胡椒、丁香、肉桂、草果、高良姜、白芷、山奈、姜、葱中的一种或几种，添加或不添加辣椒红制成）、呈味核苷酸二钠、果葡糖浆、香辛料（辣椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、胡椒、葱、姜、蒜、姜黄、月桂叶、草果、香菜籽、肉豆蔻、丁香、肉桂、高良姜、山奈、洋葱中的一种或几种）、白芷、液体复合调味料（见附录3）中的几种为原料，添加食品用香料（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、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、黑胡椒油中的一种或几种）、食品用香精（辣椒风味、柠檬风味、生姜风味、牛肉风味、猪肉风味、鸡肉风味、大蒜风味、麻辣风味、酸辣风味、香辣风味、迷迭香风味、火锅风味、花椒风味、甜香风味中的一种或几种）中的几种，经前处理、调配、加热或不加热、浸泡或不浸泡、过滤或不过滤、杀菌或不杀菌、冷却或不冷却、包装而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味料。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《食品生产许可证审查细则》和GB 31644《食品安全国家标准 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