



410157S-2021



河南鸿洲生物科技有限公司企业标准

Q/HNHZ 0002S-2021

调味面制品

2021-01-24 发布

2021-01-24 实施

河南鸿洲生物科技有限公司 发布

前 言

本标准的附录1、附录2、附录3、附录4为规范性附录。

本标准由河南鸿洲生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐治国、夏明涛。

本标准自发布实施日起替代Q/HNHZ 0002S-2020（备案号415477S-2020，2020-07-06发布实施）。

H N
Q B

调味面制品

1 范围

本标准规定了调味面制品的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水、食用盐、芝麻、红糖、姜黄素、红曲红、甘油（丙三醇）、乳酸钠（溶液）、红曲黄色素、辣椒红、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠，添加碳酸钙、磷酸二氢钙、单硬脂酸甘油酯、柠檬酸、食用淀粉中的一种或几种）、三氯蔗糖、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）、味精（谷氨酸钠）、大豆膳食纤维粉、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）、三氯蔗糖，添加 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）、食用盐、味精（谷氨酸钠）、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、食品用香精香料的一种或几种}中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入甘油（丙三醇）、芝麻、固态复合调味料（见附录 2）、辣条专用配料（见附录 4）、5'-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}、味精（谷氨酸钠）、酵母抽提物、复配甜味剂{环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖，添加 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）、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、食品用香精香料的一种或几种}、香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、姜、蒜、甘草、八角、小茴香、草果、黑胡椒中的一种或几种）、食品用香精（牛肉风味、辣椒风味、鸡肉风味、猪肉风味、羊肉风味、烤牛肉风味、烧烤风味、迷迭香风味、蒜香风味、香辣风味、甜香风味中的一种或几种）、食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树酯中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油或橄榄油中的一种或几种）、特丁基对苯二酚、辣椒红油（见附录 1）、复合调味油（辣椒、花椒、孜然、八角、蒜、白芷、山奈、姜、葱、大豆油、辣椒红中的多种）、三氯蔗糖、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）、辣椒红、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（见附录 3）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。

根据原辅料不同可分为不同产品。

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 生活饮用水应符合 GB 5749 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 芝麻应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。

- 2.1.7 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.8 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.9 乳酸钠（溶液）应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.10 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 大豆膳食纤维粉符合 GB /T 22494 的规定。
- 2.1.13 复配甜味剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.14 复配乳化剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.15 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 三氯蔗糖应符合 GB 25531 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 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.21 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.22 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.24 辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、姜、蒜、甘草、八角、小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.27 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.28 复合调味料、复合调味油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.29 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.30 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.31 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.32 辣椒红油应符合 Q/HMS 0005S 的规定（见附录 1）。
- 2.1.33 固态复合调味料应符合 Q/LLWT 0001S 的规定（见附录 2）。
- 2.1.34 油状复合调味料应符合 Q/LLWT 0003S 的规定（见附录 3）。
- 2.1.35 辣条专用配料应符合 Q/LLWT 0007S 的规定（见附录 4）。
- 2.1.36 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.37 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）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.38 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
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中,在自然光下观察色泽和状态,检查有无异物。闻其气味,用温开水漱口品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味与气味,无酸败,无异味	
状态	无霉变、无正常视力可见外来异物,有韧性	

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	干制品	GB 5009. 3
	18	
氯化物 (以Cl ⁻ 计), %	4.0	GB 5009. 44
脂肪, g/100g	25	GB 5009. 6
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	3.0	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	0.4	GB 5009. 12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	5.0	GB 5009. 22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	1000	GB 5009. 111
赈曲霉毒素A, μg/kg	5.0	GB 5009. 96
玉米赤霉烯酮, μg/kg	60	GB 5009. 209
环己基氨基磺酸钠 ^a (甜蜜素) (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 ^a (纽甜), 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 , (以油脂中含量计), g/kg	0.2	GB 5009. 32
姜黄素 ^a , g/kg	0.5	SN/T 4890
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;		
a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。		

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第二法
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 ≤	干制品		湿制品		GB 4789.15
	50		150		
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、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



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

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

Q/HMS 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。

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



漯河市乐味调味品加工有限公司企业标准

Q/LLWT 0001S-2020

固态复合调味料

2020-12-13 发布

2020-12-13 实施

漯河市乐味调味品加工有限公司 发布

前 言

本标准按照 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》的要求编写。

本标准的附录 A 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、王杰、王一涛。

本标准自发布之日起替代Q/LLWT 0001S-2020(备案号416574S-2020，2020-10-16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、香叶、肉豆蔻中的几种为原料，添加白芷、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、炒芝麻、焦糖色（普通法）、全脂乳粉、乳粉、魔芋粉、番茄粉、固体饮料粉（南瓜粉、青金桔粉、柠檬粉、福橙粉、生姜粉、百香果粉中的一种或几种）、麦芽糊精、DL-苹果酸、磷脂、固态复合调味料（以老陈醋、味精为原料，添加麦芽糊精、柠檬酸、冰醋酸、二氧化硅、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、甘氨酸、琥珀酸二钠中的一种或几种）、固态调味料（以白砂糖、食用盐、味精中的几种为原料，添加麦芽糊精、酵母抽提物中的一种或几种）、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、辣椒红、复合调味料（味精、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、N1-(2, 4-二甲氧基苯基)-N2-[2-(2-吡啶基)乙基]草酰胺中的几种，含两种或两种以上调味料）、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）、三氯蔗糖中的几种，添加或不添加食品用香精）、复配水分保持剂（乳酸钠、呈味核苷酸二钠）、D-异抗坏血酸钠、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（辣椒风味、柠檬风味、生姜风味、牛肉风味、猪肉风味、泡椒风味、鸡肉风味、大蒜风味、蒜香风味、麻辣风味、泡菜风味、酸辣风味、香辣风味、迷迭香风味、火锅风味、花椒风味、番茄风味、柠檬风味、甜香风味中的一种或几种）中的几种为原料，经配料、混合、包装而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食固态复合调味料。

按照添加原料不同，分为：固态复合调味料1、固态复合调味料2、固态复合调味料3、固态复合调味料4、固态复合调味料5、固态复合调味料6、固态复合调味料7、固态复合调味料8、固态复合调味料9、固态复合调味料10、固态复合调味料11、固态复合调味料12、固态复合调味料13、固态复合调味料14、固态复合调味料15、固态复合调味料16、固态复合调味料17、固态复合调味料18、固态复合调味料19、固态复合调味料20、固态复合调味料21、固态复合调味料22、固态复合调味料23、固态复合调味料24、固态复合调味料25、固态复合调味料26、固态复合调味料27、固态复合调味料28、固态复合调味料29、固态复合调味料30、固态复合调味料31、固态复合调味料32、固态复合调味料33、固态复合调味料34、固态复合调味料35、固态复合调味料36、固态复合调味料37。

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。

Q/LLWT 0001S-2020

- 2.1.4 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.5 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.6 复配甜味剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 魔芋粉应符合 NY/T 494 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、香叶、肉豆蔻应符合 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。
- 2.1.13D-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。
- 2.1.15N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-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。
- 2.1.18 复合调味料、固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.195'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.21 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.23 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.24 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。
- 2.1.25 食用木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.26 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.27 酸水解植物蛋白调味料应符合 Q/JYWX 0001S 的规定（见附录 A）。
- 2.1.28 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.29 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.30 脱水洋葱、脱水香菜应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.31 全脂乳粉和乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.32 炒黄豆、炒芝麻应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.33 焦糖色（普通法）应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.34 固态调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.35 单、双甘油脂脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

Q/LLWT 0001S-2020

- 2.1.36 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.37 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。
- 2.1.38 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.39DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.40 固体饮料粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.41 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.42 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.43 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	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
食用盐（以NaCl计）， g/100g	≤ 59	GB 5009.44
干燥失重， g/100g	≤ 20	GB 5009.3
^a N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸1-甲酯（纽甜）， g/kg	≤ 0.07	GB 5009.247
^a 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
^a 三氯蔗糖， g/kg	≤ 0.25	GB 22255
^a 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
^b 3-氯-1,2-丙二醇， mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
^a 仅适用于添加山梨酸钾的产品。		

Q/LLWT 0001S-2020

- 2.1.36 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.37 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。
- 2.1.38 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.39DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.40 固体饮料粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.41 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.42 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.43 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	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
食用盐（以NaCl计）， g/100g	≤ 59	GB 5009.44
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	≤ 0.07	GB 5009.247
^a 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
^a 三氯蔗糖， g/kg	≤ 0.25	GB 22255
^a 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
^b 3-氯-1,2-丙二醇， mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
^a 仅适用于添加山梨酸钾的产品。		

Q/LLWT 0001S-2020

- b 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味料的产品。
- c 仅适用于添加 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）的产品。
- d 仅适用于添加环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）的产品。
- e 仅适用于添加三氯蔗糖的产品。
- 同一功能食品添加剂（防腐剂）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

即食产品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 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3第二法
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 ⁴	GB 4789. 10第二法
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	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(仅适用于即食固态复合调味料)、大肠菌群(仅适用于即食固态复合调味料)。型式检验按国家相关规定执行。

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、香叶、肉豆蔻中的几种为原料，添加白芷、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、炒芝麻、焦糖色（普通法）、全脂乳粉、乳粉、魔芋粉、番茄粉、固体饮料粉（南瓜粉、青金桔粉、柠檬粉、橘橙粉、生姜粉、百香果粉中的一种或几种）、麦芽糊精、DL-苹果酸、磷脂、固态复合调味料（以老陈醋、味精为原料，添加麦芽糊精、柠檬酸、冰醋酸、二氧化硅、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、甘氨酸、琥珀酸二钠中的一种或几种）、固态调味料（以白砂糖、食用盐、味精中的几种为原料，添加麦芽糊精、酵母抽提物中的一种或几种）、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、辣椒红、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]草酰胺中的几种，含两种或两种以上调味料）、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）、三氯蔗糖中的几种，添加或不添加食品用香精）、复配水分保持剂（乳酸钠、呈味核苷酸二钠）、D-异抗坏血酸钠、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（辣椒风味、柠檬风味、生姜风味、牛肉风味、猪肉风味、泡椒风味、鸡肉风味、大蒜风味、蒜香风味、麻辣风味、泡菜风味、酸辣风味、香辣风味、迷迭香风味、火锅风味、花椒风味、番茄风味、柠檬风味、甜香风味中的一种或几种）中的几种为原料，经配料、混合、包装而成的含两种或两种以上调味料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 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企业标准

Q/LLWT 0003S-2020

油状复合调味料

2020-12-13 发布

2020-12-13 实施

漯河市乐味调味品加工有限公司 发布

前 言

本标准按照 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》的要求编写。
本标准的附录 A、附录 B、附录 C、附录 D 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、王杰、王一涛。
本标准自发布之日起替代 Q/LLWT 0003S-2019（备案号 410553S-2019，2019-03-19 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、检验规则等要求。

本标准适用于以大豆油、菜籽油中的一种或几种为主要原料，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、食用动物油脂（以牛、羊、鸡、鸭等动物的板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的脂肪组织、牛骨、鱼脂肪为主要原料，添加或不添加维生素E、二丁基羟基甲苯、丁基羟基茴香醚、特丁基对苯二酚、茶多酚、茶多酚棕榈酸酯、甘草抗氧化物、植酸、竹叶抗氧化物、抗坏血酸棕榈酸酯、没食子酸丙酯、迷迭香提取物、羟基硬脂精中的一种或几种）、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、焦糖色（普通法）、磷脂、改性大豆磷脂、冷榨调味油（详见附录C）、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、辣椒红中的几种）、食品用香精（肉味风味、蒜香风味、泡椒风味、鸡肉风味、牛肉风味、麻辣风味、火锅风味、酸辣风味、香辣风味、芝麻风味、迷迭香风味、黑椒牛肉风味、甜香风味中的一种或几种）、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、辣椒油树脂、乙基麦芽酚中的一种或几种）中的几种为原料，经调配，包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食油状复合调味料。

按照添加原料和工艺的不同可分为：油状复合调味料1、油状复合调味料2、油状复合调味料3、油状复合调味料4、油状复合调味料5、油状复合调味料6、油状复合调味料7、油状复合调味料8、油状复合调味料9、油状复合调味料10、油状复合调味料11、油状复合调味料12、油状复合调味料13、油状复合调味料14、油状复合调味料15、油状复合调味料16、油状复合调味料17、油状复合调味料18、油状复合调味料19、油状复合调味料20、油状复合调味料21、油状复合调味料22、油状复合调味料23、油状复合调味料24、油状复合调味料25、油状复合调味料26、油状复合调味料27、油状复合调味料28、油状复合调味料29、油状复合调味料30、油状复合调味料31。

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。

Q/LLWT 0003S-2020

- 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 GB 1886.171 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 辣椒红油应符合 Q/HMS 0005S 的规定（见附录 A）。
- 2.1.16 黑糖糖浆应符合 Q/WJF 0002S 的规定（见附录 B）。
- 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。
- 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》2020 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。
- 2.1.30 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.31 冷榨调味油应符合 Q/YMZ 0014S 的规定（见附录 C）。
- 2.1.32 食用动物油脂应符合 GB 10146 或 Q/YHTA 0001S（见附录 D）的规定。
- 2.1.33 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.34 复合调味油应符合 GB 31644 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	具有与所加辅料相应的色泽，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	

Q/LLWT 0003S-2020

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 的规定。		

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。

编制说明

本标准适用于以大豆油、菜籽油中的一种或几种为主要原料，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、食用动物油脂（以牛、羊、鸡、鸭等动物的板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的脂肪组织、牛骨、鱼脂肪为主要原料，添加或不添加维生素E、二丁基羟基甲苯、丁基羟基茴香醚、特丁基对苯二酚、茶多酚、茶多酚棕榈酸酯、甘草抗氧化物、植酸、竹叶抗氧化物、抗坏血酸棕榈酸酯、没食子酸丙酯、迷迭香提取物、羟基硬脂精中的一种或几种）、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、焦糖色（普通法）、磷脂、改性大豆磷脂、冷榨调味油（详见附录C）、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、辣椒红中的几种）、食品用香精（肉味风味、蒜香味、泡椒风味、鸡肉风味、牛肉风味、麻辣风味、火锅风味、酸辣风味、香辣风味、芝麻风味、迷迭香风味、黑椒牛肉风味、甜香风味中的一种或几种）、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、辣椒油树脂、乙基麦芽酚中的一种或几种）中的几种为原料，经调配，包装而成的包含两种或两种以上调味料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，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 4



漯河市乐味调味品加工有限公司企业标准

Q/LLWT 0007S-2020

辣条专用配料

2020-07-17 发布

2020-07-17 实施

漯河市乐味调味品加工有限公司 发布

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。

本标准自发布之日起替代Q/LLWT 0007S-2019(备案号411785S-2019，2019-07-12发布实施)。

H N
Q B

辣条专用配料

1 范围

本标准规定了辣条专用配料的要求，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、桂皮、姜、甘草、小茴香中的几种为原料，添加酵母提取物、碳酸钙、碳酸氢钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、呈味核苷酸二钠、复合调味料（味精、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、食用香精（牛肉风味、鸡肉风味、蒜香风味中的一种或几种）、葡萄糖基甜菊糖苷中的几种）、食品用香精（牛肉风味、鸡肉风味、蒜香风味、川香风味、葱香风味、黑胡椒风味、青汁风味中的一种或几种）、食品用香料〔花椒提取物、大蒜油、大蒜油树脂、洋葱油、中国肉桂油、中国肉桂皮酊（提取物）、姜黄油、姜黄油树脂、姜黄浸膏、香葱油、迷迭香油、L-阿拉伯糖中的一种或几种〕中的几种，经配料、混合、包装而成的仅用于各类辣条（方便米面制品）食品加工的配料（不直接提供至消费者使用）。

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、桂皮、姜、甘草、小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.7 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.8 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.9 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.10 碳酸钙应符合 GB 1886.241 的规定。
- 2.1.11 酵母提取物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.12 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.13 磷酸二氢钠应符合 GB 25564 的规定。

Q/LLWT 0007S-2020

2.1.14 磷酸氢二钠应符合 GB 25568 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-天门冬氨酸-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	≤ 12.0	GB 22255
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-天门冬氨酸-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 GB 2760 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 GB 2760 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 GB 2760 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 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2

Q/LLWT 0007S-2020					
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	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ⁴	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辣条专用配料。					

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（适用于即食辣条专用配料）、大肠菌群（适用于即食辣条专用配料）。型式检验按国家有关规定执行。

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、桂皮、姜、甘草、小茴香中的几种为原料，添加酵母提取物、碳酸钙、碳酸氢钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、呈味核苷酸二钠、复合调味料（味精、呈味核苷酸二钠、食用盐、N1-(2,4-二甲氧苄基)-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、食用香精（牛肉风味、鸡肉风味、蒜香风味中的一种或几种）、葡萄糖基甜菊糖苷中的几种）、食品用香精（牛肉风味、鸡肉风味、蒜香风味、川香风味、葱香风味、黑胡椒风味、青汁风味中的一种或几种）、食品用香料[花椒提取物、大蒜油、大蒜油树脂、洋葱油、中国肉桂油、中国肉桂皮酊（提取物）、姜黄油、姜黄油树脂、姜黄浸膏、香葱油、迷迭香油、L-阿拉伯糖中的一种或几种]中的几种，经配料、混合、包装而成的仅用于各类辣条（方便米面制品）食品加工的配料（不直接提供至消费者使用）。

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》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配料，用于各类辣条食品的调味。GB 2760 中规定方便米面制品（06.07）中纽甜的最大使用量为 0.06g/kg，本产品在最终产品辣条食品中含量≤5%，所以本产品中纽甜的最大使用量为 $0.06/5\%=1.2\text{g/kg}$ ；甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）的最大使用量为 1.6g/kg，本产品中在最终产品辣条食品中含量≤5%，所以本产品中甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）的最大使用量为 $1.6/5\%=32\text{g/kg}$ ；三氯蔗糖最大使用量为 0.6g/kg，本产品中在最终产品辣条食品中含量≤5%，所以本产品中三氯蔗糖的最大使用量应为 $0.6/5\%=12.0\text{g/kg}$ 。

漯河市乐味调味品加工有限公司

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、食用盐、芝麻、红糖、姜黄素、红曲红、甘油（丙三醇）、乳酸钠（溶液）、红曲黄色素、辣椒红、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠，添加碳酸钙、磷酸二氢钙、单硬脂酸甘油酯、柠檬酸、食用淀粉中的一种或几种）、三氯蔗糖、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）、味精（谷氨酸钠）、大豆膳食纤维粉、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）、三氯蔗糖，添加 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）、食用盐、味精（谷氨酸钠）、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、食品用香精香料的一种或几种}中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入甘油（丙三醇）、芝麻、固态复合调味料（见附录 2）、辣条专用配料（见附录 4）、5'-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-(2,4-二甲氨基苄基)-N2-(2-(2-吡啶基)乙基)草酰胺}、味精（谷氨酸钠）、酵母抽提物、复配甜味剂{环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖，添加 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）、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、食品用香精香料的一种或几种}、香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、姜、蒜、甘草、八角、小茴香、草果、黑胡椒中的一种或几种）、食品用香精（牛肉风味、辣椒风味、鸡肉风味、猪肉风味、羊肉风味、烤牛肉风味、烧烤风味、迷迭香风味、蒜香风味、香辣风味、甜香风味中的一种或几种）、食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树酯中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油或橄榄油中的一种或几种）、特丁基对苯二酚、辣椒红油（见附录 1）、复合调味油（辣椒、花椒、孜然、八角、蒜、白芷、山奈、姜、葱、大豆油、辣椒红中的多种）、三氯蔗糖、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）、辣椒红、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（见附录 3）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》的规定，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。

河南鸿洲生物科技有限公司