



411115S-2021



漯河市平平食品有限责任公司企业标准

Q/LHPP 0008S-2021

方便魔芋制品（其他方便食品）

2021-05-24 发布

2021-05-24 实施

漯河市平平食品有限责任公司 发布

前 言

本标准的附件 1、附件 2、附件 3、附件 4、附件 5 为规范性附录。

本标准由漯河市平平食品有限责任公司提出。

本标准起草单位：漯河市平平食品有限责任公司。

本标准主要起草人：马杰、石柳娟、杨瑞平、徐亚梅。

本标准自发布实施日起替代Q/LHPP 0008S-2020(备案号414402S-2020，2020-04-10发布实施)。

H N

Q B

方便魔芋制品（其他方便食品）

1 范围

本标准规定了方便魔芋制品（其他方便食品）的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以魔芋包搭配粉包、酱包、醋包、油包、菜包、蔬菜包中的一种或几种，组合包装而成的方便魔芋制品（其他方便食品）。

魔芋包（自制）：以魔芋粉为主要原料，按比例加入生活饮用水、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、大米淀粉、豌豆淀粉、藕淀粉中的一种或几种）、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、可得然胶、食用盐、甘油、黄原胶、大豆分离蛋白、柠檬酸、乳酸、乳酸钠、谷氨酰胺转氨酶（来源于茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、氢氧化钙（加工助剂）、食品用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、泡椒风味香精、蒜香风味香精、猪肉风味香精、酸辣风味香精、迷迭香风味香精中的一种或几种）中的几种，经原辅料处理、调粉、熟制成型、浸泡、冷冻或不冷冻、蒸煮或不蒸煮、脱水或不脱水、包装、杀菌或不杀菌、加工而成。

粉包（固态复合调味料）【食用盐、白砂糖、味精、5'-呈味核苷酸二钠、花椒、洋葱、大蒜、姜、辣椒、胡椒、羟丙基二淀粉磷酸酯、魔芋粉、黄原胶、脱水香葱、脱水香菜、芝麻、炒黄豆、柠檬酸、酵母抽提物、酸水解植物蛋白调味料（水、食用大豆粕）、草果、焦糖色、全脂乳粉、乳粉、麦芽糊精、食品用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、泡椒风味香精、蒜香风味香精、猪肉风味香精、酸辣风味香精、迷迭香风味香精中的一种或几种）中的几种，包含两种或两种以上调味料】。

酱包（半固态复合调味料）【大豆油、菜籽油、芝麻油、花生油、食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、酵母抽提物、生活饮用水、明胶水解蛋白调味料（明胶、水）、酸水解植物蛋白调味料（以水、大豆蛋白、大豆肽粉、含肽大豆蛋白粉、食用大豆粕、谷朊粉、脱脂小麦胚、食用玉米蛋白、花生粕、啤酒酵母粉、玉米糝、面包酵母、豌豆蛋白、大米蛋白中的一种或多种、添加或不添加麦芽糊精、食用盐、酵母抽提物、食用葡萄糖、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、酸水解植物蛋白调味料、酶解蛋白调味料中的一种或几种）、复合调味料、辣椒酱、剁辣椒、芝麻、炒芝麻、花生、炒花生、郫县豆瓣、番茄酱罐头、芝麻酱、花生酱、白酒、泡椒、泡姜、泡豆角、泡青菜、食用调味油（以植物油、香辛料）、调味料酒、豆豉、酱油、食醋、骨素、辣椒（稳定态二氧化氯清洗）、八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、

胡椒、葱、洋葱、姜、蒜、香叶、草果、香菜籽、迷迭香、百里香、欧芹、肉豆蔻、丁香、肉桂、高良姜、白芷、山奈、泡青菜、姜黄、辣椒红油、鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、羊肉、驴肉、鱼肉、兔肉中的一种或多种）、食用菌类（香菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、平菇、牛肝菌、松茸、猴头菇中的一种或多种）、食品加工用植物蛋白、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、姜、草果、高良姜、白芷、山奈、葱、姜、辣椒红中的几种）、植物蛋白粉（椰浆粉）、固体饮料（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）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、黄原胶、柠檬酸、乳酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、焦糖色（普通法）、柠檬酸钠、蔗糖脂肪酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、迷迭香提取物（超临界二氧化碳萃取法）、复配水分保持剂（乳酸钠、呈味核苷酸二钠）、冷榨调味油（鲜辣椒、鲜花椒、鲜木姜子、植物油、棕榈油中的几种）、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、迷迭香油、乙基麦芽酚中的一种或几种）、食品用香精（牛肉风味、猪肉风味、鸡肉风味、蒜味风味、麻辣风味、香辣风味、酸辣风味、迷迭香风味、酸菜风味、番茄风味、柠檬风味、辣椒风味、生姜风味、泡椒风味、蒜香风味、泡菜风味、火锅风味、花椒风味中的一种或几种）中的几种，包含两种或两种以上调味料】。

油包（油状复合调味料）【大豆油、姜、葱、香叶、八角、草果、小茴香、山奈、桂皮、香茅、白酒、料酒、芝麻、辣椒、花椒、孜然、芝麻油、辣椒红油、食品用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、泡椒风味香精、蒜香风味香精、猪肉风味香精、酸辣风味香精、迷迭香风味香精中的一种或几种）中的几种，包含两种或两种以上调味料】。

醋包（复合调味醋包）（酿造食醋、白砂糖、生活饮用水、食用盐、味精、呈味核苷酸二钠中的几种，包含两种或两种以上调味料】）。

菜包（酱腌菜）【酱腌菜（青菜、豆角、泡椒、泡姜、豇豆中的一种或几种）、辣椒、姜、植物油（大豆油或菜籽油）、食用盐、香辛料（辣椒、花椒、孜然、小茴香、八角、桂皮、蒜、葱、香叶、草果、胡椒中的一种或几种）、乳酸、谷氨酸钠（味精）、呈味核苷酸二钠中的几种】。

蔬菜包（复配脱水蔬菜料包）（脱水葱、脱水香菜、芝麻、炒黄豆中的几种）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

- 2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.5 菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.6 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.7 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.8 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.9 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.13 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.14 油包应符合 Q/LLWT 0003S 的规定（见附件 1）。
- 2.1.15 酱包应符合 Q/LLWT 0004S 的规定（见附件 2）。
- 2.1.16 粉包应符合 Q/LLWT 0001S 的规定（见附件 3）。
- 2.1.17 醋包应符合 Q/HPS 0010S 的规定（见附件 4）。
- 2.1.18 蔬菜包应符合 Q/HPS 0006S 的规定（见附件 5）。
- 2.1.19 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.21 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.22 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.23 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.24 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.25 乳酸应符合 GB 1886.173 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，闻其气
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味	

状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物，无霉变，无虫蛀	味，用温开水漱口，品尝其滋味
----	-------------------------------	----------------

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	
	魔芋包	粉包	酱包		油包	醋包	菜包		蔬菜包
			含油型	不含油型					
水分, %	≤ 99.0	20.0	85.0		3.0	-	85.0	8.0	GB 5009. 3
食用盐(以NaCl计), %	≤ -	-	25.0		-	10.0	25.0	-	GB 5009. 44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ -	-	5.0	-	5.0	-	-	-	GB 5009. 229
总酸(以乳酸计), g/kg	≤ -	-	-		-	-	5.0	-	GB 12456
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ -	-	0.25	-	0.25	-	-	-	GB 5009. 227
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ -	-	1.0		-	-	-	-	GB 5009. 28
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ -	-	0.5		-	-	-	-	GB 5009. 121
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ -	-	-		-	-	20.0	-	GB 5009. 33
3-氯-1, 2-丙二醇 ^b , mg/kg	≤ -	1.0	0.4		-	-	-	-	GB 5009. 191
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	

注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验。

b仅适用于添加酸水解植物蛋白调味料的产品检验。

总砷、铅、黄曲霉毒素B₁为魔芋包和配料包的混合检验。

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
----	-----------------------

	n	c	m	M	检验方法
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	10 ²	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	10 ²	10 ³	GB 4789.10第二法
a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。微生物检测为魔芋包和配料包的混合检测。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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；粉包、酱包、油包、蔬菜包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(魔芋包)、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

附件 1



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

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 B）。
- 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	

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。

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。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

附件 2

半固态复合调味料（Q/LLWT 0004S）

1. 范围

以大豆油、菜籽油、芝麻油、花生油、食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、酵母抽提物、明胶水解蛋白调味料、酸水解植物蛋白调味料、复合调味料（味精、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、食用香料）、辣椒酱、剁辣椒、芝麻、炒芝麻、花生、炒花生、郫县豆瓣、番茄酱罐头、芝麻酱、花生酱、白酒、泡椒、泡姜、泡豆角、泡青菜、食用调味油、调味料酒、豆豉、酱油、食醋、骨素、辣椒（稳定态二氧化氯清洗）、八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、胡椒、葱、洋葱、姜、蒜、香叶、草果、香菜籽、迷迭香、百里香、欧芹、肉豆蔻、丁香、肉桂、高良姜、白芷、山奈、姜黄、辣椒红油中几种原料，添加或不添加鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、羊肉、驴肉、鹅肉、兔肉中的一种或多种）、食用菌类（香菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、平菇、美味牛肝菌、松茸、猴头菇中的一种或多种）、食品加工用植物蛋白（大豆蛋白或花生蛋白）、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、姜、草果、高良姜、白芷、山奈、葱、姜、辣椒红中的几种）、生活饮用水、调味面制品、植物蛋白粉（椰浆粉）、固体饮料（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）、膨化豆制品、魔芋即食食品中的几种，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、黄原胶、柠檬酸、乳酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、焦糖色（普通法）、柠檬酸钠、蔗糖脂肪酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、迷迭香提取物（超临界二氧化碳萃取法）、复配水分保持剂（乳酸钠、呈味核苷酸二钠）、冷榨调味油、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、迷迭香油、乙基麦芽酚中的一种或几种）、食品用香精（牛肉风味、猪肉风味、鸡肉风味、蒜味风味、麻辣风味、香辣风味、酸辣风味、迷迭香风味、酸菜风味、番茄风味、柠檬风味、辣椒风味、生姜风味、泡椒风味、蒜香风味、泡菜风味、火锅风味、花椒风味中的一种或几种）中的一种或几种，经前处理、调配、熬制或不熬制、杀菌或不杀菌、冷却或不冷却、包装、杀菌或不杀菌、冷却或不冷却、装箱而成的含两种或两种以上的调味料的即食或非即食半固态复合调味料。

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	固液混合体，允许固液分层	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	

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
	含油型	不含油型	
水分, g/100g	≤	85.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤	25.0	GB 5009.44
3-氯-1, 2-丙二醇 ^a , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
^a 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^b 脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
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	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
注: *该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。 b仅适用于添加脱氢乙酸钠的产品。 c仅适用于添加酸水解植物蛋白调味料的产品。 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规定最大使用量的比例之和不应超过1。			

4. 微生物限量

即食半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 ⁴	10 ⁵	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 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样品的分析与处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。					

附件 3



414108S-2020



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

2020-02-07 发布

2020-02-07 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。

本标准自发布之日起替代Q/LLWT 0001S-2019(备案号411965S-2019, 2019-07-31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、香叶、白芷、肉豆蔻、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、葡萄糖基甜菊糖苷、魔芋粉、麦芽糊精、固态调味料（麦芽糊精、白砂糖、酵母抽提物中的几种）、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、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）、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、葡萄糖基甜菊糖苷、食品用香精中的几种）、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（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、白芷、肉豆蔻应符合 GB/T 15691 的规定。

Q/LLWT 0001S-2020

- 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 白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版第一部的规定。
- 2.1.21 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 NY/T 960 的规定。
- 2.1.32 全脂乳粉和乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.33 炒黄豆、炒芝麻应符合 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 固态调味料(麦芽糊精、白砂糖、酵母抽提物中几种)应符合 Q/TYT 0001S 的规定(见附录 B)。
- 2.1.37 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.38 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 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

Q/LLWT 0001S-2020

色泽	具有该产品应有的色泽	下,观察其性状、色泽,杂质,闻其气味。 用温开水漱口,品其滋味
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-天门冬氨酸-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-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191
<p>*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 仅适用于添加山梨酸钾的产品。</p> <p>b 仅适用于添加酸水解植物蛋白的产品。</p> <p>c 仅适用于添加 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)的产品。</p> <p>d 仅适用于添加环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)的产品。</p> <p>e 仅适用于添加三氯蔗糖的产品。</p> <p>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。</p>		

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, 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

Q/LLWT 0001S-2020

霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ²	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ³	10 ³	GB 4789.15
<p>1. 样品的采样和处理按GB 4789.1执行。</p> <p>2. 微生物限量仅适用于即食固态复合调味料。</p>					

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)。型式检验按国家有关规定执行。

Q B

附件 4



4118845-2019



河南品正食品科技有限公司企业标准

Q/HPS 0010S-2019

复合调味醋包

2019-08-04 发布

2019-08-04 实施

河南品正食品科技有限公司 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》规则编写。

本标准由河南品正食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张德林、张世奇。

本标准自发布实施日起替代 Q/HPS 0010S-2019（备案号：411243S-2019）。

H N

Q B

复合调味醋包

1 范围

本标准规定了复合调味醋包的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以酿造食醋为主要原料、添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、酿造酱油(含焦糖色)中的一种或几种,经调配、过滤或不过滤、灭菌或不灭菌,包装而制成的复合调味醋包。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.3 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.4 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.5 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.6 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB/T 2845 和 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 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	液体	从样品中取出50g,倒入一洁净烧杯中,自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
色 泽	淡棕色至棕红色	
气 味	具有原料特有的气味	
滋 味	味酸,同时具有本品应有的滋味	
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/100mL)	≤	10.0	GB 5009.44
总酸(以乙酸计)/(g/100mL)	≥	1.0	GB/T 5009.41
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.8	GB 5009.12
山梨酸钾(以山梨酸计)/g/kg	≤	1.0	GB 5009.28

* 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

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/mL)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/mL)	5	1	10	10 ²	GB 4789.3平板计数法
沙门氏菌/(/25mL)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/mL)	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法

注：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、净含量及允许短缺量、食用盐、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以酿造食醋为主要原料、添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、酿造酱油（含焦糖色）中的一种或几种，经调配、过滤或不过滤、灭菌或不灭菌，包装而制成的复合调味醋包。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GB/T 18187《酿造食醋》的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。

H N

河南品正食品科技有限公司

Q B

附件 5



412617S-2020



河南品正食品科技有限公司企业标准

Q/HPS 0006S-2020

复配脱水蔬菜料包（实物包）

2020-07-16 发布

2020-07-16 实施

河南品正食品科技有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准的附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由河南品正食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张德林、张世奇。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HPS 0006S-2019。

H N

Q B

复配脱水蔬菜料包（实物包）

1 范围

本标准规定了复配脱水蔬菜料包（实物包）的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于分类中所列出的复配脱水蔬菜包、海鲜味脱水蔬菜包。

2 分类

产品分类根据原料不同分为以下 2 种：

2.1 复配脱水蔬菜包

以脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水洋葱、脱水番茄片、脱水黄花菜、脱水蒜片中一种或多种为主要原料，添加脱水香菇、脱水黑木耳、脱水海带、脱水裙带菜、海苔、芝麻、炒黄豆、玉米、炒花生米、青豆、脱水辣椒片、枸杞、脱水虾皮、脱水紫菜、调味大豆膨化植物蛋白片（粒）、脱水含蛋调味品、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干中的一种或几种）中的一种或多种经混合搅拌、包装加工而成。

2.2 海鲜味脱水蔬菜包

以脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水香菜、脱水胡萝卜中的一种或多种为主要原料，添加脱水虾皮、脱水紫菜中的一种或两种经混合搅拌、包装加工而成。

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 脱水蔬菜类（脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水洋葱、脱水胡萝卜、脱水番茄片）应符合 NY/T 960 的规定。

3.1.2 脱水辣椒片应符合 GB/T 1045 的规定。

3.1.3 脱水蒜苗应符合 GB/T 1045 的规定。

3.1.4 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

3.1.5 脱水紫菜、脱水裙带菜、脱水海带、海苔应符合 GB 19643 的规定。

3.1.6 脱水黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。

3.1.7 脱水黄花菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.8 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

3.1.9 脱水香菇应符合 GB 7096 的规定。

3.1.10 脱水蒜片应符合 NY/T 959 的规定。

Q/HPS 0006S-2020

3.1.11 调味膨化植物蛋白片（粒）应符合 Q/HPS 0001S 的规定（见附录 A）。

3.1.12 脱水含蛋调味品应符合 Q/HPS 0012S 的规定（见附录 B）。

3.1.13 脱水虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。

3.1.14 炒花生米应符合 GB 19300 的规定。

3.1.15 玉米应符合 GB 1353 的规定。

3.1.16 青豆应符合 NY/T 285 的规定。

3.1.17 炒黄豆应符合 GB/T 22165 的规定。

3.1.18 豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干）应符合 GB 2712 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	检验方法
性状	具有原料特有的性状	从样品中取出 50g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有原料特有的颜色	
气、滋味	具有原料应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定

表 2 理化指标

项 目		指 标		检 验 方 法
		复配脱水蔬菜类	海鲜味脱水蔬菜包	
水分, %	≤	8.0	28	GB 5009.3
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤	0.2		GB 5009.12
甲基汞（以 Hg 计）, mg/kg	≤	-	0.5	GB 5009.17
镉（以 Cd 计）, mg/kg	≤	0.05	-	GB 5009.15
六六六, mg/kg	≤	0.02	-	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.02	-	GB/T 5009.19

* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

3.4 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*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
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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 4
副溶血性弧菌, MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789. 7
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10 第二法

注: *样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

4 检验

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

编制说明

本标准适用于以魔芋包搭配粉包、酱包、醋包、油包、菜包、蔬菜包中的一种或几种，组合包装而成的方便魔芋制品（其他方便食品）。

魔芋包（自制）：以魔芋粉为主要原料，按比例加入生活饮用水、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、大米淀粉、豌豆淀粉、藕淀粉中的一种或几种）、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、可得然胶、食用盐、甘油、黄原胶、大豆分离蛋白、柠檬酸、乳酸、乳酸钠、谷氨酰胺转氨酶（来源于茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、氢氧化钙（加工助剂）、食品用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、泡椒风味香精、蒜香风味香精、猪肉风味香精、酸辣风味香精、迷迭香风味香精中的一种或几种）中的几种，经原辅料处理、调粉、熟制成型、浸泡、冷冻或不冷冻、蒸煮或不蒸煮、脱水或不脱水、包装、杀菌或不杀菌、加工而成。

粉包（固态复合调味料）【食用盐、白砂糖、味精、5'-呈味核苷酸二钠、花椒、洋葱、大蒜、姜、辣椒、胡椒、羟丙基二淀粉磷酸酯、魔芋粉、黄原胶、脱水香葱、脱水香菜、芝麻、炒黄豆、柠檬酸、酵母抽提物、酸水解植物蛋白调味料（水、食用大豆粕）、草果、焦糖色、全脂乳粉、乳粉、麦芽糊精、食品用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、泡椒风味香精、蒜香风味香精、猪肉风味香精、酸辣风味香精、迷迭香风味香精中的一种或几种）中的几种，包含两种或两种以上调味料】。

酱包（半固态复合调味料）【大豆油、菜籽油、芝麻油、花生油、食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、酵母抽提物、生活饮用水、明胶水解蛋白调味料（明胶、水）、酸水解植物蛋白调味料（以水、大豆蛋白、大豆肽粉、含肽大豆蛋白粉、食用大豆粕、谷朊粉、脱脂小麦胚、食用玉米蛋白、花生粕、啤酒酵母粉、玉米糝、面包酵母、豌豆蛋白、大米蛋白中的一种或多种、添加或不添加麦芽糊精、食用盐、酵母抽提物、食用葡萄糖、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、酸水解植物蛋白调味料、酶解蛋白调味料中的一种或几种）、复合调味料、辣椒酱、剁辣椒、芝麻、炒芝麻、花生、炒花生、郫县豆瓣、番茄酱罐头、芝麻酱、花生酱、白酒、泡椒、泡姜、泡豆角、泡青菜、食用调味油（以植物油、香辛料）、调味料酒、豆豉、酱油、食醋、骨素、辣椒（稳定态二氧化氯清洗）、八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、胡椒、葱、洋葱、姜、蒜、香叶、草果、香菜籽、迷迭香、百里香、欧芹、肉豆蔻、丁香、肉桂、高良姜、白芷、山奈、泡青菜、姜黄、辣椒红油、鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、羊肉、驴肉、鱼肉、兔肉中的一种或多种）、食用菌类（香菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、平菇、牛肝菌、松茸、猴头菇中的一种或多种）、食品加工用植物蛋白、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、姜、草果、高良姜、白芷、山奈、葱、姜、辣椒红中的几种)、植物蛋白粉(椰浆粉)、固体饮料(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)、5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)、黄原胶、柠檬酸、乳酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、焦糖色(普通法)、柠檬酸钠、蔗糖脂肪酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、迷迭香提取物(超临界二氧化碳萃取法)、复配水分保持剂(乳酸钠、呈味核苷酸二钠)、冷榨调味油(鲜辣椒、鲜花椒、鲜木姜子、植物油、棕榈油中的几种)、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、迷迭香油、乙基麦芽酚中的一种或几种)、食品用香精(牛肉风味、猪肉风味、鸡肉风味、蒜味风味、麻辣风味、香辣风味、酸辣风味、迷迭香风味、酸菜风味、番茄风味、柠檬风味、辣椒风味、生姜风味、泡椒风味、蒜香风味、泡菜风味、火锅风味、花椒风味中的一种或几种)中的几种,包含两种或两种以上调味料】。

油包(油状复合调味料)【大豆油、姜、葱、香叶、八角、草果、小茴香、山奈、桂皮、香茅、白酒、料酒、芝麻、辣椒、花椒、孜然、芝麻油、辣椒红油、食品用香精(牛肉风味香精、鸡肉风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、泡椒风味香精、蒜香风味香精、猪肉风味香精、酸辣风味香精、迷迭香风味香精中的一种或几种)中的几种,包含两种或两种以上调味料】。

醋包(复合调味醋包)(酿造食醋、白砂糖、生活饮用水、食用盐、味精、呈味核苷酸二钠中的几种,包含两种或两种以上调味料)。

菜包(酱腌菜)【酱腌菜(青菜、豆角、泡椒、泡姜、豇豆中的一种或几种)、辣椒、姜、植物油(大豆油或菜籽油)、食用盐、香辛料(辣椒、花椒、孜然、小茴香、八角、桂皮、蒜、葱、香叶、草果、胡椒中的一种或几种)、乳酸、谷氨酸钠(味精)、呈味核苷酸二钠中的几种】。

蔬菜包(复配脱水蔬菜料包)(脱水葱、脱水香菜、芝麻、炒黄豆中的几种)。

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,参照方便魔芋制品(其他方便食品)生产许可审查细则的要求特制订本企业标准,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。