



411123S-2021



漯河市乐味调味品加工有限公司企业标准

Q/LLWT 0004S-2021

半固态复合调味料

2021-05-26 发布

2021-05-26 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、附录 4、附录 5、附录 6、附录 7、附录 8、附录 9 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 0004S-2020(备案号416575S-2020，2020-10-16发布实施)。

H N
Q B

半固态复合调味料

1 范围

本标准规定了半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（见附录6）、酸水解植物蛋白调味料（见附录7）、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（见附录8）、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（见附录2）、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（见附录3）、魔芋即食食品（见附录4或附录5）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（见附录9）、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。

按照添加原料不同，分为：半固态复合调味料1、半固态复合调味料2、半固态复合调味料3、半固态复合调味料4、半固态复合调味料5、半固态复合调味料6、半固态复合调味料7、半固态复合调味料8、半固态复合调味料9、半固态复合调味料10、半固态复合调味料11、半固态复合调味料12、半固态复合调味料13、半固态复合调味料14、半固态复合调味料15、半固态复合调味料16、半固态复合调味料17、

半固态复合调味料18、半固态复合调味料19、半固态复合调味料20、半固态复合调味料21、半固态复合调味料22、半固态复合调味料23、半固态复合调味料24、半固态复合调味料25、半固态复合调味料26、半固态复合调味料27、半固态复合调味料28、半固态复合调味料29、半固态复合调味料30、半固态复合调味料31、半固态复合调味料32、半固态复合调味料33、半固态复合调味料34。

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 花生油应符合 GB 2716 和 GB/T 1534 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 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。
- 2.1.9 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.11 明胶水解蛋白调味料应符合 Q/JYWX 0005S 的规定（见附录 6）。
- 2.1.12 酸水解植物蛋白调味料应符合 Q/JYWX 0001S 的规定（见附录 7）。
- 2.1.13 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.14 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.15 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.16 番茄酱罐头应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.17 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.18 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.19 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.20 白酒应符合 GB/T 20822 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.21 泡椒、剁辣椒、泡豆角、泡青菜和泡姜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.22 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.23 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 炒芝麻、炒花生应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 4.1.25 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.1.26 食用调味油应符合 Q/YMZ 0002S 的规定（见附录 8）。
- 2.1.27 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

- 2.1.28 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.29 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.30 辣椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、胡椒、葱、洋葱、姜、蒜、姜黄、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、山奈应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.31 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.32 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.33 植物蛋白粉（椰浆粉）应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.34 冷榨调味油应符合 Q/YMZ 0014S 的规定（见附录 9）
- 2.1.35 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。
- 2.1.36 辣椒红油应符合 Q/HMS 0005S 的规定（见附录 1）。
- 2.1.37 鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、羊肉、驴肉、鹅肉、兔肉）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.38 食用菌（香菇、金针菇、茶树菇、平菇、美味牛肝菌、松茸、猴头菇）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.39 杏鲍菇应符合 DB35/T 504 的规定。
- 2.1.40 食品加工用植物蛋白（大豆或花生）应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.41 复合调味油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.42 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.43 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.44 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.45 焦糖色（普通法）应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.46 固体饮料应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.47 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.48D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.49 调味面制品应符合 Q/LHPP 0004S 的规定（见附录 2）。
- 2.1.50 膨化豆制品应符合 Q/LHWL 0001S 的规定（见附录 3）。
- 2.1.51 魔芋即食食品应符合 Q/LHPP 0007S（见附录 4）或 Q/LHWD 0002S 的规定（见附录 5）。
- 2.1.52 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.53 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.54 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.55 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.56 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.57 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.58 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.59 迷迭香提取物（超临界二氧化碳萃取法）应符合 GB 1886.172 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	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	

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
		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 ^c , 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	—	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
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。				

2.4 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。					

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，兽药残留限量应符合 GB 31650 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、酸价（仅适用于含油性半固态复合调味料）、过氧化值（仅适用于含油型半固态复合调味料）、菌落总数（仅适用于即食半固态复合调味料）、大肠菌群（仅适用于即食半固态复合调味料）的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N
Q B

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

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。

附录 2



410154S-2021



漯河市平平食品有限责任公司企业标准

Q/LHPP 0004S-2021

调味面制品

2021-01-24 发布

2021-01-24 实施

漯河市平平食品有限责任公司 发布

Q/LHPP 0004S-2021

调味面制品

1 范围

本标准规定了调味面制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入杂粮粉（见附录 6）、玉米粉、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉中的一种或多种）、生活饮用水、食用盐、芝麻、红糖、黑糖糖浆、果葡糖浆、低聚果糖、结晶果糖、固体果葡糖、食用葡萄糖、姜黄素、红曲红、甘油（丙三醇）、乳酸钠（溶液）、三氯蔗糖、味精（谷氨酸钠）、大豆膳食纤维、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 -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖、食用盐、味精（谷氨酸钠）、大豆膳食纤维、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、食品用香精香料中的几种]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 3）、辣条专用配料（见附录 5）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、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）、白砂糖、低聚果糖、结晶果糖、固体果葡糖、食用葡萄糖、食用盐、复合调味料[味精、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、N1-(2,4-二甲氧基苯基)-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）、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、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、食品用香精香料中的几种]、添加香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、姜、蒜、甘草、小茴香、胡椒、香菜籽、肉豆蔻、丁香、肉桂、草果、高良姜、山奈、葱中的一种或几种）、添加食品用香精（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、泡椒风味、麻辣风味、火锅风味、芝麻风味、黑椒牛肉风味中的一种或几种）、食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜树脂中的一种或几种）、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 2）、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、山奈、姜、葱中的几种，添加或不添加白芷、辣椒红中的一种或几种）、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 4）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 和 GB 2715 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。

Q/LHPP 0004S-2021

- 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 大豆膳食纤维粉应符合 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 GB 1886.171 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、小茴香、胡椒、香菜籽、肉豆蔻、丁香、肉桂、草果、高良姜、山奈、葱应符合 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 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.29 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.30 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.31 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.32 复合调味油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.33 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.34 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.35 结晶果糖、固体果葡糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.36 黑糖糖浆应符合 Q/WJF 0002S 的规定（见附录 1）。

Q/LHPP 0004S-2021

- 2.1.37 辣椒红油应符合 Q/HMS 0005S 的规定（见附录 2）。
- 2.1.38 固态复合调味料应符合 Q/LLWT 0001S 的规定（见附录 3）。
- 2.1.39 油状复合调味料应符合 Q/LLWT 0003S 的规定（见附录 4）。
- 2.1.40 辣条专用配料应符合 Q/LLWT 0007S 的规定（见附录 5）。
- 2.1.41 杂粮粉应符合 Q/XWGX 0003S 的规定（见附录 6）。
- 2.1.42 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.43N-[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。

2.2 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	≤ 24	GB 5009.3
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 ， μ g/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇， μ g/kg	≤ 1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素A， μ g/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮， μ g/kg	≤ 60	GB 5009.209
环己基氨基磺酸钠*（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*（纽甜），g/kg	≤ 0.06	GB 5009.247

Q/LHPP 0004S-2021

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
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	≤	150			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、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 3



漯河卫来食品科技有限公司企业标准

Q/LHWL 0001S-2020

膨化豆制品

2020-07-17 发布

2020-07-17 实施

漯河卫来食品科技有限公司 发布

膨化豆制品

1 范围

本标准规定了膨化豆制品的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以食用大豆粕为原料，加入生活饮用水、碳酸钙、山梨酸钾、山梨酸、甘油（又名丙三醇）、食品用香精（鸡肉风味、蒜味风味、麻辣风味、香辣风味中的一种或几种）中的几种，经搅拌，挤压膨化后，添加或不添加生活饮用水、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、植物油（大豆油或菜籽油）、山梨酸、芝麻、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、复合调味料（谷氨酸钠（味精）、5'-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）、郫县豆瓣、白酒、柠檬酸、柠檬酸钠、改性大豆磷脂、磷脂、海藻糖、食用葡萄糖、香辛料（辣椒、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、山奈、姜、葱中的一种或几种）、白芷、辣椒红油（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、山奈、姜、葱中的几种，添加或不添加白芷、辣椒红中的一种或几种）、碳酸钙、甘油（又名丙三醇）、食品用香精（牛肉风味、鸡肉风味、蒜味风味、麻辣风味、香辣风味、迷迭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、乙基麦芽酚中的一种或几种）、固态复合调味料（见附录 A）、油状复合调味料（见附录 B）中的几种，经油炸或不油炸、调味或不调味、杀菌或不杀菌、包装加工而成的膨化豆制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 甘油（又名丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.2 食用大豆粕应符合 GB 14932 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 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.6 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 山梨酸应符合 GB 1886.186 的规定。
- 2.1.10 芝麻应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

Q/LHWL 0001S-2020

- 2.1.14 辣椒、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、山奈、姜、葱应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 固态复合调味料应符合 Q/LLWT 0001S 的规定(见附录 A)。
- 2.1.16 油状复合调味料应符合 Q/LLWT 0003S 的规定(见附录 B)。
- 2.1.17 辣椒红油应符合 Q/HMS 0005S 的规定(见附录 C)。
- 2.1.18 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.19 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.20 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.22 白酒应符合 GB/T 20822 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.23 白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.24 复合调味油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.25 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.26 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.27 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.28 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.29 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.30 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.31 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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	不规则条状、片状或丝状	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	
气味与滋味	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
水分，g/100g	≤ 60.0	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229

Q/LHWL 0001S-2020

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
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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ¹	10 ³	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	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	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
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。

2.7 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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 4



漯河市平平食品有限责任公司企业标准

Q/LHPP 0007S-2020

魔芋即食食品

2020-10-10 发布

2020-10-10 实施

漯河市平平食品有限责任公司 发布

魔芋即食食品

1 范围

本标准规定了魔芋即食食品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以魔芋粉为主要原料,按比例加入生活饮用水、食用淀粉(食用木薯淀粉、食用玉米淀粉中的一种或几种)、大豆分离蛋白、鱼胶原蛋白肽、水解胶原蛋白、胶原蛋白肽、泡椒、泡姜、柠檬酸(加工助剂、酸度调节剂)、冰乙酸(加工助剂)、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)、黄原胶(又名汉生胶)、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、食用盐、甘油、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、5'-呈味核苷酸二钠、果葡糖浆、固体饮料(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)、酵母抽提物、植物油(大豆油、菜籽油中的一种或两种)、酱油、食醋、冰糖、辣椒酱、剁辣椒、大豆膳食纤维粉、芝麻、低聚果糖、抗性糊精、辣椒红油、辣椒(稳定态二氧化氯清洗)、香辛料(辣椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、胡椒、葱、洋葱、姜、蒜、姜黄、香叶、草果、香菜籽、肉豆蔻、丁香、肉桂、高良姜、山奈中的一种或几种)、白芷、郫县豆瓣、白酒、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、藤椒风味、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、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、黑胡椒油中的一种或几种)、油状复合调味料(详见附录2)、固态复合调味料(详见附录1)、复合调味料(大豆油、辣椒红油、香辛料、白砂糖、白酒、郫县豆瓣、食用调味油、食品用香料、食品用香精中的几种制成,含两种或两种以上调味料)、复合调味料(白砂糖、食用盐、谷氨酸钠(味精)、呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、食品用香料、食品用香精中的几种制成,含两种或两种以上调味料)、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、辣椒红中的或几种制成,含两种或两种以上调味料)、液态复合调味料(详见附录5)、液体复合调味料(详见附录6)、半固态复合调味料(详见附录7)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、调味或不调味、包装、杀菌或不杀菌、装箱工艺加工而成的各种形态魔芋即食食品。

根据原辅料不同可分为不同类别。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

Q/LHPP 0007S-2020

- 2.1.4 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 鱼胶原蛋白肽应符合 GB31645 的规定。
- 2.1.7 水解胶原蛋白应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.8 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.9 泡椒、泡姜和剁辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.12 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.13 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.14 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.15 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.16 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.17 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.18 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.21 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.23 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB1886.171 的规定。
- 2.1.24 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.25 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.26 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.27 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.28 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.29 冰糖应符合 GB/T 35883 和 QB/T 1173 的规定。
- 2.1.30 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.31 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.32 芝麻应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.33 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.34 抗性糊精应符合 Q/17A2239S 的规定。（见附录 4）
- 2.1.35 辣椒红油应符合 Q/HMS 0005S 的规定。（见附录 3）
- 2.1.36 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

Q/LHPP 0007S-2020

- 2.1.37 辣椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、胡椒、葱、洋葱、姜、蒜、姜黄、香叶、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。
- 2.1.38 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.39 白酒应符合 GB/T 20822 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.40 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.41 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.42 油状复合调味料应符合 Q/LLWT 0003S 的规定。（见附录 2）
- 2.1.43 固态复合调味料应符合 Q/LLWT 0001S 的规定。（见附录 1）
- 2.1.44 花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.45 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.46 复合调味料和复合调味油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.47 液态复合调味料应符合附录 5 的规定。（见附录 5）
- 2.1.48 白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.49 稳定态二氧化氯应符合 GB 1886.248 的规定。
- 2.1.50 固体饮料应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.51 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。
- 2.1.52 液体复合调味料应符合 Q/VBAR 0003S 的规定。（见附录 6）
- 2.1.53 半固态复合调味料应符合 Q/LLWT 0004S 的规定。（见附录 7）

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	应有经加工后其产品特有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中,在自然光下观察色泽、组织形态和杂质,闻其气味,用温开水漱口,品尝其滋味。
气味与滋味	气味纯正、口感细腻,具有其产品特有的滋味、无异味	
组织形态	弹性固体(根据模具不同分为丝状、粒状、条状、块状、丁状等),手感滑爽,形态完整,大小基本一致	
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
水分, %	≤ 98.0	GB 5009.3

Q/LHPP 0007S-2020

食用盐（以NaCl计），%	≤	6.0	GB 5009.44
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
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
*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/g	5	2	10 ³	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	10 ²	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
志贺氏菌	不得检出				GB 4789.5
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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、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。

附录 5



漯河卫到食品科技有限公司企业标准

Q/LHWD 0002S-2020

魔芋即食食品

2020-10-10 发布

2020-10-10 实施

漯河卫到食品科技有限公司 发布

魔芋即食食品

1 范围

本标准规定了魔芋即食食品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以魔芋粉为主要原料,按比例加入生活饮用水、食用淀粉(食用木薯淀粉、食用玉米淀粉中的一种或几种)、大豆分离蛋白、鱼胶原蛋白肽、水解胶原蛋白、胶原蛋白肽、泡椒、泡姜、柠檬酸(加工助剂、酸度调节剂)、冰乙酸(加工助剂)、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)、黄原胶(又名汉生胶)、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、食用盐、甘油、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、5'-呈味核苷酸二钠、果葡糖浆、固体饮料(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)、酵母抽提物、植物油(大豆油、菜籽油中的一种或两种)、酱油、食醋、冰糖、辣椒酱、剁辣椒、大豆膳食纤维粉、芝麻、低聚果糖、抗性糊精、辣椒红油、辣椒(稳定态二氧化氯清洗)、香辛料(辣椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、胡椒、葱、洋葱、姜、蒜、姜黄、香叶、草果、香菜籽、肉豆蔻、丁香、肉桂、高良姜、山奈中的一种或几种)、白芷、郫县豆瓣、白酒、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、藤椒风味、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、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、黑胡椒油中的一种或几种)、油状复合调味料(详见附录2)、固态复合调味料(详见附录1)、复合调味料(大豆油、辣椒红油、香辛料、白砂糖、白酒、郫县豆瓣、食用调味油、食品用香料、食品用香精中的几种制成,含两种或两种以上调味料)、复合调味料(白砂糖、食用盐、谷氨酸钠(味精)、呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、食品用香料、食品用香精中的几种制成,含两种或两种以上调味料)、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、辣椒红中的或几种制成,含两种或两种以上调味料)、液体复合调味料(详见附录5)、液体复合调味料(详见附录6)、半固态复合调味料(详见附录7)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、调味或不调味、包装、杀菌或不杀菌、装箱工艺加工而成的各种形态魔芋即食食品。

根据原辅料不同可分为不同类别。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

Q/LHWD 0002S-2020

- 2.1.4 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 鱼胶原蛋白肽应符合 GB31645 的规定。
- 2.1.7 水解胶原蛋白应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.8 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.9 泡椒、泡姜和剁辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.12 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.13 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.14 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.15 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.16 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.17 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.18 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.21 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.23 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB1886.171 的规定。
- 2.1.24 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.25 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.26 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.27 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.28 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.29 冰糖应符合 GB/T 35883 和 QB/T 1173 的规定。
- 2.1.30 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.31 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.32 芝麻应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.33 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.34 抗性糊精应符合 Q/17A2239S 的规定。（见附录 4）
- 2.1.35 辣椒红油应符合 Q/HMS 0005S 的规定。（见附录 3）
- 2.1.36 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

Q/LHWD 0002S-2020

- 2.1.37 辣椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、胡椒、葱、洋葱、姜、蒜、姜黄、香叶、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。
- 2.1.38 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.39 白酒应符合 GB/T 20822 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.40 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.41 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.42 油状复合调味料应符合 Q/LLWT 0003S 的规定。（见附录 2）
- 2.1.43 固态复合调味料应符合 Q/LLWT 0001S 的规定。（见附录 1）
- 2.1.44 花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.45 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.46 复合调味料和复合调味油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.47 液态复合调味料应符合附录 5 的规定。（见附录 5）
- 2.1.48 白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.49 稳定态二氧化氯应符合 GB 1886.248 的规定。
- 2.1.50 固体饮料应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.51 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。
- 2.1.52 液体复合调味料应符合 Q/VBAR 0003S 的规定。（见附录 6）
- 2.1.53 半固态复合调味料应符合 Q/LLWT 0004S 的规定。（见附录 7）

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	应有经加工后其产品特有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织形态和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品尝其滋味。
气味与滋味	气味纯正、口感细腻、具有其产品特有的滋味、无异味	
组织形态	弹性固体（根据模具不同分为丝状、粒状、条状、块状、丁状等），手感清爽，形态完整，大小基本一致	
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
水分，%	≤ 98.0	GB 5009.3

Q/LHWD 0002S-2020

食用盐（以NaCl计），%	≤	6.0	GB 5009.44
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
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

*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 ^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
大肠菌群，CFU/g	5	2	20	10 ³	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
志贺氏菌	不得检出				GB 4789.5

^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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、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。

附录 6

备案编号：321499S-2018

备案日期：2018-07-26



Q/JYWX

味菱食品科技有限公司企业标准

Q/JYWX 0005S-2018

代替 Q/JYWX 0005S-2017

明胶水解蛋白调味料

2018-05-30 发布

2018-07-27 实施

味菱食品科技有限公司 发布

明胶水解蛋白调味料

1 范围

本标准规定了明胶水解蛋白调味料的要求及试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以明胶为原料，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、喷雾干燥而成的非即食明胶水解蛋白调味料（又名明胶水解蛋白调味料，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 盐酸
- GB 1886.20 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 6783 食品安全国家标准 食品添加剂 明胶
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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）
- QB/T 4087 食用明胶
- 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

3 要求及试验方法

3.1 原辅料

Q/JYWL 0005S—2018

- 3.1.1 明胶：应符合QB/T 4087或GB 6783的规定。
- 3.1.2 盐酸：应符合GB 1886.9的规定。
- 3.1.3 氢氧化钠：应符合GB 1886.20的规定。
- 3.1.4 活性炭：应符合GB 29215的规定。
- 3.1.5 生产用水：应符合GB 5749的规定。

3.2 感官指标及试验方法

感官指标及试验方法应符合表1的规定。

表1 感官指标及试验方法

项 目	指 标	试验方法
色泽	淡黄色	目视 鼻嗅 口尝
滋味和气味	明胶水解蛋白特有的芳香，无异味	
组织形态	粉末状	
杂质	无正常视力可见杂质	

3.3 理化指标及试验方法

理化指标及试验方法应符合表2的规定。

表2 理化指标及试验方法

项 目	指 标	试验方法
总氮（以氮计）（g/100g）	6.0~9.5	GB 5009.5
氨基酸态氮（以氮计）（g/100g） $\geq$	1.5	GB 5009.235
食盐（以NaCl计）（g/100g） $\leq$	55	GB 5009.44
干燥减量（g/100g） $\leq$	10.0	GB 5009.3 直接干燥法*
总砷（以As计）（mg/kg） $\leq$	0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计）（mg/kg） $\leq$	0.9	GB 5009.12
3-氯-1,2-丙二醇（mg/kg） $\leq$	1.0	GB 5009.191

* 干燥温度和时间分别为98℃和4h。

3.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。单件净含量允许负偏差按JJF 1070规定的方法进行。

3.5 食品添加剂

食品添加剂的使用范围和用量应符合GB 2760的规定。

3.6 生产加工过程的卫生要求

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 出厂检验

产品应由公司品质保证部门按本标准规定检验合格，并附有产品检验报告后方可出厂。出厂检验项目为：感官指标、总氮、食盐、干燥减量。

4.3 型式检验

4.3.1 型式检验为本标准要求的 3.2、3.3、3.4 项目。

4.3.2 型式检验至少每半年进行一次，有下列情况之一时也应进行型式检验。

- a) 原料来源有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- c) 食品安全监管部门提出要求时；
- d) 本批次出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。

4.4 组批与抽样

产品以每投料批为一批，取样方法按 GB/T 12729.2 的规定执行。

4.5 判定规则

检验项目全部符合本标准规定，判该批产品或该次型式检验合格。若有一项或几项指标不符合本标准规定，允许用备样品对不合格项目进行复检，如复检合格，则判该批产品或该次型式检验合格；如复检仍有不合格项目，则判该批产品或该次型式检验不合格。

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 的要求。运输包装外应标明产品名称、厂名、厂址、生产日期、保质期、规格、数量、净重、商标及防潮、防压等标志，并符合 GB/T 191 的要求。

5.2 包装

产品内包装采用符合食品卫生要求的 PE 袋。外包装采用纸箱或纸桶。

5.3 运输

产品运输时必须有遮盖物，避免受潮，严禁与有毒、有害及有强烈异味的物品混运。

5.4 贮存

产品应贮存在通风、干燥、阴凉的室内，不得与有毒有害、有异味的物质混贮。

6 保质期

在上述贮、运条件下，自生产之日起，产品保质期为 18 个月。

附录 7

Q/JYWX

味菱食品科技有限公司企业标准

Q/JYWX 0001S-2019
代替 Q/JYWX 0001S-2018

酸水解植物蛋白调味料系列

2019-06-03 发布

2019-07-16 实施

味菱食品科技有限公司发布

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、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（硅藻土）、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、谷氨酸钠、酸水解植物蛋白调味料、酶解蛋白调味料，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 盐酸
- 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 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 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 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法
- GB/T 13382 食用大豆粕
- GB/T 13383 食用花生饼、粕
- 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 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
 GB/T 21924 谷朊粉
 GB/T 22492 大豆肽粉
 GB/T 22496 玉米糝
 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）
 GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母
 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 原辅料

- 4.1.1 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 和 GB 2712 的规定。
- 4.1.2 花生粕应符合 GB/T 13383 的规定。
- 4.1.3 大豆蛋白、食用玉米蛋白、豌豆蛋白、大米蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 4.1.4 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 4.1.5 盐酸应符合 GB 1886.9 的规定。
- 4.1.6 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 4.1.7 活性炭应符合 GB 29215 的规定。
- 4.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 4.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 4.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 4.1.11 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 4.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 4.1.13 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.15 面包酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 4.1.16 谷氨酸钠应符合 GB 2720、GB/T 8967 的规定。
- 4.1.17 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 4.1.18 硅藻土应符合 GB 14936 的规定。
- 4.1.19 玉米糝应符合 GB/T 22496 的规定。
- 4.1.20 啤酒酵母粉应符合附录 A 的规定。
- 4.1.21 酸水解植物蛋白调味料应符合附录 B 的规定。

Q/JYWX 0001S—2019

4.1.22 酶解蛋白调味料应符合附录 C 的规定。

4.1.22 脱脂小麦胚应符合附录 D 的规定。

4.1.23 含肽大豆蛋白粉应符合附录 E 的规定。

4.2 感官指标及试验方法

感官指标及试验方法应符合表1的规定。

表 1 感官指标及试验方法

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 理化指标及试验方法

理化指标及试验方法应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标及试验方法

项目	指标		试验方法
	固体	液体	
总氮（以氮计）/（g/100g）	≥ 2.0	1.0	GB 5009.5
氨基酸态氮（以氮计）/（g/100g）	≥ 1.2	0.6	GB 5009.235
食盐（以 NaCl 计）/（g/100g）	≤ 55	45	GB 5009.44
干燥失重/（g/100g）	≤ 10.0	—	GB 5009.3 直接干燥法*
3-氯-1, 2-丙二醇/（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）	≤ 0.9		GB 5009.12

* 干燥温度和时间分别为 90℃ 和 4h。

4.4 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。单件净含量允许负偏差按 JJF 1070 规定的方法进行检验。

4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂须经工厂检验部门按本标准逐批检验合格，并签发产品检验报告。

5.2.2 出厂检验项目为：感官指标、总氮、食盐、干燥失重。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验为本标准要求4.2、4.3规定的全项目。

5.3.2 型式检验至少每半年进行一次，有下列情况之一时也应进行型式检验。

- a) 原料来源有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产3个月以上恢复生产时；
- c) 食品安全监管部门提出要求时；
- d) 本批次出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。

5.4 组批与抽样

以每投料批为一批，取样方法按GB/T 12729.2的规定执行。

5.5 判定规则

检验项目全部符合本标准要求时，该批产品或该次型式检验判定为合格；若有不合格项，使用备检样品对不合格项目进行复检，复检结果符合本标准要求时则该批产品或该次型式检验判定为合格；如复检结果仍有1项不合格，则该批产品或该次型式检验判定为不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品的销售包装标志应符合GB 7718、GB 28050的要求。运输包装外应标明产品名称、厂名、厂址、生产日期、保质期、规格、数量、净重、执行标准号并符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

所有内包装材料应符合食品安全要求和有关标准。外包装材料应符合GB/T 6543的规定。

6.3 运输

产品运输工具应保持清洁卫生、干燥，有防尘防雨设施，搬运时轻拿轻放，不得与有毒、有害、有异味的物品混装、混运。

6.4 贮存

Q/JYWX 0001S—2019

产品应贮存在阴凉、通风、干燥、清洁的室内场所。不得与有毒、有害、有异味的物质混贮。

7 保质期

在上述贮、运条件下，自生产之日起，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/JYWX 0001S—2019

附 录 A
(规范性附录)
啤酒酵母粉质量要求

A.1 范围

本附录规定了啤酒酵母粉的质量要求。

本附录适用于以啤酒酵母为原料，经过筛除杂、浓缩、干燥、包装制成的啤酒酵母粉。

A.2 质量要求

A.2.1 感官指标

浅黄色或黄色、褐色粉末，具有产品特有的气味、粉末或颗粒状，无正常视力可见杂质。

A.2.2 理化指标

理化指标要求应符合表 A.1 的规定。

表 A.1 理化指标

项 目	指 标
蛋白质(以干基计), g/100g $\geq$	40.0
灰分, g/100g $\leq$	9.0
水分, g/100g $\leq$	8.0
铅(以 Pb 计), mg/kg $\leq$	1.0
总砷(以 As 计), mg/kg $\leq$	0.5
大肠菌群, MPN/g $\leq$	3.0
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

附 录 B
(规范性附录)
酸水解植物蛋白调味料质量要求

B.1 范围

本附录规定了酸水解植物蛋白调味料的质量要求。

本附录适用于以大豆蛋白、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（硅藻土）、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、谷氨酸钠、酸水解植物蛋白调味料、酶解蛋白调味料，喷雾干燥或不干燥而成的酸水解植物蛋白调味料系列。

B.2 质量要求**B.2.1 感官指标**

淡黄色到黄棕色粉状或细颗粒（固体），黄色到棕色液体（液体），无异味，无正常视力可见杂质。

B.2.2 理化指标

理化指标要求应符合表 B.1 的规定。

表 B.1 理化要求

项 目	指 标	
	固 体	液 体
总氮（以氮计）/（g/100g）	≥ 2.0	1.0
氨基酸态氮（以氮计）/（g/100g）	≥ 1.2	0.6
食盐（以 NaCl 计）/（g/100g）	≤ 55	45
干燥失重/（g/100g）	≤ 10.0	—
3-氯-1, 2-丙二醇/（mg/kg）	≤ 1.0	0.4
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.9	

附 录 C
(规范性附录)
酶解蛋白调味料质量要求

C.1 范围

本附录规定了酶解蛋白调味料的质量要求。

本附录适用于以大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、组织化大豆蛋白、酵母（活性干酵母）、啤酒酵母、面包酵母、小麦蛋白、玉米蛋白、大米蛋白一种或几种为原料，经酶解（蛋白酶、谷氨酰胺酶、植酸酶、氨基肽酶、脂肪酶、纤维素酶、半纤维素酶、果胶酶、木瓜蛋白酶、菠萝蛋白酶、漆酶、 β -葡聚糖酶、核酸酶、脱氨酶）、酸碱调节 pH、脱色（活性炭）或不脱色、过滤（硅藻土）、浓缩或不浓缩，添加或不添加麦芽糊精、食用盐、酵母抽提物，喷雾干燥而成的非即食酶解蛋白调味料。

C.2 质量要求

C.2.1 感官指标

淡褐色至褐色粉末状，有酶解蛋白特有的芳香味，无异味，无正常视力可见杂质。

C.2.2 理化指标

理化指标要求应符合表 C.1 的规定。

表 C.1 理化要求

项 目	指 标
总氮（以氮计）/（g/100g） $\geq$	2.0
氨基酸态氮（以氮计）/（g/100g） $\geq$	1.2
食盐（以 NaCl 计）/（g/100g） $\leq$	55
干燥失重/（g/100g） $\leq$	10.0
总砷（以 As 计）/（mg/kg） $\leq$	0.5
铅（以 Pb 计）/（mg/kg） $\leq$	0.9

附 录 D
(规范性附录)
脱脂小麦胚质量要求

D.1 范围

本附录规定了脱脂小麦胚的质量要求。

本附录适用于小麦胚为原料，经烘干、脱脂（用食品加工助剂丁烷萃取）、粉碎或不粉碎、计量包装而成的非即食脱脂小麦胚。

D.2 质量要求

D.2.1 感官指标

浅黄或灰白色，呈片状或小颗粒状或粉状，有脱脂小麦胚固有的气味、滋味，无异味，无正常视力可见杂质。

D.2.2 理化指标

理化指标要求应符合表 D.1 的规定。

表 D.1 理化要求

项 目	指 标
蛋白质（以干基计）/（g/100g）	≥ 28
水分/（g/100g）	≤ 13.0
灰分/（g/100g）	≤ 7.0
脂肪/（g/100g）	≤ 2.0
含砂量/（g/100g）	≤ 0.05
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.2
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.4
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤ 0.02
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	≤ 5.0

Q/JYWX 0001S—2019

附 录 E
(规范性附录)
含肽大豆蛋白粉质量要求

E.1 范围

本附录规定了含肽大豆蛋白粉的质量要求。

本附录适用于以大豆蛋白粉为主要原料，经添加水、蛋白酶和加工助剂氢氧化钠混合后酶解再加加工助剂柠檬酸经加热、分离、干燥、包装生产工艺制成的含肽大豆蛋白粉。

E.2 质量要求

E.2.1 感官指标

白色、淡白色、黄色，呈均匀疏散粉末状，无结块现象，具有产品特有的气味、滋味，无异味，无肉眼可见外来杂质。

E.2.2 理化指标

理化指标要求应符合表 E.1 的规定。

表 E.1 理化要求

项 目	指 标
粗蛋白质（以干基计， $N \times 6.25$ ），g/100g	≥ 75
肽含量（以干基计），g/100g	≥ 5
水分，g/100g	≤ 10.0
灰分，g/100g	≤ 8.0
脲酶（尿素酶）活性	阴性
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4
菌落总数，CFU/g	≤ 30000
大肠菌群，MPN/g	≤ 0.92
霉菌和酵母，CFU/g	≤ 50
金黄色葡萄球菌	0/25g
沙门氏菌	0/25g

附录 8

Q/LLWT 0004S-2021

Q/YMZ

么麻子食品股份有限公司企业标准

Q/YMZ0002S-2020

序号	项 目	要 求
1	感官指标	符合 GB 2712 的要求
2	理化指标	符合 GB 2712 的要求
3	卫生指标	符合 GB 2712 的要求
4	食品添加剂	符合 GB 2712 的要求
5	其他指标	符合 GB 2712 的要求

么麻子食品股份有限公司

食用调味油

2020-02-03 发布

2020-03-02 实施

么麻子食品股份有限公司发布

食用调味油

1 范围

本标准规定了调味油的产品分类、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。本标准适用于第3章规定的产品。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 1534 花生油
- GB/T 1535 大豆油
- GB/T 1536 菜籽油
- GB/T 8234 蓖麻籽油
- GB/T 8235 亚麻籽油
- GB 1886.12 食品安全国家标准 食品添加剂 丁基羟基茴香醚 (BHA)
- GB 1886.233 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E
- GB 1900 食品安全国家标准 食品添加剂 二丁基羟基甲苯 (BHT)
- 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 5009.11 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 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
- GB/T 5525 植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法
- 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 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定
- 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 7900 白胡椒
- GB/T 7901 黑胡椒
- GB 8955 食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范
- GB/T 10464 葵花籽油
- GB/T 11761 芝麻

Q/YMZ0002S-2020

- GB/T 11765 油茶籽油
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 GB/T 19111 玉米油
 GB/T 23347 橄榄油、油橄榄果渣油
 GB/T 30381 桂皮
 GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
 GB/T 30383 生姜
 GB/T 30391 花椒
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 GB/T 32730 芥末籽
 GH/T 1139 洋葱
 GH/T 1194 大蒜
 DBS51/ 008 食品安全地方标准 花椒油
 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》
 国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》

3 产品分类

3.1 香辛料调味油

以菜籽油、橄榄油、亚麻籽油、油茶籽油、蓖麻籽油、玉米油、葵花籽油、大豆油、花生油中的一种或多种为原料，辅以花椒、干辣椒、生姜、大蒜、胡椒、洋葱、芥末籽、藤椒、木姜子、芝麻中的一种或多种，经热浸提、压榨或超临界萃取，添加或不添加当归根油、当归籽油、肉桂油、香叶油、生姜油、大蒜油、香葱油、洋葱油、黑胡椒油、白胡椒油、芝麻油、辣椒油树脂、八角油、茴香油、草果油、香果油、白扣油、香茅油、荜拔油、白芷油、孜然油、芥末油、肉豆蔻油、芹菜籽油、芜荑籽油、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、维生素E，调配或不调配，灌装而成的调味油，如藤椒油、花椒油、藤椒橄榄油、芝麻橄榄油、藤椒茶油、麻辣油、姜油、葱油、蒜油、辣椒油（红油）、芥末油、木姜子油、芝麻调味油等。

3.2 熟香调味菜籽油

以菜籽油为原料，辅以生姜、洋葱、大蒜、葱、干辣椒、藤椒、花椒、八角、桂皮、山奈、小茴香中一种或多种，添加或不添加丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、维生素E，经挑选，清洗或不清洗、破碎或不破碎、加热、浸提、过滤，调配或不调配，灌装而成的熟香调味菜籽油。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。
 4.1.2 橄榄油应符合 GB/T 23347 的规定。
 4.1.3 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 的规定。
 4.1.4 油茶籽油应符合 GB/T 11765 的规定。
 4.1.5 蓖麻籽油应符合 GB/T 8234 的规定。
 4.1.6 玉米油应符合 GB/T 19111 的规定。
 4.1.7 葵花籽油应符合 GB/T 10464 的规定。
 4.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
 4.1.9 花生油应符合 GB/T 1534 的规定。

Q/YMZ0002S-2020

- 4.1.10 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.11 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.12 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.13 大蒜应符合 GB/T 1194 的规定。
- 4.1.14 胡椒应符合 GB/T 7900 或 GB/T 7901 的规定。
- 4.1.15 洋葱应符合 GB/T 1139 的规定。
- 4.1.16 芥末籽应符合 GB/T 32730 的规定。
- 4.1.17 藤椒、木姜子、山奈、小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.18 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.19 葱应新鲜、无腐败，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.20 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.21 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 4.1.22 花椒油、木姜子油应符合经备案有效的企业标准的规定。
- 4.1.23 丁基羟基茴香醚 (BHA) 应符合 GB 1886.12 的规定。
- 4.1.24 二丁基羟基甲苯 (BHT) 应符合 GB 1900 的规定。
- 4.1.25 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 4.1.26 当归根油、当归籽油、肉桂油、香叶油、生姜油、大蒜油、香葱油、洋葱油、黑胡椒油、白胡椒油、芝麻油、辣椒油树脂、八角油、茴香油、草果油、香果油、白扣油、香茅油、荜拔油、白芷油、孜然油、芥末油、肉豆蔻油、芹菜籽油、茺荑籽油应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.27 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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	具有本产品固有的色泽	取适量试样置于烧杯中，在充足的自然光下目测其色泽和组织形态，杂质：滋味、气味检验按 GB/T 5525 规定执行。
组织形态/性状	液态、有少量不溶物	
滋味、气味	具有本产品固有的滋味、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/(g/100g)	≤ 1.8	GB 5009.3
酰胺类物质* (以羟基-β-山椒素计)/(mg/g) ≥	1.95	DBS51/008附录A
酸价(KOH)/(mg/g)		
含橄榄油产品	≤ 4.0	GB 5009.229
其它	≤ 3.0	
过氧化值/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
溶剂残留量/(mg/kg)		
含浸出油原料	≤ 20	GB 5009.262
压榨油原料	不得检出	
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11

表 3 (续)

项 目	指 标	检 验 方 法
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.09	GB 5009.12
铁 ^a (以Fe计) / (mg/kg)	≤ 3.0	GB 5009.90
铜 ^a (以Cu计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.13
苯并 (a) 芘 / (ug/kg)	≤ 10	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ / (ug/kg)		
除花生油外的产品	≤ 10	GB 5009.22
花生油	≤ 20	
^a 限辣椒油、花椒油产品。		
^b 限含橄榄油产品。		

4.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.6 农药残留量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.8 净含量及允许短缺量

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，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

5.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。

5.3 型式检验

5.3.1 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。

- 产品定型时；
- 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- 停产 3 个月以上恢复生产时；
- 国家食品安全监督机构提出要求时；

5.3.2 型式检验项为本标准 4.2 (感官要求)、4.3 (理化指标) 规定的全部项目。

5.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.5 抽样方法和抽样数量

Q/YMZ0002S-2020

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于1kg（不少于2个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格的产品中随机抽取不少于2kg（不少于4个最小销售包装）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。

5.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

产品标签应符合GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令【2004】第123号《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

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

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、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期熟香菜籽油为12个月，其他均为18个月。

四川省食品安全企业标准备案登记表

企业名称	么麻子食品股份有限公司		
注册地址	洪雅县止戈镇五龙村		
法定代表人或负责人	赵跃军	手机号码	13518401199
食品标准名称	食用调味油	标准编号	Q/YMZ0002S-2020
标准发布日期	2020-02-03	标准实施日期	2020-03-02
适用的食品类别	油脂及其制品		
是否为集团公司备案	否		
适用单位	么麻子食品股份有限公司		
网上公示情况	已完成备案前公示(2019.02.03-2019.03.02)，公示期间未收到意见和建议。		
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准、四川省食品安全地方标准的食品安全指标	食品安全项目及指标值	铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤ 0.09
		依据的食品安全国家标准、四川省食品安全地方标准名称, 对应的项目及指标值	GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》 铅(以Pb计)/(mg/kg) (油脂及其制品) ≤ 0.1
		其他说明	无
其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应的食品安全国家标准, 四川省食品安全地方标准及相关规定。 ☒ 符合 ☐ 不符合		
本企业对所报的企业标准及其资料的真实性、合法性负责。如有不实之处, 本企业愿承担全部法律责任。			
企业(盖章): 么麻子食品股份有限公司		备案登记情况: 予以备案	
企业法定代表人或负责人签字: 		2020年03月09日	
2020年03月03日			

上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。企业更新标准备案后, 原备案自行废止。

附录 9

Q/LLWT 0004S-2021

Q/YMZ

么麻子食品股份有限公司企业标准

Q/YMZ0014S-2020

1. 范围

2. 规范性引用文件

3. 术语和定义

4. 技术要求

5. 试验方法

6. 检验规则

7. 标志、包装、运输和贮存

8. 实施日期

么麻子食品股份有限公司

冷榨调味油

2020-01-16 发布

2020-02-18 实施

么麻子食品股份有限公司发布

Q/YMZ0014S-2020



1 范围

本标准规定了冷榨调味油的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以鲜藤椒、鲜花椒、鲜木姜子为原料，经选料、破碎，辅以或不辅以菜籽油、大豆油、棕榈油中的一种，经油水分离，添加或不添加丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、维生素E，调配（或不调配）、灌装而成的冷榨调味油。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1536 菜籽油

GB 1886.12 食品安全国家标准 食品添加剂 丁基羟基茴香醚（BHA）

GB 1886.233 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E

GB 1900 食品安全国家标准 食品添加剂 二丁基羟基甲苯（BHT）

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 5009.11 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 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB/T 5525 植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法

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 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定

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 8955 食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范

GB/T 30391 花椒

DBS51/ 008 食品安全地方标准 花椒油

DB511423/T39 无公害农产品 藤椒

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》

国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》

3 技术要求

Q/YMZ0014S-2020

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 藤椒应符合 DB511423/T39 的规定。
- 3.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.3 鲜木姜子应新鲜、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。
- 3.1.5 丁基羟基茴香醚 (BHA) 应符合 GB 1886.12 的规定。
- 3.1.6 二丁基羟基甲苯 (BHT) 应符合 GB 1900 的规定。
- 3.1.7 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 3.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	具有本产品固有的色泽	取适量试样置于烧杯中，在充足的自然光下目测其色泽和组织形态、杂质；滋味、气味按 GB/T 5525 规定执行。
组织形态/性状	液态、有少量不溶物	
滋味、气味	具有本产品固有的滋味、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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)	≤ 4.0	GB 5009.3
酰胺类物质* (以羟基-β-山椒素计)/(mg/g)	≥ 2.0	DBS51/008附录A
酸价(KOH)/(mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
溶剂残留量/(mg/kg)		
含浸出油原料	≤ 20	GB 5009.252
压榨油原料	不得检出	
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.09	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /(ug/kg)	≤ 10	GB 5009.22
苯并(a)芘/(ug/kg)	≤ 10	GB 5009.27
限藤椒油、花椒油产品。		

3.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.6 农药残留量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.8 净含量及允许短缺量

Q/YMZ0014S-2020

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，依照JJF 1070中规定的方法检验。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8955的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 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) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产3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；

4.3.2 型式检验项为本标准3.2（感官要求）、3.3（理化指标）规定的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于1kg（不少于2个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格的产品中随机抽取不少于2kg（不少于4个最小销售包装）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。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《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。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 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、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期



Q/YMZ0014S-2020

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 12 个月。

四川省食品安全企业标准备案登记表

企业名称		么麻子食品股份有限公司	
注册地址		洪雅县止戈镇五龙村	
法定代表人或负责人	赵跃军	手机号码	13518401199
食品标准名称	冷榨调味油	标准编号	Q/YMZ0014S-2020
标准发布日期	2020-01-16	标准实施日期	2020-02-18
适用的食品类别		油脂及其制品	
是否为集团公司备案		否	
适用单位		么麻子食品股份有限公司	
网上公示情况		已完成备案前公示(2019.01.16-2019.02.18),公示期间未收到意见和建议。	
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准、四川省食品安全地方标准的食品安全指标	食品安全项目及指标值	铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤ 0.09
		依据的食品安全国家标准、四川省食品安全地方标准名称,对应的项目及指标值	GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》 铅(以Pb计)/(mg/kg) (油脂及其制品) ≤ 0.1
		其他说明	无
	其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应的食品安全国家标准、四川省食品安全地方标准及相关规定。 ☒ 符合 ☐ 不符合	
本企业对所报的企业标准及其资料的真实性、合法性负责。如有不实之处,本企业愿承担全部法律责任。			
企业(盖章): 么麻子食品股份有限公司 企业法定代表人或负责人签字:		备案登记情况: 予以备案 2020年03月04日	

上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。企业更新标准备案后,原备案自行废止。

编制说明

本标准适用于以大豆油、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（见附录 6）、酸水解植物蛋白调味料（见附录 7）、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（见附录 8）、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（见附录 2）、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（见附录 3）、魔芋即食食品（见附录 4 或附录 5）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（见附录 9）、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。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。