



411382S-2021



漯河杏林食品有限公司企业标准

Q/LHXL 0001S-2021

---

# 调味蔬菜制品

2021-06-26 发布

2021-06-26 实施

---

漯河杏林食品有限公司 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 为规范性附录。

本标准由漯河杏林食品有限公司提出。

本标准起草单位：漯河杏林食品有限责任公司。

本标准主要起草人：刘忠思、何敏、杨瑞平、王一涛。

H N

Q B

# 调味蔬菜制品

## 1. 范围

本标准规定了调味蔬菜制品的范围、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以土豆、洋姜、竹笋、莲藕、山药、百合、萝卜、洋葱、菜瓜、青椒、红椒、豇豆、豌豆、黄豆、青豆、豆角、冬瓜、黄瓜、韭菜、黄花菜、蕨菜、青菜中的一种或几种为主要原料，添加或不添加杏鲍菇、金针菇、木耳、香菇、平菇、海带、紫菜中的一种或几种，经清洗、整理（去皮、挑拣等）、浸泡、漂烫或不漂烫、脱水，按比例加入食用盐、白砂糖、味精、5'-呈味核苷酸二钠、磷脂、改性大豆磷脂、黄原胶、酵母抽提物、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】、海藻糖、海藻酸钠、D-异抗坏血酸钠、氯化钙（加工助剂）、聚二甲基硅氧烷及其乳液(加工助剂)、明胶水解蛋白调味料、抗坏血酸（又名维生素C）、氢氧化钠（加工助剂）、β-胡萝卜素、双乙酰酒石酸单双甘油酯、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、植酸（又名肌醇六磷酸）、植酸钠、ε-聚赖氨酸盐酸盐、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)、复配水分保持剂（乳酸钠、呈味核苷酸二钠）、食品用香精（牛肉风味、肉味风味、蒜香风味、泡椒风味、鸡肉风味、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）、冰乙酸、乳酸、食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、八角茴香油、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、黑胡椒油、乙基麦芽酚、辣椒油树脂中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、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）、冷榨调味油（见附录5）、辣椒酱、郫县豆瓣、白酒、泡椒、泡姜、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、姜、草果、高良姜、山奈、葱中的一种或几种）、白芷、辣椒红油（见附件1）、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）、食用木薯淀粉、柠檬酸、半固态复合调味料（见附录2）、固态复合调味料（见附录3）、油状复合调味料（见附录4）中的多种，经调味、包装、杀菌、装箱工艺加工制成的调味蔬菜制品。

根据原辅料不同可分为：单一型产品和混合型产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 洋姜、竹笋、山药、百合、菜瓜、青椒、红椒、豇豆、豌豆、黄豆、青豆、豆角、冬瓜、黄瓜、韭菜、黄花菜、蕨菜、青菜应新鲜，干净卫生，无污染并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 土豆应符合 LS/T 3106 或 DB54/T 0131 或 DB61/T 975 的规定。

- 2.1.3 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.4 萝卜应符合 NY/T 1267 或 SB/T 10159 的规定。
- 2.1.5 莲藕应符合 NY/T 1583 的规定。
- 2.1.6 白酒应符合 GB/T 20822 的规定。
- 2.1.7 豇豆应符合 NY/T 965 的规定。
- 2.1.8 杏鲍菇、金针菇、木耳、香菇、平菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 海带应符合 SC/T 3212 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.10 紫菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 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。
- 2.1.15 复合调味料、复合调味油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.17 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.18 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.19 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.20 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。
- 2.1.21 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.23 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.25 泡椒和泡姜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.26 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、姜、草果、高良姜、山奈、葱应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.27 辣椒红油应符合 Q/HMS 0005S 的规定（见附录 1）。
- 2.1.28 半固态复合调味料应符合 Q/LLWT 0004S 的规定（见附录 2）。
- 2.1.29 固态复合调味料应符合 Q/LLWT 0001S 的规定（见附录 3）。
- 2.1.30 油状复合调味料应符合 Q/LLWT 0003S 的规定（见附录 4）。
- 2.1.31 食用木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.32 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.33 冰乙酸应符合 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.34 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

- 2.1.35 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.36 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.37  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.38 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.39 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.40  $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐应符合 T/ZZB 1625 的规定。
- 2.1.41N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.42 植酸(又名肌醇六磷酸)应符合 GB 1886.237 的规定。
- 2.1.43 植酸钠应符合 GB 1886.250 的规定。
- 2.1.44 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.45 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.46 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.47 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.48 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.49 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.50 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.51 冷榨调味油应符合 Q/YMZ 0014S 的规定。(见附录 5)
- 2.1.52 食用动物油脂应符合 GB 10146 或 Q/YHTA 0001S (见附录 6)的规定。
- 2.1.53 聚二甲基硅氧烷及其乳液应符合 GB 30612 的规定。
- 2.1.54 明胶水解蛋白调味料应符合 Q/JYWL 0005S (见附录 7)的规定。
- 2.1.55 抗坏血酸(又名维生素 C)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.56 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 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,闻其气味,用温开水漱口,品尝其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味,无异味	
状态	具有产品应有的状态,无霉斑、无变质、无正常视力可见外来异物	

## 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 85	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), %	≤ 10	GB 5009.44
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> (又名阿斯巴甜), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.263
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯 <sup>a</sup> (又名纽甜), g/kg	≤ 0.033	GB 5009.247
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
植酸及其钠盐 <sup>a</sup> (以植酸计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.153
注: *铅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; 同一功能的食品添加剂(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

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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	C	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>3</sup>	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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10第二法
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。

## 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、大肠菌群的检验。型式检验

按国家相关规定执行。

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

## 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）花，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



416575S-2020



漯河市乐味调味品加工有限公司企业标准

Q/LLWT 0004S-2020

---

# 半固态复合调味料

2020-10-16 发布

2020-10-16 实施

---

漯河市乐味调味品加工有限公司 发布

Q/LLWT 0004S-2020

## 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、附录 C、附录 D、附录 E、附录 F 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。

本标准自发布之日起替代 Q/LLWT 0004S-2019(备案号 411961S-2019，2019-07-31 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、辣椒酱、剁辣椒、芝麻、郫县豆瓣、番茄酱罐头、芝麻酱、花生酱、白酒、泡椒、泡姜、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、辣椒红油中的几种为原料，添加或不添加调味面制品（以小麦粉为原料，添加生活饮用水、丙三醇、食用盐、大豆膳食纤维粉、呈味核苷酸二钠、单硬脂酸甘油酯、植物油中的几种）、植物蛋白粉（椰浆粉）、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）、膨化豆制品（以食用大豆粕为原料，添加生活饮用水、碳酸钙、山梨酸钾、丙三醇、食品用香精中的几种）、魔芋即食食品（以魔芋粉、生活饮用水为原料，添加大豆分离蛋白、谷氨酰胺转氨酶、淀粉、氢氧化钙、柠檬酸中的几种）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、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（详见附录 F）、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。

## 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 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.12 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.13 番茄酱罐头应符合 GB/T 14215 或 QB/T 1394 的规定。
- 2.1.14 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.15 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.16 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.17 白酒应符合 GB/T 20822 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.18 泡椒、剁辣椒、泡青菜和泡姜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.19 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.20 芝麻应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.22 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.23 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.24 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。
- 2.1.25 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.26 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.27 植物蛋白粉（椰浆粉）应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.28 冷榨调味油应符合 Q/YMZ 0014S 的规定。（见附录 F）
- 2.1.29 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。
- 2.1.30 辣椒红油应符合 Q/HMS 0005S 的规定。（见附录 A）。

Q/LLWT 0004S-2020

- 2.1.31 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.32 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.33 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.34 焦糖色（普通法）应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.35 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.36D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.37 调味面制品应符合 Q/LHPP 0004S 的规定（见附录 B）。
- 2.1.38 膨化豆制品应符合 Q/LHWL 0001S 的规定（见附录 C）。
- 2.1.39 魔芋即食食品应符合 Q/LHPP 0007S（见附录 D）或 Q/LHWD 0002S 的规定（见附录 E）。
- 2.1.40 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.41 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.42 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.43 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.44 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.45 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.46 迷迭香提取物（超临界二氧化碳萃取法）应符合 GB 1776.172 的规定。
- 2.1.47 固体饮料粉应符合 GB 7101 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
*山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0		GB 5009.28

Q/LHWT 0004S-2020

*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
*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。			
同一功能的食品添加剂(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*及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>6</sup>	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 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.10(第二法)
霉菌, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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。

#### 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(仅适用于含油型半固态复合调味料)、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。

## 编制说明

半固态复合调味料是以大豆油、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、辣椒酱、剁辣椒、芝麻、郫县豆瓣、番茄酱罐头、芝麻酱、花生酱、白酒、泡椒、泡姜、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、辣椒红油中的几种为原料，添加或不添加调味面制品（以小麦粉为原料，添加生活饮用水、丙三醇、食用盐、大豆膳食纤维粉、呈味核苷酸二钠、单硬脂酸甘油酯、植物油中的几种）、植物蛋白粉（椰浆粉）、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）、膨化豆制品（以食用大豆粕为原料，添加生活饮用水、碳酸钙、山梨酸钾、丙三醇、食品用香精中的几种）、魔芋即食食品（以魔芋粉、生活饮用水为原料，添加大豆分离蛋白、谷氨酰胺转氨酶、淀粉、氢氧化钙、柠檬酸中的几种）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、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（详见附录F）、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。

漯河市乐味调味品加工有限公司



410266S-2021



漯河市乐味调味品加工有限公司企业标准

Q/LLWT 0001S-2021

---

# 固态复合调味料

2021-02-01 发布

2021-02-01 实施

---

漯河市乐味调味品加工有限公司 发布

## 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。

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。

- 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- $\alpha$ -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜)应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.16 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.17 葡萄糖酸- $\delta$ -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- $\delta$ -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 脱水香葱、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、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

Q/LLWT 0001S-2021

- 2.1.36 大豆膳食纤维应符合 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
<sup>a</sup> 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
<sup>a</sup> 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
<sup>c</sup> 三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255
<sup>a</sup> 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
<sup>*</sup> 铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
<sup>b</sup> 3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191

注: <sup>\*</sup>指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。  
<sup>a</sup>仅适用于添加山梨酸钾的产品。

Q/LLWT 0001S-2021

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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	n	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	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 <sup>2</sup>	10 <sup>6</sup>	GB 4789. 10第二法
霉菌, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 15
酵母, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 15

<sup>a</sup>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、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。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



410267S-2021



漯河市乐味调味品加工有限公司企业标准

Q/LLWT 0003S-2021

---

# 油状复合调味料

2021-02-01 发布

2021-02-01 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-2020（备案号 417013S-2020，2020-12-13 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）、 $\epsilon$ -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。

- 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（低压羧基化法）应符合 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.18  $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐应符合《关于批准  $\epsilon$ -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	

### 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。

## 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	赵联军	手机号码	13518401199
食品标准名称	凉拌调味油	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。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 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02月19日			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。

Q/YMZ 0014S-2020

# Q/YMZ

## 么麻子食品股份有限公司企业标准

Q/YMZ0014S-2020

1	范围	1
2	规范性引用文件	2
3	术语和定义	3
4	技术要求	4
5	试验方法	5
6	检验规则	6
7	标志、包装、运输、贮存	7

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/YM200145-2020

# 康祥业金同公限有似组品食干藕公

UCDC-2A1003MFND

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 技术要求.....	2
4 检验规则.....	3
5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期.....	4



康祥 81-53-0505

康祥 81-10-0505

康祥业金同公限有似组品食干藕公

Q/LHXL 0001S-2021



Q/YM20014S-2020

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》要求，本公司参照 GB2716《食品安全国家标准 食用植物油》，并结合产品特性，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》要求，起草了《冷榨调味油》标准。

本标准由么麻子食品股份有限公司提出。

本标准起草单位：么麻子食品股份有限公司。

本标准主要起草人：赵跃军。

首次发布实施

本标准由么麻子食品股份有限公司提出，由么麻子食品股份有限公司起草，并经么麻子食品股份有限公司技术委员会批准，本标准由么麻子食品股份有限公司归口，本标准由么麻子食品股份有限公司归口。

本标准由么麻子食品股份有限公司归口。

首次发布

Q/YMZ0014S-2020

冷榨调味油

## 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

DB51/ 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	

## 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 <sup>a</sup> (以羟基-β-山椒素计)/(mg/g)	≥ 2.0	DB51/008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 5009.262
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 <sub>1</sub> /(ug/kg)	≤ 10	GB 5009.22
苯并(a)芘/(ug/kg)	≤ 10	GB 5009.27

<sup>a</sup>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) 国家食品安全监管机构提出要求时；

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空隙，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/YHTA

## 益海嘉里（泰安）油脂工业有限公司企业标准

Q/YHTA 0001S-2019

代替 Q/YHTA 0001S-2016

### 食用动物油脂



2019-01-17 发布

2019-01-21 实施

益海嘉里（泰安）油脂工业有限公司

发布

Q/YHTA 0001S-2019

## 前言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。  
本标准严格按照 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》的要求进行编写。  
本标准代替 Q/YHTA 0001S-2016《食用动物油脂》。  
本标准由益海嘉里（泰安）油脂工业有限公司提出并起草。  
本标准主要起草人：顾小兰、郭海连、林峻、李学敏、吴奎。



## 食用动物油脂

### 1 范围

本标准规定了食用动物油脂的分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于经检疫检验合格的牛、羊、鸡、鸭等动物的板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织及经检验合格的牛骨（牛腿骨、板叉骨、胸骨、肋骨、脊椎骨等）、鱼脂肪为主要原料制取的油脂，添加或不添加食品添加剂维生素E、二丁基羟基甲苯（BHT）、丁基羟基茴香醚（BHA）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、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，经或不经预处理、高温（或离心）炼制、脱胶（脱酸）、脱色、脱臭、过滤、冷却、（包装）等工艺加工而成的食用动物油脂。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- 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 1886.14 食品安全国家标准 食品添加剂 没食子酸丙酯
- GB 1886.172 食品安全国家标准 食品添加剂 迷迭香提取物
- GB 1886.211 食品安全国家标准 食品添加剂 茶多酚（又名维多酚）
- GB 1886.230 食品安全国家标准 食品添加剂 抗坏血酸棕榈酸酯
- GB 1886.233 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E
- GB 1886.237 食品安全国家标准 食品添加剂 植酸（又名肌醇六磷酸）
- GB 1886.253 食品安全国家标准 食品添加剂 羟基硬脂精（又名氧化硬脂精）
- GB 1886.89 食品安全国家标准 食品添加剂 甘草抗氧化物
- GB 1900 食品安全国家标准 食品添加剂 二丁基羟基甲苯（BHT）
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
- GB 5009.181 食品安全国家标准 食品中丙二醛的测定
- 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 5009.236 食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

## Q/YHTA 0001S-2019

GB 10146 食品安全标准 食用动物油脂

GB/T 12766 动物油脂 熔点测定

GB/T 13508 聚乙烯吹塑容器

GB/T 14187 包装容器 纸桶

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 22460 动植物油脂 罗维朋色泽的测定

GB 26403 食品安全国家标准 食品添加剂 特丁基对苯二酚

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29942 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 E (d1- $\alpha$ -生育酚)

GB 30615 食品安全国家标准 食品添加剂 竹叶抗氧化物

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》

国家卫生计生委关于批准茶多酚棕榈酸酯等2种食品添加剂新品种等的公告(2014年 第11号)

农业部[2002]第235号公告《动物性食品中兽药最高残留限量》

### 3 分类

3.1 按产品质量等级不同分为：特级、一级。

3.2 按产品种类不同分为：牛油、牛骨油、羊油、鸡油、鸭油、鱼油。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料

4.1.1 牛、羊等动物的板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织，牛骨（牛腿骨、板叉骨、胸骨、肋骨、脊椎骨等），鸡、鸭等动物的板油、肥膘、网膜或附着于内脏器官的纯脂肪组织

应经检验检疫合格，新鲜、洁净，并应符合GB 2707的规定。

#### 4.1.2 鱼脂肪

应符合GB 2733的规定。

#### 4.1.3 维生素 E

应符合GB 1886.233的规定。

#### 4.1.4 二丁基羟基甲苯

应符合GB 1900的规定。

#### 4.1.5 丁基羟基茴香醚

应符合GB 1886.12的规定。

#### 4.1.6 特丁基对苯二酚

应符合GB 26403的规定。

#### 4.1.7 茶多酚

应符合GB1886.211的规定。

#### 4.1.8 茶多酚棕榈酸酯

应符合国家卫生计生委关于批准茶多酚棕榈酸酯等2种食品添加剂新品种等的公告(2014年 第11号)的规定。

#### 4.1.9 甘草抗氧化物

应符合GB 1886.89的规定。

#### 4.1.10 植酸

应符合GB1886.237的规定。

#### 4.1.11 竹叶抗氧化物

Q/YHTA 0001S-2019

应符合 GB 30615 的规定。

#### 4.1.12 抗坏血酸棕榈酸酯

应符合 GB 1886.230 的规定。

#### 4.1.13 没食子酸丙酯

应符合 GB 1886.14 的规定。

#### 4.1.14 迷迭香提取物

应符合 GB1886.172 的规定

#### 4.1.15 羟基硬脂精

应符合 GB 1886.253 的规定。

#### 4.1.16 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.2 生产工艺

原料→预处理→高温（或离心）炼制→分离→冷却（包装）→检验→入库。

原料→预处理→高温（或离心）炼制→分离→脱胶（脱酸）→脱色、脱臭→过滤→冷却→包装→检验→入库。

#### 4.3 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	
	特 级	一 级
色泽	液态部分呈浅黄色；固态部分呈黄白色， 无霉斑	液态部分呈淡黄色或黄棕色；固态部分呈白色或淡黄色， 无霉斑
组织形态	凝固态：呈膏状、有光泽、无异物 融化态：澄清透明、无异物	凝固态：固体、平滑有光泽 融化态：透明或微浊、无异物
滋味、气味	具有该产品应有的气味及滋味，无焦臭，无酸败，无其他异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

#### 4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	
	特 级	一 级
水分及挥发物/(%)	≤ 0.15	0.25
酸价 (KOH) / (mg/g)	≤ 2.0	2.5
过氧化值/(g/100g)	≤ 0.10	0.20
色泽（罗维朋比色槽 133.4mm）*	红：3.0	-
熔点（℃）	10-60	
丙二醛/(mg/100g)	≤	0.25
苯并（a）芘/(μg/kg)	≤	8
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定	

#### 4.5 兽药残留限量

## Q/YHTA 0001S-2019

应符合农业部[2002]第 235 号公告《动物性食品中兽药最高残留限量》和食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量 GB 2763 及国家有关规定。

## 4.6 净含量及允许短缺量

应符合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》的规定。

## 5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫计委关于食品添加剂公告的规定。

## 6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 7 检验方法

## 7.1 感官检验

取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。将试样置于 50ml 烧杯中，水浴加热至 50℃，用玻璃棒迅速搅拌，嗅其气味，品其滋味。

## 7.2 理化检验

## 7.2.1 水分及挥发物

按 GB 5009.236 规定的方法测定。

## 7.2.2 酸价

按 GB 5009.229 规定的方法测定。

## 7.2.3 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法测定。

## 7.2.4 色泽

按 GB/T 22460 规定的方法测定。

## 7.2.5 熔点

按 GB/T 12766 规定的方法测定。

## 7.2.6 丙二醛

按 GB 5009.181 规定的方法测定。

## 7.2.7 苯并(a)芘

按 GB 5009.27 规定的方法测定。

## 7.2.8 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

## 7.2.9 兽药最高残留限量

按农业部 2002 年 235 号公告和 GB 2763 规定的方法测定。

## 7.3 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法检验。

## 8 检验规则

## 8.1 组批

以同一生产单元、同一配方、同一生产线连续生产的同品种、同规格的产品为一组批。

## 8.2 抽样

出厂检验时每次在每批中随机抽取样品数量不低于 2kg，分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

## 8.3 检验

## 8.3.1 出厂检验

### 8.3.1.1 检验项目

包括感官指标、水分及挥发物、酸价、过氧化值。

### 8.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量检验报告方可出厂。

### 8.3.2 型式检验

8.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家食品药品监督机构提出进行型式检验要求时。

8.3.2.2 检验项目为本标准规定的全部项目。

## 8.4 判定规则

### 8.4.1 出厂检验判定

8.4.1.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

8.4.1.2 检验项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复检验，以复检验结果为准。若复检验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

### 8.4.2 型式检验判定

8.4.2.1 型式检验结果全部符合本标准，判为合格产品。

8.4.2.2 型式检验结果如有一项或两项不符合本标准，可加倍抽样复检。复检后仍有一项不符合本标准，判为该批产品不合格。

8.4.2.3 型式检验结果有三项及以上不符合本标准，判为该批产品不合格。

## 9 标志、包装、运输、贮存

### 9.1 标志

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相应要求的规定。

### 9.2 包装

9.2.1 内包装采用复合包装袋应符合 GB 9683、采用塑料包装袋应符合 GB 4806.7、采用聚乙烯吹塑薄膜应符合 GB/T 4456 的规定。

9.2.2 外包装用纸桶应符合 GB/T 14187 的规定，聚乙烯吹塑桶应符合 GB/T 13508 的规定，瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

9.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

### 9.3 运输

9.3.1 运输应使用符合卫生要求的运输工具，运输工具必须清洁、干燥、通风良好，运输过程中防止雨淋、日晒、渗漏、污染、标签脱落和避免重力撞击等情况，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混运。

9.3.2 装卸时应小心轻放、防止剧烈震动。散装运输要有专车，保持车辆清洁、卫生。

### 9.4 贮存

Q/YHTA 0001S-2019

9.4.1 包装产品应贮存于阴凉、清洁、干燥、通风良好的仓库中，严防日光直射，不得与潮湿地面直接接触，散装产品应贮存于符合食品安全要求的储罐中。不得与易燃、易爆、有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

9.4.2 产品在本标准规定的条件下运输、贮存，保质期不超过12个月。

---

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

## 前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准是对Q/JYWL 0005S-2017的修订（备案号：321080S-2017）。

本标准与Q/JYWL 0005S-2017相比，主要变化如下：

——指标中“水分”改为“干燥减量”；

——更新了规范性引用文件；

——对文字格式进行梳理。

本标准指标中铅（以Pb计） $\leq 0.9\text{mg/kg}$ ，严于GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中调味品（食用盐、香辛料类除外）的铅（以Pb计） $\leq 1.0\text{mg/kg}$ 的限值要求。

本标准由味菱食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：山本昌树、钱海晴、朱娅。

本标准于2017年4月首次发布，于2018年5月第一次修订。

## 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

- 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。

## 编制说明

本标准适用于以土豆、洋姜、竹笋、莲藕、山药、百合、萝卜、洋葱、菜瓜、青椒、红椒、豇豆、豌豆、黄豆、青豆、豆角、冬瓜、黄瓜、韭菜、黄花菜、蕨菜、青菜中的一种或几种为主要原料，添加或不添加杏鲍菇、金针菇、木耳、香菇、平菇、海带、紫菜中的一种或几种，经清洗、整理（去皮、挑拣等）、浸泡、漂烫或不漂烫、脱水，按比例加入食用盐、白砂糖、味精、5'-呈味核苷酸二钠、磷脂、改性大豆磷脂、黄原胶、酵母抽提物、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】、海藻糖、海藻酸钠、D-异抗坏血酸钠、氯化钙（加工助剂）、聚二甲基硅氧烷及其乳液(加工助剂)、明胶水解蛋白调味料、抗坏血酸（又名维生素 C）、氢氧化钠（加工助剂）、β-胡萝卜素、双乙酰酒石酸单双甘油酯、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、植酸（又名肌醇六磷酸）、植酸钠、ε-聚赖氨酸盐酸盐、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)、复配水分保持剂（乳酸钠、呈味核苷酸二钠）、食品用香精（牛肉风味、肉味风味、蒜香风味、泡椒风味、鸡肉风味、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）、冰乙酸、乳酸、食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、八角茴香油、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、黑胡椒油、乙基麦芽酚、辣椒油树脂中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、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）、冷榨调味油（见附录 5）、辣椒酱、郫县豆瓣、白酒、泡椒、泡姜、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、姜、草果、高良姜、山奈、葱中的一种或几种）、白芷、辣椒红油（见附件 1）、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）、食用木薯淀粉、柠檬酸、半固态复合调味料（见附录 2）、固态复合调味料（见附录 3）、油状复合调味料（见附录 4）中的多种，经调味、包装、杀菌、装箱工艺加工制成的调味蔬菜制品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品属性为 GB 2760 中的 04.02.02.08 其他加工蔬菜类。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 中的规定。