



411383S-2021



漯河杏林食品有限公司企业标准

Q/LHXL 0002S-2021

水卤蛋

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 A 为规范性附录。

本标准由漯河杏林食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘忠思、胡敏。

H N

Q B

水卤蛋

1 范围

本标准规定了水卤蛋的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜鸡蛋为原料，经挑选、预煮、去壳或不去壳、添加生活饮用水、魔芋粉、食用盐、白砂糖、味精、白酒、酱油、红曲黄色素、高粱红、柠檬酸、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、黄酒、生姜、蚝油、乳酸钠（溶液）、乙基麦芽酚、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、麦芽糖浆、香辛料（辣椒、花椒、孜然、小茴香、高良姜、月桂叶、桂皮、丁香、八角、胡椒、肉豆蔻、甘草、草果中的一种或几种）、白芷、姜粉、复合调味料[食用盐、白砂糖、麦芽糊精或（和）酵母抽提物]、固态复合调味料（详见附录 A）、辣椒油树脂、木糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、天然胡萝卜素、甜菜红、槐豆胶、黄原胶、结冷胶、明胶、卡拉胶、瓜尔胶、氯化钾、复配增稠剂（槐豆胶、黄原胶、结冷胶、明胶、卡拉胶、瓜尔胶、白砂糖中的几种）、食品用香精（盐焗风味、卤香风味、麻辣风味、香辣风味、鸡肉风味、猪肉风味中的一种或几种）中的几种，进行卤制、包装、杀菌、包装加工而成的水卤蛋。

根据原料不同可分为：盐焗风味水卤蛋、鸡肉风味水卤蛋、麻辣风味水卤蛋、香辣风味水卤蛋、卤香风味水卤蛋。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.6 白酒应符合 GB/T 10781.2 和 GB 2757 的规定。

2.1.7 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.8 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。

2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.10 乳酸钠（溶液）应符合 GB 25537 的规定。

2.1.11 辣椒、花椒、孜然、小茴香、高良姜、香叶、桂皮、丁香、八角、胡椒、肉豆蔻、甘草、草果应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.12 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.13 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.14 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

2.1.15 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

2.1.16 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

- 2.1.17 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.20 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.21 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.22 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.23 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.24 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.25 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.26 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.27 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.28 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.29 固态复合调味料应符合 Q/LLWT 0001S 的规定（见附录 A）。
- 2.1.30 复配增稠剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.31 槐豆胶（刺槐豆胶）应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.32 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.33 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.34 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.35 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.36 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.37 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合国家卫生计生委公告 2014 年第 5 号的规定。
- 2.1.38 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.39 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.40 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

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 | 椭圆形 | 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 |
|----------------------------|--------|------------|
| 食用盐（以NaCl计），g/100g | ≤ 10.0 | GB 5009.44 |
| *铅（以Pb计），mg/kg | ≤ 0.18 | GB 5009.12 |
| 镉（以Cd计），mg/kg | ≤ 0.05 | GB 5009.15 |
| * 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 ⁴ | 10 ⁵ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群, CFU/g | 5 | 2 | 10 | 10 ² | GB 4789.3 平板计数法 |
| 沙门氏菌, /25g | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.4 |
| 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 和 GB 21710 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。



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。

本标准自发布实施日起替代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-(2,4-二甲氧基苯基)-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-L-苯丙氨酸1-甲酯(纽甜), g/kg | ≤ 0.07 | GB 5009.247 |
| *环己氨基磺酸钠(甜蜜素)(以环己氨基磺酸计), 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-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜)的产品。</p> <p>d 仅适用于添加环己氨基磺酸钠(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 ^a 及限量 | | | | 检 验 方 法 |
|----------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|---------------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数, CFU/g | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群, CFU/g | 5 | 2 | 10 | 100 | GB 4789.3第二法 |
| 沙门氏菌, /25g | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/g | 5 | 2 | 10 ² | 10 ⁴ | GB 4789.10第二法 |

Q/LLWT 0001S-2020

| | | | | | |
|--|---|---|--------|--------|------------|
| 霉菌, CFU/g | 5 | 2 | 10^2 | 10^2 | GB 4789.15 |
| 酵母, CFU/g | 5 | 2 | 10^2 | 10^2 | GB 4789.15 |
| <p>1. a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

附录 A

备案编号: 320510S-2018

备案日期: 2018-03-29



Q/JYWX

味菱 食 品 科 技 有 限 公 司 企 业 标 准

Q/JYWX 0001S-2018

代替Q/JYWX 0001S-2017

酸水解植物蛋白调味料系列

2018-02-12 发布

2018-04-02 实施

味菱 食 品 科 技 有 限 公 司 发 布

前 言

本标准是对Q/JYWX 0001S-2017的修订。

本标准与Q/JYWX 0001S-2017相比，主要变化如下：

- 修改了原料和工艺；
- 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。

本标准是依据GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则进行制定的。

本标准指标中铅（以Pb计）的限值设定为0.9mg/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)（铅（以Pb计）≤1.0mg/kg)”的限值要求。

本标准起草单位：味斐食品科技有限公司。

本标准主要起草人：山本昌树、钱海晴、朱颖。

本标准于2017年04月首次发布，于2018年02月第一次修订。

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、豆粕、小麦蛋白、玉米蛋白、花生粕、啤酒酵母粉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、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、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 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 食品中氧化物的测定
- GB 5009.191 食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其酯类含量的测定
- GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- GB/T 5061 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 12729.2 香料和调味品 取样方法
- GB/T 13352 食用大豆粕
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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

Q/LLWT 0001S-2020

Q/JYWK 0001S-2018

GB/T 22492 大豆肽粉
 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）
 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 原料要求

- 4.1.1 大豆粕应符合GB/T 13382和GB 2712的规定。
 4.1.2 大豆蛋白应符合GB 20371的规定。
 4.1.3 大豆肽粉应符合GB/T 22492的规定。
 4.1.4 盐酸应符合GB 1886.9的规定。
 4.1.5 氢氧化钠应符合GB 1886.20的规定。
 4.1.6 活性炭应符合GB 29215的规定。
 4.1.7 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
 4.1.8 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
 4.1.9 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。
 4.1.10 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
 4.1.11 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
 4.1.12 生产用水应符合GB 5749的规定。
 4.1.13 小麦蛋白、玉米蛋白、花生粕、啤酒酵母粉应符合附录A的规定。

4.2 感官指标和试验方法

感官指标和试验方法应符合表1规定。

表1 感官指标和试验方法

| 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 理化指标和试验方法

理化指标和试验方法应符合表2的规定。

Q/LLWT 0001S-2020

Q/JYWX 0001S-2018

表 2 理化指标和试验方法

| 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 |
| 干燥减量 (g/100g) | ≤ | 10.0 | — | GB 5009.3 直接干燥法 [*] |
| 3-氧-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 98℃ 和 4h。

4.4 单件净含量允许负偏差

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。

4.5 食品添加剂

食品添加剂的使用范围和用量应符合GB 27600的规定。

4.6 食品生产加工的卫生要求

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、干燥减量。

5.3 型式检验

型式检验项目为本标准 4.2、4.3 规定的全项目。在下列情况之一时应进行型式检验:

- 原料来源有较大改变,可能影响产品质量时;
- 正常生产,每半年进行一次;
- 停产 3 个月以上恢复生产时;
- 食品安全监管部门提出要求时;
- 本批次出厂检验结果与以往批次有较大波动时需增加型式检验。

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

Q/LLWT 0001S-2020

Q/JYWX 0001S-2018

检验结果中，如有不合格项目，允许加倍抽样进行复检，如仍不合格，则判定该批产品或型式检验不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品的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的规定。

6.2 包装

固体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；液体产品包装采用符合食品卫生要求的塑料桶包装。

6.3 运输

6.3.1 运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。

6.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁抛掷、撞击、挤压。

6.3.3 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

6.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同处贮存。

6.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中。

7 保质期

在上述贮、运条件下，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/LLWT 0001S-2020

Q/JYWX 0001S-2018

附录 A
(规范性附录)
原料质量要求

A.1 小麦蛋白

A.1.1 本品以小麦胚芽为原料，经预处理、浸出油、干燥、粉碎而成。

A.1.2 感官指标

外观为灰白色粉末，具有产品应有的滋味和气味，无异味；不含有正常视力可见的外来杂质。

A.1.3 指标要求

指标要求应符合表 A.1 的规定。

表 A.1 指标要求

| 项 目 | | 指 标 |
|------------------|---|------|
| 粗蛋白质(干基), g/100g | ≥ | 28 |
| 水分, g/100g | ≤ | 13.0 |
| 灰分, g/100g | ≤ | 6.0 |
| 粗脂肪, g/100g | ≤ | 2.0 |
| 含砂量, g/100g | ≤ | 0.00 |
| 细度(80目通过率), % | ≥ | 90 |
| 总砷(以As计), mg/kg | ≤ | 0.1 |
| 铅(以Pb计), mg/kg | ≤ | 0.2 |
| 总汞(以Hg计), mg/kg | ≤ | 0.02 |
| 镉(以Cd计), mg/kg | ≤ | 0.5 |
| 添加剂量, mg/kg | ≤ | 500 |

Q/LLWT 0001S-2020

Q/JYWX 0001S-2018

A.2 玉米蛋白

A.2.1 以玉米为原料，经脱胚、粉碎、去渣，提取淀粉后的黄浆，再经浓缩和干燥得到富含蛋白质的产品。

A.2.2 感官指标

本品呈粉状或颗粒状，无发霉、结块、虫蛀；具有本制品固有气味，无腐败变质气味；色泽为淡黄色至黄褐色，色泽均匀，无肉眼可见的外来物质。

A.2.3 指标要求

指标要求应符合表 A.2 的规定。

表 A.2 指标要求

| 项 目 | | 指 标 |
|------------------|---|------|
| 水分, g/100g | ≤ | 11.0 |
| 粗蛋白质(湿基), g/100g | ≥ | 60.0 |
| 粗脂肪(湿基), g/100g | ≤ | 3.0 |
| 粗灰分(干基), g/100g | ≤ | 4.0 |
| 总砷(以As计), mg/kg | ≤ | 0.5 |
| 铅(以Pb计), mg/kg | ≤ | 0.2 |

Q/LLWT 0001S-2020

Q/JYWX 0001S-2018

A.3 花生粕原料

A.3.1 本品以花生为原料，经浸提取油后富含蛋白质的产品。

A.3.2 感官要求

碎屑状，色泽呈新鲜一致的黄褐色或浅褐色，无发酵、霉变、虫蛀、结块及异味。

A.3.3 指标要求

指标要求应符合表 A.3 的规定。

表 A.3 指标要求

| 项目 | | 指标 |
|------------------------------|---|------|
| 水分, g/100g | ≤ | 12.0 |
| 粗蛋白质(干基), g/100g | ≤ | 50.0 |
| 粗脂肪, g/100g | ≤ | 2.0 |
| 粗纤维, g/100g | ≤ | 5.0 |
| 灰分, g/100g | ≤ | 5.5 |
| 含砂量(干基), g/100g | ≤ | 0.1 |
| 杂质, g/100g | ≤ | 0.1 |
| 总砷(以 As 计), mg/kg | ≤ | 0.5 |
| 铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ | 0.5 |
| 六六六, mg/kg | ≤ | 0.05 |
| 滴滴涕, mg/kg | ≤ | 0.05 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ | 20 |

附录 B

Q/TYT

浙江溢滔食品技术有限公司企业标准

Q/TYT 0001S-2019

替代Q/TYT 0001S-2018

蔗糖发酵物（固态调味料）

起草： 杨文强
审核： 夏海
发布： 陆宇



2019-06-03 发布

2019-06-20 实施

浙江溢滔食品技术有限公司 发布

Q/LLWT 0001S-2020

Q/TYT 0001S-2019

前 言

本标准适用于以白砂糖、酵母抽提物等原料经乳酸乳球菌发酵制成的富含氨基酸的调味品。
本标准主要依据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 18186《酿造酱油》和 GB 18187《酿造食醋》，结合本企业的生产实际制订。本标准的编写格式符合 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准代替 2018 年 02 月 23 日发布的版本，与上一版本相比主要的差异如下：

——修改起草单位为：浙江滋道食品技术有限公司

——新增蔗糖发酵产品分类以及原辅料标准

本标准由浙江滋道食品技术有限公司提出。

本标准起草单位：浙江滋道食品技术有限公司。

本标准主要起草人：陈艺强、洪相群、杨云霄、裘曦。

本标准的历次版本发布情况为：

——Q/TYT 0001S-2017 自 2017 年 05 月 18 日首次发布。

——Q/TYT 0001S-2018 自 2018 年 02 月 23 日首次发布。

浙江滋道食品

Q/LLWT 0001S-2020

Q/TYT 0001S-2019

蔗糖发酵物（固态调味料）

1 范围

本标准规定了蔗糖发酵物（固态调味料）（以下简称产品）的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以白砂糖、酵母抽提物等原料经乳酸球菌（*Lactococcus Lactis* subsp. *Lactis*）发酵，在喷雾干燥过程中添加或者不添加辅料制成的富含氨基酸的非即食固态调味品。

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 317 《白砂糖》
- GB 2760 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》
- GB/T 2828.1 《计数抽样检验程序 第1部分：按接收质量限（AQL）检索的逐批检验抽样计划》
- 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 5009.3 《食品安全国家标准 食品中水分的测定》
- GB 5749 《生活饮用水卫生标准》
- GB 4789.3 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》
- GB 4789.2 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》
- GB 4789.4 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》
- GB 4789.15 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数》
- GB 4789.10 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验》
- GB 7718 《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》
- GB 14881 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》
- 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》
- JF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》
- GB/T 5461 《食用盐》
- GB/T 20884 《麦芽糊精》
- 国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 蔗糖发酵物产品分类

Q/LLWT 0001S-2020

Q/TYT 0001S-2019

| 型号 | 原料与辅料 | 备注 |
|--------|----------------|-------|
| FG-101 | 白砂糖、酵母抽提物 | |
| FG-102 | 白砂糖、酵母抽提物、食用盐 | |
| FG-201 | 麦芽糊精、白砂糖、酵母抽提物 | |
| FG-202 | 食用盐、白砂糖、酵母抽提物 | 高品质产品 |

3.2 原辅料要求

- 3.2.1 白砂糖应符合 GB 317 的规定
 3.2.2 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定
 3.2.3 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定
 3.2.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定
 3.2.5 加工用水应符合 GB 5749 的规定。
 3.2.6 各食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

3.3 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 |
|-----|-----------|
| 外观 | 类白色至棕黄色粉末 |
| 风味 | 特殊的发酵风味 |

3.4 质量指标

3.4.1 理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 项 目 | 指 标 |
|---------------|---------|
| 干燥减量,% | ≤ 8 |
| pH(1%水溶液) | 3.0-5.0 |
| 砷(以As计),mg/kg | ≤ 0.4 |
| 铅,mg/kg | ≤ 1 |

3.4.2 微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

Q/LLWT 0001S-2020

Q/TYT 0001S-2019

| 项 目 | 指 标 |
|-------------|--------|
| 菌落总数,CFU/g | ≤ 1000 |
| 酵母,CFU/g | ≤ 50 |
| 霉菌,CFU/g | ≤ 50 |
| 大肠菌群,MPN/g | ≤ 0.3 |
| 沙门氏菌/25g | 未检出 |
| 金黄色葡萄球菌/25g | 未检出 |

3.5 食品添加剂

- 3.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。
3.5.2 食品添加剂的品种、范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第75号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

取适量试样至于白色瓷盘中,在自然光下观察色泽和状态,闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。

5.2 质量指标

5.2.1 干燥减量

按GB 5009.3规定直接干燥法测定。

5.2.2 pH

1%水溶液。

5.2.3 砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

5.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

5.2.5 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定

Q/LLWT 0001S-2020

Q/TYT 0001S-2019

7.2 包装

7.2.1 销售包装

采用符合相应食品安全标准的食品包装材料，包装表面应清洁，封口良好、平整、无裂口。

7.2.2 运输包装

采用符合公司内部贴收标准的瓦楞纸箱或纸桶进行包装。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥，产品在运输中严防日晒、雨淋；不得与有腐蚀性、有毒、易挥发、恶臭等物品混运；运输中禁止撞击、挤压、抛扔。

7.4 贮存

本产品宜在清洁、干燥、通风、阴凉的环境，堆放高度以包装受压不变形为限，不得露天堆放或与有害物混放，不得受潮、受热。

7.5 保质期

在符合本标准规定条件下，本产品自生产之日起，保质期为24个月。

1
2
3
4

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、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。

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。

编制说明

本标准适用于以鲜鸡蛋为原料，经挑选、预煮、去壳或不去壳、添加生活饮用水、魔芋粉、食用盐、白砂糖、味精、白酒、酱油、红曲黄色素、高粱红、柠檬酸、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、黄酒、生姜、蚝油、乳酸钠（溶液）、乙基麦芽酚、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、麦芽糖浆、香辛料（辣椒、花椒、孜然、小茴香、高良姜、月桂叶、桂皮、丁香、八角、胡椒、肉豆蔻、甘草、草果中的一种或几种）、白芷、姜粉、复合调味料[食用盐、白砂糖、麦芽糊精或（和）酵母抽提物]、固态复合调味料（详见附录 A）、辣椒油树脂、木糖醇、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、天然胡萝卜素、甜菜红、槐豆胶、黄原胶、结冷胶、明胶、卡拉胶、瓜尔胶、氯化钾、复配增稠剂（槐豆胶、黄原胶、结冷胶、明胶、卡拉胶、瓜尔胶、白砂糖中的几种）、食品用香精（盐焗风味、卤香风味、麻辣风味、香辣风味、鸡肉风味、猪肉风味中的一种或几种）中的几种，进行卤制、包装、杀菌、包装加工而成的水卤蛋。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 2749《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 中的规定。

漯河杏林食品有限公司

QB