



411620S-2021



漯河卫来食品科技有限公司企业标准

Q/LHWL 0006S-2021

熟肉制品

2021-07-17 发布

2021-07-17 实施

漯河卫来食品科技有限公司 发布

前 言

本标准的附录1、附录2、附录3、附录4为规范性附录。

本标准由漯河卫来食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：漯河卫来食品科技有限公司。

本标准主要起草人：刘忠思、胡敏、杨晓东、上官慧娟。

本标准自发布实施日起替代Q/LHWL 0006S-2021(备案号410124S-2021，2021-01-19发布实施)。

H N

Q B

熟肉制品

1 范围

本标准规定了熟肉制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）（鸡肉、鸭肉、鹅肉、猪肉、牛肉、羊肉中的一种）为主要原料，加入生活饮用水、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用甘薯淀粉、食用小麦淀粉中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、花生油、橄榄油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、酵母抽提物、固液法白酒、郫县豆瓣、明胶水解蛋白调味料（明胶、水）（见附录1）、复合调味料{味精、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、食品用香料}、复合调味料（麦芽糊精、白砂糖、酵母抽提物、食用盐）、海藻糖、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、复配水分保持剂（乳酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）、柠檬酸、柠檬酸钾、柠檬酸钠、柠檬酸一钠、乳酸钠、魔芋粉、复合调味料（食用盐、白砂糖、味精、大豆膳食纤维粉、玉米淀粉、洋葱粉、碳酸钠、柠檬酸钠、三聚磷酸钠）、亚硝酸钠、亚硝酸钾、茶多酚（又名维多酚）、迷迭香提取物、植酸（又名肌醇六磷酸）、植酸钠、 β -环状糊精、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、乳酸链球菌素、双乙酸钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、可得然胶、醋酸酯淀粉、单、双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、槐豆胶（又名刺槐豆胶）、黄原胶（又名汉生胶）、卡拉胶、抗坏血酸钠、酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）、磷脂、氯化钾、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳酸、羧甲基纤维素钠、碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）、碳酸钾、碳酸钠、碳酸氢钾、碳酸氢钠、微晶纤维素、辛烯基琥珀酸淀粉钠、D-异抗坏血酸及其钠盐、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、DL-苹果酸钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、半乳甘露聚糖、改性大豆磷脂、甘油、甲基纤维素、结冷胶、磷酸酯双淀粉、葡萄糖酸- δ -内酯、羟丙基淀粉、羟丙基甲基纤维素（HPMC）、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、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）、固态复合调味料（见附录2）、油状复合调味料（见附录3）、半固态复合调味料（见附录4）、食品用香精（鸡肉风味、鸭肉风味、鹅肉风味、猪肉风味、牛肉风味、羊肉风味、辣椒风味、海鲜风味、咸味、盐焗风味、卤香风味、麻辣风味、香辣风味中的一种或多种）、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）中的几种，经选料、修整、配料、蒸制或煮制、冷却或不冷却、调味或不调味、包装、杀菌、装箱工艺制成的熟肉制品。

根据原料的不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）鸡肉、鸭肉、鹅肉、猪肉、牛肉、羊肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 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。
- 2.1.13 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.14 固液法白酒应符合 GB/T 20822 的规定。
- 2.1.15 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.16 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.17 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.18 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.19 羟丙基甲基纤维素（HPMC）应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.22 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.23 柠檬酸一钠应符合 GB 1886.107 的规定。
- 2.1.24 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.25 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.26 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.27 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.28 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.29 亚硝酸钾应符合 GB 1886.94 的规定。
- 2.1.30 茶多酚（又名维多酚）应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.31 迷迭香提取物应符合 GB 1886.172 或 QB/T 2817 的规定。
- 2.1.32 植酸（又名肌醇六磷酸）应符合 GB 1886.237 的规定。
- 2.1.33 植酸钠应符合 GB 1886.250 的规定。
- 2.1.34 β -环状糊精应符合 GB 1886.180 的规定。
- 2.1.35 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.36 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。

- 2.1.37 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.38 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.39 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.40 大蒜油应符合 GB 1886.272 的规定。
- 2.1.41 八角茴香油应符合 GB 1886.140 的规定。
- 2.1.42 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.43 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.44 磷酸二氢钠应符合 GB 25564 的规定。
- 2.1.45 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.46 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.47 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《关于批准 ϵ -聚赖氨酸等 4 种食品添加剂新品种等的公告》的规定。
- 2.1.48 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.49 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.50 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.51 槐豆胶 (又名刺槐豆胶) 应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.52 黄原胶 (又名汉生胶) 应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.53 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.54 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.55 酪蛋白酸钠 (又名酪朊酸钠) 应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.56 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.57 氯化钾应符合 GB 25585 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 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.60 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.61 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.62 碳酸钙 (包括轻质和重质碳酸钙) 应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.63 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.64 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.65 碳酸氢钾应符合 GB 1886.247 的规定。
- 2.1.66 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.67 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.68 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。

- 2.1.69 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.70 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.71 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.72 DL-苹果酸钠应符合 GB 30608 的规定。
- 2.1.73 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.74 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.75 半乳甘露聚糖应符合 GB 1886.301 的规定。
- 2.1.76 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.77 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.78 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.79 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.80 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.81 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.82 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.83 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.84 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。
- 2.1.85 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.86 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.87 明胶水解蛋白调味料应符合 Q/JYWX 0005S 的规定。（见附录 1）
- 2.1.88 固态复合调味料应符合 Q/LLWT 0001S 的规定（见附录 2）。
- 2.1.89 油状复合调味料应符合 Q/LLWT 0003S 的规定（见附录 3）。
- 2.1.90 半固态复合调味料应符合 Q/LLWT 0004S 的规定（见附录 4）。
- 2.1.91 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.92 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.93 食用甘薯淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 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盘（瓷盘或同类容器）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
滋味、气味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味，无异嗅	
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物，无焦斑	

	和霉斑	开水漱口，品其滋味
--	-----	-----------

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
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
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009. 12
镉 (以Cd计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009. 15
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009. 11
铬 (以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009. 123
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	3.0	GB 5009. 26
亚硝酸钠残留量 (以NaNO ₂ 计) ^a , mg/kg	≤	30	GB 5009. 33
植酸及其钠盐 ^a (以植酸计), g/kg	≤	0.18	GB 5009. 153
茶多酚 ^a (以油脂中儿茶素计), g/kg	≤	0.28	SN/T 3848
双乙酸钠 ^a , g/kg	≤	2.8	GB 5009. 277

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。

同一功能食品添加剂 (防腐剂、抗氧化剂) 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 ^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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 4
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 30
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10第二法
大肠埃希氏菌 O157:H7 ^b , /25g	5	0	0	-	GB 4789. 36

a 样品的采样和处理按GB 4789. 1执行。

b 仅适用于牛肉制品。

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 和 GB 19303 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、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

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

Q/JYWL 0005S—2018

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/JYWX 0005S-2017 的修订（备案号：321080S-2017）。

本标准与 Q/JYWX 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 1896.9 食品安全国家标准 食品添加剂 盐酸
- GB 1896.20 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，允许用各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。



417012S-2020



漯河市乐味调味品加工有限公司企业标准

Q/LLWT 0001S-2020

固态复合调味料

2020-12-13 发布

2020-12-13 实施

漯河市乐味调味品加工有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求编写。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由漯河市乐味调味品加工有限公司提出。

本标准起草单位：漯河市乐味调味品加工有限公司。

本标准主要起草人：刘忠思、王杰、王一铸。

本标准自发布之日起替代Q/LLWT 0001S-2020(备案号416574S-2020，2020-10-16发布实施)。

H N

Q B

固态复合调味料

1 范围

本标准规定了固态复合调味料的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以白砂糖、食用盐、味精、辣椒、花椒、孜然、大蒜、桂皮、姜、洋葱、草果、甘草、小茴香、胡椒、八角、香叶、肉豆蔻中的几种为原料，添加白芷、酵母抽提物、乙基麦芽酚、海藻糖、海藻酸钠、柠檬酸、酸水解植物蛋白调味料（水、食用大豆粕）、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、脱水洋葱、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- α -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- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.18 复合调味料、固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.195'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.21 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.23 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.24 复配乳化剂（酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.25 食用木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.26 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.27 酸水解植物蛋白调味料应符合 Q/JYWX 0001S 的规定（见附录 A）。
- 2.1.28 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.29 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.30 脱水洋葱、脱水香菜应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.31 全脂乳粉和乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.32 炒黄豆、炒芝麻应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.33 焦糖色（普通法）应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.34 固态调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.35 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

- 2.1.36 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.37 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。
- 2.1.38 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.39DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.40 固体饮料粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.41 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.42 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.43 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要 求	检验方法
性状	粉末状或颗粒状, 允许同时存在	取适量试样于白色瓷盘中, 在自然光线下, 观察其性状、色泽, 杂质, 闻其气味。用温开水漱口, 品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、滋味, 无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 59	GB 5009.44
干燥失重, g/100g	≤ 20	GB 5009.3
^a N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸1-甲酯 (纽甜), g/kg	≤ 0.07	GB 5009.247
^a 环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素) (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
^a 三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255
^a 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.95	GB 5009.28
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
邻-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

^a 仅适用于添加山梨酸钾的产品。

Q/LLWT 0001S-2020

b 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味料的产品。

c 仅适用于添加 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨酸-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*及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3 第二法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789. 10 第二法
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15

a 样品的采样和处理按 GB 4789. 1 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、干燥失重、菌落总数（仅适用于即食固态复合调味料）、大肠菌群（仅适用于即食固态复合调味料）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以白砂糖、食用盐、味精、辣椒、花椒、孜然、大蒜、桂皮、姜、洋葱、草果、甘草、小茴香、胡椒、八角、香叶、肉豆蔻中的几种为原料，添加白芷、酵母抽提物、乙基麦芽酚、海藻糖、海藻酸钠、柠檬酸、酸水解植物蛋白调味料（水、食用大豆粕）、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、脱水香葱、脱水香菜、炒黄豆、炒芝麻、焦糖色（普通法）、全脂乳粉、乳粉、魔芋粉、番茄粉、固体饮料粉（南瓜粉、青金桔粉、柠檬粉、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。



417013S-2020



漯河市乐味调味品加工有限公司企业标准

Q/LLWT 0003S-2020

油状复合调味料

2020-12-13 发布

2020-12-13 实施

漯河市乐味调味品加工有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求编写。

本标准的附录 A、附录 B、附录 C、附录 D 为规范性附录。

本标准由漯河市乐味调味品加工有限公司提出。

本标准起草单位：漯河市乐味调味品加工有限公司。

本标准主要起草人：刘忠思、王杰、王一涛。

本标准自发布实施日起替代 Q/LLWT 0003S-2019（备案号 410553S-2019，2019-03-19 发布实施）。

H N
Q B

油状复合调味料

1 范围

本标准规定了油状复合调味料的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以大豆油、菜籽油中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用大豆粕，经炒制（熬制）或不炒制（熬制），焖制（冷却）或不焖制（冷却），过滤或不过滤，再加入黑糖糖浆、辣椒红油、食用动物油脂（以牛、羊、鸡、鸭等动物的板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的脂肪组织、牛骨、鱼脂肪为主要原料，添加或不添加维生素 E、二丁基羟基甲苯、丁基羟基茴香醚、特丁基对苯二酚、茶多酚、茶多酚棕榈酸酯、甘草抗氧化物、植酸、竹叶抗氧化物、抗坏血酸棕榈酸酯、没食子酸丙酯、迷迭香提取物、羟基硬脂精中的一种或几种）、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯）、冰乙酸（低压羧基化法）、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、乳酸、乳酸钠（溶液）、辣椒红、辣椒、郫县豆瓣、白砂糖、葱、姜、蒜、花椒、白酒、八角、小茴香、香叶、芫荽、肉豆蔻、孜然、胡椒、丁香、肉桂、豆蔻、草果、高良姜、白芷、山奈、芝麻油、芝麻、酱油、桂皮、食用盐、味精、泡椒、泡姜、豆豉、香菜籽、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠、焦糖色（普通法）、磷脂、改性大豆磷脂、冷榨调味油（详见附录 C）、复合调味油（以辣椒、大豆油为主要原料，添加花椒、孜然、甘草、小茴香、八角、桂皮、蒜、香菜籽、肉豆蔻、胡椒、丁香、肉桂、草果、高良姜、白芷、山奈、姜、葱、辣椒红中的几种）、食品用香精（肉味风味、蒜香味、泡椒风味、鸡肉风味、牛肉风味、麻辣风味、火锅风味、酸辣风味、香辣风味、芝麻风味、迷迭香风味、黑椒牛肉风味、甜香风味中的一种或几种）、食品用香料（大蒜油、生姜油树脂、花椒提取物、八角茴香油、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、黑胡椒油、辣椒油树脂、乙基麦芽酚中的一种或几种）中的几种为原料，经调配，包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食油状复合调味料。

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

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.5 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.6 食用大豆粕应符合 GB 14932 的规定。

Q/LLWT 0003S-2020

- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.10 泡椒和泡姜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.12 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 辣椒红油应符合 Q/HMS 0005S 的规定（见附录 A）。
- 2.1.16 黑糖糖浆应符合 Q/WJF 0002S 的规定（见附录 B）。
- 2.1.17 冰乙酸（低压羧基法）应符合 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.18 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合《关于批准 ϵ -聚赖氨酸等 4 种食品添加剂新品种等的公告》（2014 年第 5 号）的规定。
- 2.1.19 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.20 乳酸钠（溶液）应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.21 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.22 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.23 复配乳化剂（酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.24 辣椒、葱、姜、蒜、花椒、八角、小茴香、香叶、芫荽、肉豆蔻、香菜籽、孜然、胡椒、桂皮、丁香、肉桂、豆蔻、草果、高良姜、山奈应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.26 白酒应符合 GB/T 20822 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.27 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。
- 2.1.28 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.29 焦糖色（普通法）应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.30 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.31 冷榨调味油应符合 Q/YMZ 0014S 的规定（见附录 C）。
- 2.1.32 食用动物油脂应符合 GB 10146 或 Q/YHTA 0001S（见附录 D）的规定。
- 2.1.33 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.34 复合调味油应符合 GB 31644 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要 求	检验方法
性状	油状、随温度变化，产品油润有光泽、细腻，熔化时呈液态	取被测样品于洁净的白杯子中，置于明亮处，用肉眼观察其色泽、性状及杂质。嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有与所加辅料相应的色泽，无异色	
气味与滋味	具有油脂和所加原料应有的香气、滋味，无酸败及其他异味	
杂质	允许有原辅料留存，无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法	
水分及挥发物/(g/100g)	≤	3.0	GB 5009.236
酸价(KOH)(以脂肪计)/(mg/g)	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.25	GB 5009.227
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.8	GB 5009.12
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分及挥发物、酸价、过氧化值。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆油、菜籽油中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用大豆粕，经炒制（熬制）或不炒制（熬制），焖制（冷却）或不焖制（冷却），过滤或不过滤，再加入黑糖糖浆、辣椒红油、食用动物油脂（以牛、羊、鸡、鸭等动物的板油、肉膘、网膜或附着于内脏器官的脂肪组织、牛骨、鱼脂肪为主要原料，添加或不添加维生素 E、二丁基羟基甲苯、丁基羟基茴香醚、特丁基对苯二酚、茶多酚、茶多酚棕榈酸酯、甘草抗氧化物、植酸、竹叶抗氧化物、抗坏血酸棕榈酸酯、没食子酸丙酯、迷迭香提取物、羟基硬脂精中的一种或几种）、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯）、冰乙酸（低压羰基化法）、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、乳酸、乳酸钠（溶液）、辣椒红、辣椒、郫县豆瓣、白砂糖、葱、姜、蒜、花椒、白酒、八角、小茴香、香叶、芫荽、肉豆蔻、孜然、胡椒、丁香、肉桂、豆蔻、草果、高良姜、白芷、山奈、芝麻油、芝麻、酱油、桂皮、食用盐、味精、泡椒、泡姜、豆豉、香菜籽、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠、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。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。



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

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。

本标准自发布实施日起替代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/LWLT 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	--	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。 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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.10(第二法)
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.15
^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

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）（鸡肉、鸭肉、鹅肉、猪肉、牛肉、羊肉中的一种）为主要原料，加入生活饮用水、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用甘薯淀粉、食用小麦淀粉中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、花生油、橄榄油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、酵母抽提物、固液法白酒、郫县豆瓣、明胶水解蛋白调味料（明胶、水）（见附录1）、复合调味料{味精、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、食品用香料}、复合调味料（麦芽糊精、白砂糖、酵母抽提物、食用盐）、海藻糖、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、复配水分保持剂（乳酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）、柠檬酸、柠檬酸钾、柠檬酸钠、柠檬酸一钠、乳酸钠、魔芋粉、复合调味料（食用盐、白砂糖、味精、大豆膳食纤维粉、玉米淀粉、洋葱粉、碳酸钠、柠檬酸钠、三聚磷酸钠）、亚硝酸钠、亚硝酸钾、茶多酚（又名维多酚）、迷迭香提取物、植酸（又名肌醇六磷酸）、植酸钠、 β -环状糊精、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、乳酸链球菌素、双乙酸钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、可得然胶、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、槐豆胶（又名刺槐豆胶）、黄原胶（又名汉生胶）、卡拉胶、抗坏血酸钠、酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）、磷脂、氯化钾、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳酸、羧甲基纤维素钠、碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）、碳酸钾、碳酸钠、碳酸氢钾、碳酸氢钠、微晶纤维素、辛烯基琥珀酸淀粉钠、D-异抗坏血酸及其钠盐、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、DL-苹果酸钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、半乳甘露聚糖、改性大豆磷脂、甘油、甲基纤维素、结冷胶、磷酸酯双淀粉、葡萄糖酸- δ -内酯、羟丙基淀粉、羟丙基甲基纤维素（HPMC）、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、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）、固态复合调味料（见附录2）、油状复合调味料（见附录3）、半固态复合调味料（见附录4）、食品用香精（鸡肉风味、鸭肉风味、鹅肉风味、猪肉风味、牛肉风味、羊肉风味、辣椒风味、海鲜风味、咸味、盐焗风味、卤香风味、麻辣风味、香辣风味中的一种或多种）、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）中的几种，经选料、修整、配料、蒸制或煮制、冷却或不冷却、调味或不调味、包装、杀菌、装箱工艺制成的熟肉制品。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，参照 GB 2726 《食品安全国家标准 熟肉制品》，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。

本产品属性为 GB 2760 中的 08.03.01 酱卤肉制品类。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。