



410362S-2022



郏县振仔食品有限公司企业标准

Q/JZS 0001S-2022

调味面制品

2022-02-05 发布

2022-02-05 实施

郏县振仔食品有限公司 发布

前 言

附录 1、附录 2、附录 3、附录 4、附录 5、附录 6 为本标准规范性文件。

本标准由郏县振仔食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：邹鲁、芮小改。

本标准自发布实施日起替代 Q/JZS 0001S-2021。

H N

Q B

调味面制品

1 范围

本标准规定了调味面制品的分类、要求、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、栀子黄、姜黄素、红曲红、辣椒红、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、淀粉）、甘油（丙三醇）、乳酸钠（溶液）、三氯蔗糖、味精（谷氨酸钠）、大豆膳食纤维粉、D-异抗坏血酸钠、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）、大豆膳食纤维粉、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-(2,4-二甲氧基苄基)-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）、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）、添加一种或多种食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂中的一种或两种）、食用植物油（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、D-异抗坏血酸钠、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。

根据原料不同可分为：牛肉风味调味面制品、迷迭香风味调味面制品、鸡肉风味调味面制品、蒜香风味调味面制品、香辣风味调味面制品、甜香风味调味面制品、泡椒风味调味面制品、麻辣风味调味面制品、火锅风味调味面制品、芝麻风味调味面制品、黑椒牛肉风味调味面制品等不同产品。

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。
- 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 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）
- 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 环己氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.43 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）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.44 桔子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.45 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.46 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.47D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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	具有本品应有的色泽	
性 状	具有本品应有的性状	
滋、气 味	具有本品特有的滋、气味，无酸败、无异味	从样品中取出适量，将内容物倒入一洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水 分 / (g/100g)	≤ 24	GB 5009.3
氯 化 物 (以 Cl ⁻ 计) / (%)	≤ 4.2	GB 5009.44
脂 肪 / (g/100g)	≤ 25	GB 5009.6
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	GB 5009.22
脱 氧 雪 腐 镰 刀 菌 烯 醇 / (μg/kg)	≤ 1000	GB 5009.111
赭 曲 霉 毒 素 A / (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮 / (μg/kg)	≤ 60	GB 5009.209
^a 环己氨基磺酸钠 (甜蜜素) (以环己氨基磺酸计) / (g/kg)	≤ 1.6	GB 5009.97
^a N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L- 苯丙	≤ 0.06	GB 5009.247

氨基酸 1-甲酯（纽甜）/ (g/kg)			
^a 三氯蔗糖/ (g/kg)	≤	0.6	GB 22255
^a 特丁基对苯二酚（以油脂中的含量计）/ (g/kg)	≤	0.2	GB 5009.32
^a 栀子黄/ (g/kg)	≤	1.3	GB 5009.149
^a 姜黄素/ (g/kg)	≤	0.5	SN/T 4890

a 仅适用于添加该食品添加剂的产品；
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；
同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）混合使用，各自用量占 GB 2760 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	1	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
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
霉菌/ (CFU/g)	≤	150			GB 4789.15

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

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

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

附录 1:

ICS

Q/WJF

广西美源生物科技食品有限公司企业标准

Q/WJF 0002S—2019



黑糖糖浆



2019-05-28 发布

2019-06-28 实施



广西美源生物科技食品有限公司 发布

Q/WJF 0002S—2019

前　　言

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》制订。

本标准按GB/T 1.1—2009规定的格式编制。

请注意本文文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由广西美源生物科技食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王剑峰、何训璋、黄建忠、仇绍维。

本标准于2019年5月28日发布，2019年6月28日实施。

黑糖糖浆

1 范围

本标准规定了黑糖糖浆的要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以浓缩甘蔗汁为主要原料，添加或不添加赤砂糖、果葡糖浆、饮用水，经熬煮、过滤、灌装、杀菌、包装等工艺，制成适用于各类食品加工和使用的黑糖糖浆。

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）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- 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 5009.7 食品国家安全标准 食品中还原糖的测定
- 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 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 13104—2014 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
- GB/T 20882 果葡糖浆
- GB/T 20885 葡萄糖浆
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 35884 赤砂糖

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 浓缩甘蔗汁

应符合 GB 17325 的规定。

3.1.2 赤砂糖

应符合 GB/T 35884 的规定。

3.1.3 果葡糖浆

Q/WJF 0002S—2019

应符合GB/T 20882的规定。

3.1.4 加工用水

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
色 泽	具有该品种固有的色泽，色泽基本均匀一致
组织形态	黏稠状液体、允许有少量沉淀
滋味和气味	具有该品种产品应有的滋味和气味
杂 质	无杂质

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
干物质(固体物)/(g/100g)	≥ 60.0
总糖分(以还原糖计)/(g/100g)	≥ 20
pH值(23~25°C, 稀释至Brix=10浓度溶液测定)	4.0~6.0
总砷(以As计)/(ng/kg)	≤ 0.4
铅(以Pb计)/(ng/kg)	≤ 0.5
其他污染物限量	符合 GB 2762 的规定

3.4 生物指标

螨：不得检出。

4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验方法

6.1 感官要求

Q/WJF 0002S—2019

取适量的被测样品置于50mL烧杯中，在自然光下观察其色泽、组织形态和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 干物质（固形物）

按GB/T 20885规定的方法测定。

6.2.2 还原糖

按GB 5009.7规定的方法测定。

6.2.3 pH值

按GB/T 20882规定的方法测定。

6.2.4 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

6.2.5 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.2.6 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

6.3 生物指标 蟑

按GB 13104—2014附录A规定的方法测定。

6.4 食品添加剂

按国家相关产品标准或规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一原料、同一班次、同一生产线生产的同品种、同规格，包装完好的产品为一组批。

7.2 抽样方法和数量

从同一批次产品堆的4个不同部位随机抽取4个或4个以上的大包装。抽样小于1kg包装单位的产品，抽样数量不少于4个包装，抽样量不少于2kg；大于1kg包装单位的产品，抽样量不少于2kg。样品分成2份，1份检验，1份备查。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂前，应由公司质检部门按本标准逐批次检验，检验合格的产品方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、干物质、pH值。

7.4 型式检验

7.4.1 正常生产时每年应进行二次型式检验；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

7.4.2 型式检验项目包括要求中的3.2、3.3、3.4和4规定的项目。

7.5 判定规则

7.5.1 全部项目检验结果符合本标准要求时，判定该批产品为合格。

7.5.2 生物项目检验结果不符合本标准时，判该批产品不合格，不得复检；除生物项目外的其他项目检验结果不符合本标准时，应从该批产品中加倍抽取样品进行复检，以复检结果为准。如复检结果符合本标准要求时，判定该批产品为合格；如复检结果仍有不符合本标准要求时，则判定该批产品不合格。

8 标签、标志、包装、运输

8.1 包装

8.1.1 成品包装材料应无毒、无异味，符合国家相关食品安全标准要求。包装应严密、牢固。

8.1.2 净含量应符合国家相关规定。

8.2 标签、标志

8.2.1 产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

8.2.2 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、卫生、防潮、防晒。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发异味的物品混运。装卸时应轻拿轻放，不得重压、摔撞。

8.3.2 运输时应在阴凉、干燥通风环境中，不得日晒雨淋、受潮。不得扔摔、撞击、挤压。搬运时应轻拿轻放。

8.4 贮存

应贮存于通风、干燥、清洁、防潮、防虫、防鼠的仓库内，不得与有毒、有异味、有腐蚀、有污染等物品混贮。产品应堆放在垫板上，且离地10cm、离墙20cm以上。

8.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件、包装完好情况下，产品保质期为18个月。

附录 2



414670S-2020



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

QHMS 0005S-2020

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，
色 泽	深红色	自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂
气 味、滋 味	具有辣椒特有的气味和滋味、无异味	质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
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。

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

附录 3



412617S-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

2021-11-03 发布

2021-11-03 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 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：刘忠恩、王杰、王一涛、温军辉。

本标准自发布实施之日起替代Q/LLWT 0001S-2021(备案号410266S-2021, 2021-02-01发布实施)。

HN
QB

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、苹果、甘草、小茴香、胡椒、八角、月桂叶、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、呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、刺槐豆胶、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、橘橙粉、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、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、呈味核苷酸二钠、食用盐、N142，4-二甲氨基苯基）-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）、阿斯巴甜、甜菊糖苷、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）、阿斯巴甜、甜菊糖苷、三氯蔗糖中的几种）、复配水分保持剂（乳酸钠、呈味核苷酸二钠）、D-异抗坏血酸钠、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- β -内酯）、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- β -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、速达香风味、火锅风味、花椒风味、番茄风味、柠檬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。

根据原辅料不同分为不同产品。

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 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 酒母抽提物应符合 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、月桂叶、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-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-β-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。
- 2.1.19 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 酶蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.24 复配乳化剂（酶蛋白酸钠、葡萄糖酸-β-内酯）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.25 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.26 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.27 酶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 珍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。
- 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. 草要酸应符合 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 1886.298 的规定。
- 2.1.43 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.44 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.45 葡萄糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.46 刺槐豆胶应符合 GB29945 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	
色泽	具有该产品应有的色泽	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。
气味、滋味	具有该产品应有的气味、滋味，无异味	用温开水漱口，品其滋味
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方法
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤59	GB 5009.44
干燥失重，g/100g	≥20	GB 5009.3
*N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸-L-甲酯（组氨酸），g/kg	≤0.07	GB 5009.247
*环己氨基碘酸钠（甜蛋白）（以环己氨基碘酸计），g/kg	≤0.65	GB 5009.97
*三氯蔗糖，g/kg	≤0.25	GB 22355
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜） [†] ，g/kg	≤2.0	GB 5009.263
葡萄糖苷，g/kg（以葡萄糖当量计）	≤0.35	SN/T 3854
*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

- *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（植脂）的产品。
 - d 仅适用于添加环己基氨基磺酸钠（甜味素）的产品。
 - e 仅适用于添加三氯蔗糖的产品。
 - f 仅适用于添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）的产品。
 - g 仅适用于添加葡萄糖浆的产品。
- 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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
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。

附录 4



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）。



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)，烟制(冷却)或不烟制(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。

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（低压羰基化法）应符合 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.18 ε-聚赖氨酸盐酸盐应符合《关于批准 ε-聚赖氨酸等 4 种食品添加剂新品种等的公告》（2014 年第 5 号）的规定。
- 2.1.19 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.20 乳酸钠（溶液）应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.21 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 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	
色 泽	具有与所加辅料相应的色泽，无异色	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
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),焗制(冷却)或不焗制(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。

漯河市乐味调味品加工有限公司

附录 5



4126185-2021



漯河市乐味调味品加工有限公司企业标准

Q/LLWT 0007S-2021

辣条专用配料

2021-11-03 发布

2021-11-03 实施

漯河市乐味调味品加工有限公司 发布

Q/LLWT 0007S-2021

前 言

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、温军辉。

本标准自发布实施日起替代Q/LLWT 0007S-2020(备案号4106295-2020, 2020-07-17发布实施)。

H N
Q B

辣条专用配料

1 范围

本标准规定了辣条专用配料的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以味精、食用盐、白砂糖、辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、小茴香中的几种为主要原料，添加酵母提取物、碳酸钙、磷酸氢钠、磷酸二氢钠、呈味核苷酸二钠、复合调味料（味精、呈味核苷酸二钠、食用盐、N1-(2,4-二甲氨基苄基)-N2-(2-(噁唑基)乙基)草酰胺）、复配甜味剂（环己基氨基磷酸钠（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）、食品用香精（牛肉风味、鸡肉风味、蒜香风味、川香风味、葱香风味、黑胡椒风味、青汁风味中的一种或几种）、食品用香精（含葡萄糖基甜菊糖苷）、食品用香料（花椒提取物、大蒜油、大蒜油树脂、洋葱油、中国肉桂油、中国肉桂皮酊（提取物）、姜黄油、姜黄油树脂、姜黄浸膏、香葱油、迷迭香油、L-阿拉伯糖中的一种或几种）中的几种，经配料、混合、包装而成的仅用于各类辣条（调味面制品）食品加工的配料（不直接提供至消费者食用）。

按照添加原料不同，分为不同产品。

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 2720 的规定。

2.1.4 复配甜味剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.5 辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、小茴香应符合 GB/T 15891 的规定。

2.1.6 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.7 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.8 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.9 酵母提取物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.10 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.11 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。

2.1.12 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 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。
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	用温开水漱口，品其滋味
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
干燥失重, g/100g	≤ 20	GB 5009.3
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸1-甲酯(组氨酸), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.247
^b 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)(以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 29	GB 5009.97
^c 三氯蔗糖, g/kg	≤ 12.0	GB 22255
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
^d 铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
 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(组氨酸): 0.06g/kg 为最终产品辣条食品最大使用量, 适用于 GB 2760 的 3.4.2 的带入原则。
 b 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)(以环己基氨基磺酸计): 1.6g/kg 为最终产品辣条食品最大使用量, 适用于 GB 2760 的 3.4.2 的带入原则。
 c 三氯蔗糖: 0.6g/kg 为最终产品辣条食品最大使用量, 适用于 GB 2760 的 3.4.2 的带入原则。

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 ³	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	10 ³	10 ⁵	GB 4789.10
霉菌, CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁵	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁵	GB 4789.15

1. a样品的采样和处理按GB 4789.1执行。
 2. 微生物限量仅适用于即食辣条专用配料。

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（适用于即食辣条专用配料）、大肠菌群（适用于即食辣条专用配料）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以味精、食用盐、白砂糖、辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、小茴香中的几种为主要原料，添加酵母提取物、碳酸钙、碳酸氢钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、呈味核苷酸二钠、复合调味料（味精、呈味核苷酸二钠、食用盐、N1-(2,4-二甲氨基苯基)-N2-(2-(2-吡啶基)乙基)草酰胺）、复配甜味剂（环己基氨基磷酸钠（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）、食品用香精（牛肉风味、鸡肉风味、蒜香风味、川香风味、葱香风味、黑胡椒风味、青汁风味中的一种或几种）、食品用香精（含葡萄糖基甜菊糖苷）、食品用香料（花椒提取物、大蒜油、大蒜油树脂、洋葱油、中国肉桂油、中国肉桂皮酊（提取物）、姜黄油、姜黄油树脂、姜黄浸膏、香葱油、迷迭香油、L-阿拉伯糖中的一种或几种）中的几种，经配料、混合、包装而成的仅用于各类辣条（调味面制品）食品加工的配料（不直接提供至消费者食用）。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。

此类配料为非直接提供至消费者的辣条专用配料，用于各类辣条食品的调味。在此类调味料中纽甜的最大添加量为 0.5g/kg，纽甜在最终产品辣条食品中最大使用量为 0.06g/kg；甜蜜素（以环己基氨基磷酸计）的最大添加量为 29g/kg，甜蜜素（以环己基氨基磷酸计）在最终产品辣条食品中最大使用量为 1.6g/kg；三氯蔗糖的最大添加量为 12.0g/kg，三氯蔗糖在最终产品辣条食品中最大使用量为 0.6g/kg；此类调味料中在最终产品辣条食品中含量≤0%。



漯河市乐味调味品加工有限公司

附录 6



410594S-2020



新乡市五谷香杂粮加工厂企业标准

Q/XWGX 0003S-2020

杂粮粉

2020-07-14 发布

2020-07-14 实施

新乡市五谷香杂粮加工厂 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》的规则编写。

本标准由新乡市五谷香杂粮加工厂提出。

本标准起草单位：新乡市五谷香杂粮加工厂。

本标准主要起草人：杨灵恩。

HN
QB

杂粮粉

1 范围

本标准规定了杂粮粉的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以绿豆、黄豆、黑豆、青豆、豌豆、红小豆、糙米、小米、黑米、糯米、红米、玉米、黍米、高粱米、燕麦、荞麦、薏仁、芸豆、甘薯干中的一种或几种为原料，经清理、碾磨、混合或不混合，包装加工而成的非即食杂粮粉。

根据原料不同可分为单一型杂粮粉、混合型杂粮粉。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 黄豆、黑豆、青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 黍米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 高粱米应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 燕麦应符合 LS/T 3102 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 甘薯干应符合 NY/T 708 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 荸豆应符合 NY/T 285 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 红米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 薏仁应符合 NY/T 2977 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 生产用水应符合 GB 5749 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	粉状	从样品中随机取出适量, 倒入一洁净白瓷盘中, 自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味, 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
水分, g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分(以干物质计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
粗细度, %	CQ10 号筛全部通过	GB/T 5507
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02(仅适用于 a、c)	GB 5009.17
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1(适用于除 a、d 外的产品) 0.2 ^{a、d}	GB 5009.15
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.2 ^a	GB 5009.11
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5(适用于除 a 外的产品)	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0(适用于除 a、c、d 外的产品) 10 ^a 20 ^c	GB 5009.22
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
单宁(以干基计), %	≤ 0.3(仅适用于单一型高粱粉)	GB/T 15686
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 5.0(仅适用于 a、c)	GB 5009.27
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
甲基毒死蜱, mg/kg	≤ 5	GB 23200.9

溴氰菊酯, mg/kg	≤	0.5	GB/T 5009.110
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤	1000*	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤	60*	GB 5009.209

注 1: a 仅适用于单一型大米粉、糙米粉、黑米粉、红米粉、糯米粉; c 仅适用于单一型玉米粉; d 仅适用于豆类粉;
 注 2: 对于无机砷限量, 可先测定总砷, 当总砷水平不超过无机砷限量值时, 不必测定无机砷; 否则, 需再测定无机砷;
 注 3: *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

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

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

杂粮粉适用于以绿豆、黄豆、黑豆、青豆、豌豆、红小豆、糙米、小米、黑米、糯米、红米、玉米、黍米、高粱米、燕麦、荞麦、薏仁、芸豆、甘薯干中的一种或几种为原料，经清理、碾磨、混合或不混合，包装加工而成的非即食产品。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 2715《食品安全国家标准 粮食》，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

调味面制品是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、栀子黄、姜黄素、红曲红、辣椒红、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、淀粉）、甘油（丙三醇）、乳酸钠（溶液）、三氯蔗糖、味精（谷氨酸钠）、大豆膳食纤维粉、D-异抗坏血酸钠、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-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜)、三氯蔗糖、食用盐、味精(谷氨酸钠)、大豆膳食纤维粉、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-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-(2,4-二甲氧基苄基)-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-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）、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）、添加一种或多种食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂中的一种或两种）、食用植物油（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、D-异抗坏血酸钠、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《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》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。

郏县振仔食品有限公司