



411433S-2022



漯河市平平食品有限责任公司企业标准

Q/LHPP 0009S-2022

水卤蛋

2022-05-30 发布

2022-05-30 实施

漯河市平平食品有限责任公司 发布

前 言

本标准的附录 1、附录 2 为规范性附录。

本标准由漯河市平平食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘忠思、胡敏、温军辉。

本标准自发布实施日起替代Q/LHPP 0009S-2020(备案号416300S-2020，2020-09-16发布实施)。

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、清洗、预煮、去壳或不去壳、添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖、味精、白酒、酱油、本味淋（详见附录 1）、红曲黄色素、高粱红、柠檬酸、氯化钾、 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 2）、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、海藻酸钠、复配增稠剂（槐豆胶、黄原胶、结冷胶、明胶、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、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 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、月桂叶、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 和 GB 15203 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 2。
- 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 海藻酸钠(又名褐藻酸钠)应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.38 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.39 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.40 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。
- 2.1.41 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.42 本味淋应符合 Q/SGJ0002S 的规定, 见附录 1。
- 2.1.43 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 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

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 GB31650 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。

附录1

H N

Q B

Q/SGJ

绍兴古越龙山果酒有限公司企业标准

Q/SGJ0002S-2017

代替Q/SGJ0002S-2014

成 品 味 淋 酒



2017-03-26 发布

2017-04-25 实施

绍兴古越龙山果酒有限公司 发布

前 言

成品味淋酒是以味淋原酒为原料，或添加葡萄糖浆、水和食用酒精勾兑而成的浓甜型酒。因目前无与之相对应的国家、行业标准，参照 GB/T 27588《露酒》、GB 2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》和 DB52/535《贵州米酒》，根据 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》和《中华人民共和国食品安全法》有关规定，特制定本标准。

本标准自实施之日起代替 Q/SGJ0002S-2014；

本标准与 Q/SGJ0002S-2014 相比主要进行修改如下：

- 规范性引用文件进行版本更新；
- 理化指标中增加铅、农药最大残留量指标；
- 标志、标签作相应修改；
- 8.5 保质期作适当修改。

本标准由绍兴古越龙山果酒有限公司提出。

本标准起草单位：绍兴古越龙山果酒有限公司。

本标准主要起草人：凌志勇、厉水萍。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/GJ002-2007、Q/SGJ0002S-2010、Q/SGJ0002S-2014。



成品味淋酒

1 范围

本标准规定了成品味淋酒的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存要求。
本标准适用于以味淋原酒为原料，或添加葡萄糖浆、水和食用酒精勾兑而成的成品味淋酒。

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 2758	食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 4789.10	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/T 4789.25	食品卫生微生物学检验 酒类检验
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 10343	食用酒精
GB/T 13662	黄酒
GB 14881	食品企业通用卫生规范
GB/T 15038	葡萄酒、果酒通用分析方法
GB/T 20885	葡萄糖浆
GB/T 27588	露酒
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
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 第75号 (2005) 《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 第102号 (2007) 《食品标识管理规定》	
国家质量监督检验检疫总局令 第123号 (2009) 《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》	

3 产品分类

产品根据原辅料配比的不同可分为原味淋、本味淋。

原味淋是以味淋原酒为原料，经勾兑而成的浓甜型酒；

本味淋是以味淋原酒为原料，添加葡萄糖浆、水和食用酒精勾兑而成的浓甜型酒。

4 要求

4.1 原辅料要求



4.1.1 味淋原酒应符合 Q/SHJ0031S-2014 规定。

4.1.2 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 规定。

4.1.3 水应符合 GB 5749 规定。

4.1.4 食用酒精应符合 GB 10343 规定。

4.2 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
色 泽	清亮透明、呈琥珀黄色
气 味	凡有味淋酒特有的香气
口 味	甜蜜、醇厚、无异味

4.3 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	
	原味淋	本味淋
酒精度 [*] (20℃)/%vol	12.0-15.0	12.5-15.5
总糖 [†] (以葡萄糖计)/(g/L)	300.0-430.0	350.0-480.0
总酸 (以乙酸计)/(g/L)	≤	5.0
氨基酸态氮 [‡] /g/L	≥	0.10
PH	3.5-7.0	
干浸出物/(g/L)	≥	0.30
铅 (以 pb 计), mg/kg	≤	0.1
真菌毒素限量	符合 GB 2761 规定	
其他污染物限量	符合 GB 2762 规定	
农药最大残留限量	符合 GB 2763 规定	
*酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol。		
†总糖标签标示值与实测值不得超过±10.0%。		
‡酒精度低于14%vol时,氨基酸态氮的值按14%vol折算。		

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量 [*]		
	n	c	m
沙门氏菌	5	0	0/25 mL

金黄色葡萄球菌	5	0	0.25 mL
*样品的分析及处理按GB 4789.1执行。			

4.5 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6. 试验方法

6.1 感官要求

6.1.1 酒样的准备

按 GB/T 13662 中规定的方法检验。

6.1.2 外观评价

按 GB/T 13662 中规定的方法检验。

6.1.3 气味与口味

按 GB/T 13662 中规定的方法检验。

6.2 理化指标

6.2.1 酒精度

按 GB/T 13662 中规定的方法检验。

6.2.2 总糖

按 GB/T 13662 中规定的方法检验。

6.2.3 总酸

按 GB/T 13662 中规定的方法检验。

6.2.4 氨基酸态氮

按 GB/T 13662 中规定的方法检验。

6.2.5 PH

按 GB/T 13662 中规定的方法检验。

6.2.6 干浸出物

按 GB/T 15038 中规定的方法检验。

6.2.7 铅

按 GB 5009.12 中规定的方法检验。

6.2.8 真菌毒素限量

按 GB 2761 中规定的方法检验。

6.2.9 其他污染物限量

按 GB 2762 中规定的方法检验。

6.2.10 农药最大残留限量

按 GB 2763 中规定的方法检验。

6.3.1 沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

按 GB/T 4789.25 中规定的方法检验。

6.4 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

7. 检验规则

7.1 出厂检验



/ 公司

- 7.1.1 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。
- 7.1.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量和标签、酒精度、总糖、总酸、氨基酸态氮、PH、干浸出物。
- 7.2 型式检验
- 7.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时，亦应进行型式检验。
- 新产品试制鉴定；
 - 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
 - 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
 - 国家质量监督检验机构提出要求时。
- 7.2.2 型式检验项目包括要求中的全部项目。
- 7.3 组批
- 以每组同批投料生产的同一类别，具有同一批号的产品为同一批次。
- 7.4 抽样方法和抽样数量
- 以万分之六的比例抽取，尾数不足一万以一万计，但每批样品不得少于6瓶，样品分三份，一份作感官和理化检验，一份作微生物检验，一份留样备查。
- 7.5 判定规则
- 7.5.1 每批产品检验的各项指标均达到本标准要求为合格。在检验结果中，除微生物指标外，若出现有不合格项目时，允许在同批产品中加倍抽样复检，复检仍有项目不合格，判整批产品为不合格。微生物指标不合格不得复检，直接判为整批产品不合格。
- 7.5.2 进货单位有权在每批到货产品中随机抽取样品，按本标准检验，供需双方对产品质量有异议时，可由双方协商解决或由法定检验部门按本标准检验后由仲裁部门仲裁。
- 8 标志、标签、包装、运输和贮存
- 8.1 标志、标签
- 产品标签应符合 GB 2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》、GB 7718《预包装食品标签通则》和国家质检总局令第102号和第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。
- 8.2 包装
- 产品的包装应清洁、干燥、无毒，应采用符合国家食品安全标准要求的包装材料包装。包装应牢固、密封、不得泄漏，正常运输中不得松散。
- 8.3 运输
- 产品可采用各种交通工具运输。运输时，运输工具必须保持干燥、清洁，运输过程中应有防雨、防晒措施，不得与潮湿、有害、有毒、有异味等不卫生物品混运。
- 8.4 贮存
- 产品应贮存在干燥、清洁、通风、无污染的库房中，严禁与有毒、有害、有污染物品混放。
- 8.5 保质期
- 在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为18个月，当酒精度 $\geq 10\%$ (v/v)可免标保质期。





410367S-2022



漯河市乐味调味品加工有限公司企业标准

Q/LLWT 0001S-2022

固态复合调味料

2022-02-05 发布

2022-02-05 实施

漯河市乐味调味品加工有限公司 发布

前 言

本标准的附录 1、附录 2 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、温军辉。

本标准自发布实施日起替代Q/LLWT 0001S-2021(备案号412617S-2021，2021-11-03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、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、新甲基橙皮苷二氢查耳酮、海藻糖、海藻酸钠、柠檬酸、酸水解植物蛋白调味料、明胶水解蛋白调味料、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、羟丙基淀粉、氧化羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、淀粉磷酸酯钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、酸处理淀粉、磷酸酯双淀粉、氧化淀粉、DL-苹果酸钠、聚甘油脂肪酸酯、 β -胡萝卜素，二氧化硅、羟丙基二淀粉磷酸酯、明胶、结冷胶、卡拉胶、黄原胶、刺槐豆胶、脱水洋葱、脱水香菜、紫苏叶粉、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、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、柑橘纤维、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、N1-(2, 4-二甲氨基苄基)-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-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-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（预糊化玉米淀粉、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- 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 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、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。
- 2.1.19 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 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 1）。
- 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、紫苏叶粉应符合 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。
- 2.1.44 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.45 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.46 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.47 新甲基橙皮苷二氢查耳酮应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.48 柑橘纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.49 明胶水解蛋白调味料应符合 Q/JYWX 0005S。（见附录 2）
- 2.1.50 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.51 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.52 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.53 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.54 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.55 淀粉磷酸酯钠应符合 GB 29936 的规定。
- 2.1.56 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.57 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.58 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.59 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.60 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.61 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.62 DL-苹果酸钠应符合 GB 30608 的规定。
- 2.1.63 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.64 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.65 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.66 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.67 卡拉胶应符合 GB 1886.169 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
^e 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
^d 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
^c 三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜） ^f ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
^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
^b 3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191
^b β-胡萝卜素，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
*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、明胶水解蛋白调味料的产品。		
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。		
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。		

Q/LLWT 0001S-2022

g 仅适用于添加甜菊糖苷的产品。

h 仅适用于添加β-胡萝卜素的产品。

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	n	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	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。

编制说明

本标准适用于以鲜鸡蛋为原料，经挑选、清洗、预煮、去壳或不去壳、添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、果葡糖浆、麦芽糖、味精、白酒、酱油、本味淋（详见附录 1）、红曲黄色素、高粱红、柠檬酸、氯化钾、 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 2）、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、海藻酸钠、复配增稠剂（槐豆胶、黄原胶、结冷胶、明胶、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、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。

漯河市平平食品有限责任公司

QB