



411484S-2022



漯河市平平食品有限责任公司企业标准

Q/LHPP 0012S-2022

# 大豆蛋白制品

2022-06-06 发布

2022-06-06 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、附录 3、附录 4 和附录 5 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。

本标准由漯河市卫龙生物技术有限公司、上海卫龙美味生物科技发展有限公司和漯河市平平食品有限责任公司起草。

本标准起草人：刘忠思、温军辉、施雪磊、周鑫涛。

H N

Q B

# 大豆蛋白制品

## 1 范围

本标准规定了大豆蛋白制品要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用大豆粕、大豆蛋白粉、大豆蛋白、大豆组织蛋白中的一种或几种为原料，添加小麦粉、谷朊粉、酵母蛋白（见附件 1）、大豆粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、小麦淀粉、豌豆蛋白、植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、酿造酱油、酵母抽提物、香辛料（孜然、辣椒、白胡椒、桂皮、八角、小茴香、花椒、甘草、月桂叶、山奈中的一种或几种）、白芷、水、碳酸钙、碳酸氢钠、碳酸氢铵、食品用香精（香辣味香精、孜然羊肉味香精、酱卤态肉味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、羊肉味香精粉、鸡肉膏香精、牛肉膏香精、卤香风味膏香精、咸味香精、甜味香精中的一种或几种）、固态复合调味料（附件 2）、油状复合调味料（见附件 3）、半固态复合调味料（见附件 4）、液态复合调味料（见附件 5）中的几种为原料，经原料粉碎（或不粉碎）、调和（或不调和）、挤压膨化（或不挤压膨化）、复水（或不复水）、滚揉（或不滚揉）、油炸（或不油炸）、调味、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺加工而成的大豆蛋白制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 和 GB 14932 的规定。
- 2.1.2 大豆蛋白粉、大豆蛋白、豌豆蛋白、大豆组织蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.3 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 酵母蛋白应符合 Q/AQJM 2161S 的规定。
- 2.1.5 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB2715 的规定。
- 2.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.7 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.15 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.16 香辛料（孜然、辣椒、白胡椒、桂皮、八角、小茴香、花椒、甘草、月桂叶、山奈）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.18 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.19 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.20 固态复合调味料（见附件 2）应符合 Q/LLWT 0001S 的规定。
- 2.1.21 油状复合调味料（见附件 3）应符合 Q/LLWT 0003S 的规定。
- 2.1.22 半固态复合调味料（见附件 4）应符合 Q/LLWT 0004S 的规定。
- 2.1.23 液态复合调味料（见附件 5）应符合 Q/LLWT 0008S 的规定。
- 2.1.24 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.25 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.26 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.27 碳酸氢铵符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.28 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 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
性状	具有本品应有的性状	从样品中取出适量试样，倒入一洁净白色瓷盘中，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	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	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
氯化物（以NaCl计），g/100g	≤ 4.0	GB 5009.44
蛋白质，g/100g	≥ 12	GB 5009.5
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3	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
注：*铅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 <sup>a</sup> 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>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
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；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、氯化物、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

附件1

ICS

备案号:420276S-2021

# Q/AQJM

## 安琪酵母股份有限公司企业标准

Q/AQJM 2161S—2020

代替 Q/AQJM 2161S—2017

酵母蛋白



2020-11-19 发布

2020-12-25 实施

安琪酵母股份有限公司

发布

Q/AQJM 2161S-2020

## 前 言

本标准编制所依据的起草规则为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》。  
本标准由安琪酵母股份有限公司提出并归口。  
本标准主要起草单位：安琪酵母股份有限公司。  
本标准适用于琪酵母股份有限公司、安琪酵母（崇左）有限公司、安琪酵母（伊犁）有限公司、安琪酵母（柳州）有限公司。  
本标准主要起草人：张海波、陈智仙、高祥。

本标准代替Q/AQJM 2161S—2017，自本标准实施日起，Q/AQJM 2161S—2017立即作废。  
本标准与Q/AQJM 2161S—2017相比，除编辑性修改外主要变化如下：  
——修改了标准年代号，更新完善了规范性引用文件。

本标准历次版本发布情况：

- 2016-12-25
- 2017-11-08
- 2020-11-19

Q/AQJM 2161S-2020

## 酵母蛋白

### 1 范围

本标准规定了酵母蛋白的术语定义、技术要求、检验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以酿酒酵母 (*Saccharomyces Cerevisia*) 为原料, 以氢氧化钠、盐酸、酶制剂为加工助剂, 经过酶解、破壁、提取、纯化等主要工艺, 去除或部分去除非蛋白部分所制得食品工业用酵母蛋白产品。

### 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 1886.9	食品添加剂 盐酸
GB 1886.20	食品添加剂 氢氧化钠
GB 1886.174	食品安全国家标准 食品工业用酶制剂
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 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	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 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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
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 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
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 31639	食品安全国家标准 食品加工用酵母
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
	《定量包装商品计量监督管理办法》(国家质检总局第75号令)
	《食品标识管理规定》(修订版)(国家质量监督检验检疫总局2009年第123号令)

Q/AQJM 2161S-2020

### 3 术语和定义

#### 3.1 酵母蛋白

以酿酒酵母 (*Saccharomyces Cerevisia*) 为原料, 在外加食用级酶制剂或者食品级酸碱的作用下, 去除或部分去除非蛋白部分所制得食品工业用酵母蛋白产品。

### 4 技术要求

#### 4.1 基本要求

不得使用非食品原料, 不得超范围、超量使用食品添加剂和营养强化剂, 不得采用可能影响食品安全的不合理的加工工艺, 食品添加剂的使用应符合GB2760的规定。原辅料应符合GB2761、GB2762、GB2763的要求。

#### 4.2 原辅料要求

##### 4.2.1 加工用水

应符合GB 5749的规定。

##### 4.2.2 酿酒酵母

应符合GB 31639的规定。

##### 4.2.3 酶制剂

应符合GB 1886.174的规定。

##### 4.2.4 盐酸

应符合GB 1886.9的规定。

##### 4.2.5 氢氧化钠

应符合GB 1886.20的规定。

#### 4.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽	淡黄色至乳白色
气味	具有本品特征气味和滋味
组织	颗粒均匀粉状
杂质	无肉眼可见杂质

Q/AQJM 2161S-2020

## 4.4 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标
蛋白质(折干), %	≥ 70.0
水分, %	≤ 8.0
灰分, %	≤ 8.0
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 1.0
总砷(以As计), mg/kg	≤ 1.0

## 4.5 微生物指标

应符合表3的要求。

表3 微生物指标

项 目	采用方案 <sup>a</sup> 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	5	2	3×10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
大肠菌群, CFU/g	5	1	10	10 <sup>2</sup>
霉菌, CFU/g	20			
酵母菌, CFU/g	20			
沙门氏菌, /25g	不得检出			
金黄色葡萄球菌, /25g	不得检出			

<sup>a</sup>菌落总数、大肠菌检测样品的采样及处理按 GB4789.1 执行。

## 4.6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 4.7 净含量及允许短缺量

按JJF1070规定的方法检验,按《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第75号令)执行。

## 5 检验方法

## 5.1 感官检验

从抽取的样品中取样,在光线充足的条件下,观察颜色和状态,并闻其气味。

## 5.2 理化检验

## 5.2.1 蛋白质(折干)

按GB 5009.5中规定的方法进行测定。

Q/AQJM 2161S-2020

## 5.2.2 水分

按GB 5009.3中规定的方法进行测定。

## 5.2.3 灰分

按GB 5009.4中规定的方法进行测定。

## 5.2.4 铅

按GB 5009.12中规定的方法进行测定。

## 5.2.5 总砷

按GB 5009.11中规定的方法进行测定。

## 5.3 微生物检验

## 5.3.1 菌落总数

按GB 4789.2中规定的方法进行测定。

## 5.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3中规定的方法进行测定。

## 5.3.3 霉菌和酵母

按GB 4789.15规定的方法检验。

## 5.3.4 沙门氏菌

按GB 4789.4中规定的方法进行测定。

## 5.3.5 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10中规定的方法进行测定。

## 5.4 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

## 6 检验规则

## 6.1 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。

## 6.2 出厂检验

6.2.1 成品出厂前须经公司质量检验部门逐批检验合格，并签发合格证。

6.2.2 出厂检验项目包括：感官要求、蛋白质、水分、菌落总数、净含量。

## 6.3 型式检验

6.3.1 一般情况下，型式检验每半年进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

Q/AQJM 2161S-2020

- a) 产品正式投产时;
- b) 原材料来源、工艺、设备有重大改变,可能影响质量指标时;
- c) 停产3个月以上恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式试验结果有较大差异时;
- e) 法定质检监管部门提出要求时。

6.3.2 型式检验项目包括:技术要求中所有项目。

#### 6.4 组批

同原料、同配料、同工艺生产的,同一包装线当天包装出厂(或入库的),具有同样质量检验报告单的产品为一批。

#### 6.5 采样

产品按批抽样,抽样件数见表4。抽样样品平均分为两份,一份用于检测,一份留样备查。

表4 抽样件数

每批生产包装件数	抽样量
≤3	每件取样,取样量不少于500g
4-300	从 $\sqrt{n}+1$ 件中抽取不少于500g样品
≥300	$\frac{\sqrt{n}}{2}+1$ 件中抽取不少于500g样品

#### 6.6 判定规则

##### 6.6.1 出厂检验判定规则

- 6.6.1.1 出厂检验项目符合本标准,判为合格品。
- 6.6.1.2 出厂检验项目如有2项及以内的指标(微生物项目除外)不符合本标准,可以加倍抽样复验,复验后如仍有一项不符合本标准,判为不合格品。
- 6.6.1.3 微生物项目有一项不符合本标准,判为不合格,不应复验。

##### 6.6.2 型式检验判定规则

- 6.6.2.1 型式检验项目全部符合本标准判为合格品。
- 6.6.2.2 型式检验项目不超过3项(微生物项目除外)不符合本标准,可以加倍抽样复验,复验后有一项不符合本标准,判为不合格品,超过3项不符合本标准,不应复验,判为不合格品。
- 6.6.2.3 微生物项目有一项不符合本标准,判为不合格品,不应复验。

#### 7 标志、包装、运输、贮存和保质期

##### 7.1 标志

Q/AQJM 2161S-2020

#### 7.1.1 标签

应符合GB 7718和《食品标识管理规定》(国家质量监督检验检疫总局第123号令)的规定。

#### 7.1.2 运输标志

应符合GB/T 191的规定。运输包装应标明：产品名称、公司名称和地址、规格、数量，以及“小心轻放”、“防潮”、“防晒”等。

### 7.2 包装

#### 7.2.1 内包装

内包装材料应符合GB 4806.7、GB 9683的要求。

#### 7.2.2 外包装

外包装采用瓦楞纸箱，并符合GB/T 6543的要求。

#### 7.2.3 包装规格

根据客户需求而定。

### 7.3 运输

运输时应防止日晒雨淋，运输车辆应保持清洁。不得与有毒有污染的物品混装。运输时防止挤压，装卸时轻搬、轻放。

### 7.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库内。不得露天存放，不得与有毒有污染的物品或其他杂物混存。

### 7.5 保质期

在符合本标准包装、运输和储存的条件下，保质期不低于24个月。





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410266S-2021，2021-02-01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、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、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、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- $\alpha$ -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- $\alpha$ -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（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- $\delta$ -内酯）、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -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- $\alpha$ -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- $\delta$ -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。
- 2.1.19 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- $\delta$ -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 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。
- 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。

Q/LLWT 0001S-2021

- 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 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	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>c</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>d</sup> 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
<sup>e</sup> 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） <sup>f</sup> ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
甜菊糖苷 <sup>g</sup> ，g/kg（以甜菊醇当量计）	≤ 0.35	SN/T 3854
<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
*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

Q/LLWT 0001S-2021

\*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-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）的产品。

d 仅适用于添加环己氨基磺酸钠（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。

g 仅适用于添加甜菊糖苷的产品。

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	m	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	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789. 10
霉菌, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789. 15
酵母, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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。



412666S-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

2021-11-07 发布

2021-11-07 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、附录 3 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。

本标准自发布之日起替代Q/LLWT 0003S-2021（备案号410267S-2021，2021-02-01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、食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油）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（猪油、牛油、羊油、鸡油）、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）、 $\epsilon$ -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、月桂叶、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（谷氨酸钠）、泡椒、泡姜、豆豉、香菜籽、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、焦糖色（普通法）、磷脂、冷榨调味油（详见附录3）、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、黑胡椒油中的一种或几种）中的几种为原料，经调配、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油状复合调味料。

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 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 呈味核苷酸二钠应符合 GB1886.171 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1）。

Q/LLWT 0003S-2021

- 2.1.16 黑糖糖浆应符合 Q/WJF 0002S 的规定（见附录 2）。
- 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、月桂叶、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 3）
- 2.1.32 食用动物油脂应符合 GB 10146 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

Q/LLWT 0003S-2021

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 微生物限量

即食油状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 <sup>a</sup> 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>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3
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
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

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、水分及挥发物、酸价、过氧化值、菌落总数（仅适用于即食油状复合调味料）、大肠菌群（仅适用于即食油状复合调味料）。型式检验按国家相关规定执行。

附录 4



412657S-2021



漯河市乐味调味品加工有限公司企业标准

Q/LLWT 0004S-2021

---

# 半固态复合调味料

2021-11-07 发布

2021-11-07 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、附录 3、附录 4、附录 5、附录 6、附录 7、附录 8、附录 9、附录 10、附录 11 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、温军辉、王一涛。

本标准自发布之日起替代Q/LLWT 0004S-2021(备案号411885S-2021，2021-08-12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、明胶水解蛋白调味料（见附录 5）、酸水解植物蛋白调味料（见附录 6）、复合调味料（味精、呈味核苷酸二钠、食用盐、食用香料）、肉膏调味料（见附录 9）、半固态复合调味料 1（以水、腐乳、鸡精、黄豆酱、白砂糖为主要原料，添加乙酰化双淀粉己二酸酯、味精、食用盐、黄原胶、山梨酸钾、食品用香精中的一种或几种）、半固态复合调味料 2（以鸡骨素、水、味精、食用盐、鸡脂油为主要原料，添加葡萄糖浆、酵母抽提物、玉米淀粉、食品用香精中的一种或几种）、固态复合调味料【以酵母抽提物、麦芽糊精、食用盐为主要原料，添加食品添加剂（二氧化硅、食用香料）、棕榈油（含维生素 E）中的一种或几种】、辣椒酱、剁辣椒、芝麻、炒芝麻、花生、炒花生、郫县豆瓣、番茄酱罐头、芝麻酱、花生酱、半固态复合调味料 3（以水、笋、猪骨、食用盐、鸡肉为主要原料，添加凯里红酸汤、山椒、盐渍生姜、味精、白砂糖、酿造食醋、食用玉米淀粉、麦芽糊精、食品用香精、呈味核苷酸二钠中的一种或几种）、半固态复合调味料 4（见附录 11）、白酒、食醋、本味淋（见附录 10）、果葡糖浆、泡椒、泡姜、泡豆角、泡青菜、食用调味油（见附录 7）、调味料酒、豆豉、酱油、骨素、辣椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、胡椒、葱、洋葱、姜、蒜、月桂叶、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、姜黄、辣椒红油中几种原料，添加或不添加鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、羊肉、驴肉、兔肉中的一种或几种）、鲜（冻）动物性水产品（鱼肉）、食用菌类（香菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、平菇、牛肝菌、松茸、猴头菇中的一种或多种）、食品加工用植物蛋白、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、姜、草果、高良姜、白芷、山奈、葱、姜、辣椒红中的几种）、调味面制品（见附录 2）、植物蛋白粉（椰浆粉）、固态饮料粉（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（见附录 3）、魔芋即食食品（见附录 4）中的几种，添加或不添加呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、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、羟丙基二淀粉磷酸酯、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（见附录 8）、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、香菜风味、螺蛳风味、螺蛳调味酱风味、臭豆腐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的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，分为不同产品。

## 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 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 明胶水解蛋白调味料应符合 Q/JYWX 005S 的规定（见附录 5）。
- 2.1.12 酸水解植物蛋白调味料应符合 Q/JYWX 0001S 的规定（见附录 6）。
- 2.1.13 复合调味料、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 应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.14 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.15 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.16 番茄酱罐头应符合 GB/T 14215 或 QB/T 1394 的规定。
- 2.1.17 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.18 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.19 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.20 白酒应符合 GB/T 20822 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.21 泡椒、剁辣椒、泡豆角、泡青菜和泡姜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.22 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.23 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 炒芝麻、炒花生应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 食用调味油应符合 Q/YMZ 0002S 的规定（见附录 7）。
- 2.1.27 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.28 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.29 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。

Q/LLWT 0004S-2021

- 2.1.30 辣椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、胡椒、葱、洋葱、姜、蒜、姜黄、月桂叶、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。
- 2.1.31 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.32 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.33 植物蛋白粉（椰浆粉）应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.34 冷榨调味油应符合 Q/YMZ 0014S 的规定（见附录 8）
- 2.1.35 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。
- 2.1.36 辣椒红油应符合 Q/HMS 0005S 的规定（见附录 1）。
- 2.1.37 鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、羊肉、驴肉、兔肉）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.38 食用菌（香菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、平菇、牛肝菌、松茸、猴头菇）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.39 食品加工用植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.40 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、姜、草果、高良姜、白芷、山奈、葱、姜、辣椒红）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.41 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.42 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.43 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.44 焦糖色（普通法）应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.45 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.46D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.47 调味面制品应符合 Q/LHPP 0004S 的规定（见附录 2）。
- 2.1.48 膨化豆制品应符合 Q/LHWL 0001S 的规定（见附录 3）。
- 2.1.49 魔芋即食食品应符合 T/LFSA 004 规定（见附录 4）。
- 2.1.50 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.51 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.52 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.53 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.54 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.55 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.56 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.57 迷迭香提取物（超临界二氧化碳萃取法）应符合 GB 1886.172 的规定。
- 2.1.58 固态饮料粉应符合 GB 7101 的规定。

Q/LLWT 0004S-2021

- 2.1.59 果葡糖浆应符合 GB/T20882 和 GB15203 的规定。
- 2.1.60 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.61 肉膏调味料应符合 Q/STB 0004S 的规定。（见附录 9）
- 2.1.62 本味淋应符合 Q/SGJ 0002S 的规定。（见附录 10）
- 2.1.63 半固态复合调味料 4 应符合 Q/HDBS 0003S 的规定。（见附录 11）。
- 2.1.64 鲜（冻）动物性水产品（鱼肉）应符合 GB 2733 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
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 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>b</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
酸价 <sup>c</sup> (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>c</sup> (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
甲基汞 <sup>a</sup> (以Hg计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
3-氯-1,2-丙二醇 <sup>c</sup> , mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191

\*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。

c仅适用于添加酸水解植物蛋白调味料的产品。

Q/LLWT 0004S-2021

d适用于含油型产品，同时使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳）和酸性配料（如食醋、柠檬酸、乳酸、酸性水解蛋白调味料等）的，酸价不适用。

e仅适用于添加鱼肉的产品。

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 <sup>a</sup> 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>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3
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
霉菌, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</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【适用于含油型半固态复合调味料，同时使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳）和酸性配料（如食醋、柠檬酸、乳酸、酸性水解蛋白调味料等）的，酸价不适用。】、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。



412658S-2021



漯河市乐味调味品加工有限公司企业标准

Q/LLWT 0008S-2021

# 液态复合调味料

2021-11-07 发布

2021-11-07 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、附录 3 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、侯换超、王一涛、温军辉。

本标准自发布实施日起替代Q/LLWT 0008S-2020（备案号416328S-2020，2020-09-22发布实施）。

H N  
Q B

## 液态复合调味料

### 1 范围

本标准规定了液态复合调味料的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以酱油、食醋、食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、冰糖、辣椒酱、剁辣椒、酵母抽提物、大豆膳食纤维粉、芝麻、郫县豆瓣、白酒、泡椒、泡姜、低聚果糖、抗性糊精、辣椒红油（见附录1）、辣椒、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、葱中的一种或几种，添加或不添加辣椒红制成）、呈味核苷酸二钠、果葡糖浆、香辛料（辣椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、胡椒、葱、姜、蒜、姜黄、月桂叶、草果、香菜籽、肉豆蔻、丁香、肉桂、高良姜、山奈、洋葱中的一种或几种）、白芷、液体复合调味料（见附录3）中的几种为原料，添加食品用香料（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、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、黑胡椒油中的一种或几种）、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、鸡肉风味、大蒜风味、麻辣风味、酸辣风味、香辣风味、迷迭香风味、火锅风味、花椒风味、甜香风味中的一种或几种）中的几种，经前处理、调配、加热或不加热、浸泡或不浸泡、过滤或不过滤、杀菌或不杀菌、冷却或不冷却、包装而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味料。

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 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.2 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 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（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.8 剁辣椒、泡椒和泡姜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.9 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.10 抗性糊精应符合 T/GDL1 的规定，（见附录2）。
- 2.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 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 芝麻应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.15 白酒应符合 GB/T 20822 和 GB 2757 的规定。

Q/LLWT 0008S-2021

- 2.1.16 辣椒红油应符合 Q/HMS 0005S 的规定，（见附录 1）。
- 2.1.17 复合调味油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.19 辣椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、胡椒、葱、洋葱、姜、蒜、姜黄、月桂叶、草果、香菜籽、肉豆蔻、丁香、肉桂、高良姜、山奈应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.21 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.22 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 液体复合调味料应符合 Q/VBAR 0003S 的规定，（见附录 3）。

## 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	液态	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	≤ 25.0	GB 5009.44
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 微生物限量

即食液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/mL	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/mL	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3

Q/LLWT 0008S-2021

沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789. 10
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、菌落总数(仅适用于即食液态复合调味料)、大肠菌群(仅适用于即食液态复合调味料)的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以食用大豆粕、大豆蛋白粉、大豆蛋白、大豆组织蛋白中的一种或几种为原料，添加小麦粉、谷朊粉、酵母蛋白（见附件 1）、大豆粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、小麦淀粉、豌豆蛋白、植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、酿造酱油、酵母抽提物、香辛料（孜然、辣椒、白胡椒、桂皮、八角、小茴香、花椒、甘草、月桂叶、山奈中的一种或几种）、白芷、水、碳酸钙、碳酸氢钠、碳酸氢铵、食品用香精（香辣味香精、孜然羊肉味香精、酱卤态肉味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、羊肉味香精粉、鸡肉膏香精、牛肉膏香精、卤香风味膏香精、咸味香精、甜味香精中的一种或几种）、固态复合调味料（附件 2）、油状复合调味料（见附件 3）、半固态复合调味料（见附件 4）、液态复合调味料（见附件 5）中的几种为原料，经原料粉碎（或不粉碎）、调和（或不调和）、挤压膨化（或不挤压膨化）、复水（或不复水）、滚揉（或不滚揉）、油炸（或不油炸）、调味、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺加工而成的大豆蛋白制品。

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》，参照 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河市平平食品有限责任公司

QB