



411805S-2022



漯河市乐味调味品加工有限公司企业标准

Q/LLWT 0004S-2022

半固态复合调味料

2022-07-06 发布

2022-07-06 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 和附录 9 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：漯河市卫龙生物技术有限公司、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、王一涛、温军辉、张召艳、徐亚梅、王国亮。

本标准自发布实施日起替代Q/LLWT 0004S-2021(备案号412657S-2021，2021-11-07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、生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、鸡精调味料、蚝油、酵母抽提物、明胶水解蛋白调味料（见附录 1）、酸水解植物蛋白调味料（见附录 2）、食用调味油（见附录 3）、冷榨调味油（见附录 4）、肉粉（膏）调味料（见附录 5）、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】、半固态复合调味料 1（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）、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、甜面酱、蒸鱼豉油、辣鲜露、鱼露、本味淋（见附录 6）、半固态复合调味料 2（见附录 7）、白酒、食醋、果葡糖浆、泡椒、泡姜、泡豆角、泡青菜、调味料酒、豆豉、腐乳（见附录 8）、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、豆蔻、香茅、多香果、当归、薄荷、荜拔、甘草、山奈、橘皮、紫苏、藿香、姜黄、罗汉果、白芷、辣椒红油中几种为原料，添加或不添加鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、羊肉、驴肉、兔肉中的一种或几种）、鲜（冻）动物性水产品（鱼肉）、食用动物油脂（食用猪油、食用牛油、食用羊油、食用鸡油、食用鸭油中的一种或几种）、稀奶油、奶油、无水奶油、食用菌（香菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、平菇、牛肝菌、松茸、猴头菇中的一种或几种）、食用大豆粕、低温食用豆粕（附录 9）、大豆蛋白、复合调味料（猪肉膏复合调味料、鱼肉膏复合调味料、海鲜膏复合调味料、香菇膏复合调味料、腐乳膏复合调味料、蛤蜊膏复合调味料、炒肉膏复合调味料、酸笋膏、增鲜复合调味料中的一种或几种）、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）、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）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、焦糖色（普通法）、柠檬酸钠、DL-苹果酸、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、聚甘油脂肪酸酯、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）、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、螺蛳粉风味、螺蛳调味酱风味、臭豆腐风味、烧烤风味、孜然风味、羊肉风味、烟熏风味、卤味、卤香风味、肉风味、芝士风味、牛油风味、猪油

风味、鸡油风味、羊油风味、烤牛肉风味、烤羊肉风味、烤鸡肉风味、牛腩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。

根据风味不同分为卤香半固态复合调味料、孜然风味半固态复合调味料、烧烤风味半固态复合调味料、香辣风味半固态复合调味料、麻辣风味半固态复合调味料、椒麻风味半固态复合调味料、辣椒风味半固态复合调味料、红烧牛肉风味半固态复合调味料、孜然羊肉风味半固态复合调味料、牛肉风味半固态复合调味料、猪肉风味半固态复合调味料、海鲜风味半固态复合调味料、酱卤风味半固态复合调味料、火锅风味半固态复合调味料、泡椒风味半固态复合调味料、蒜香风味半固态复合调味料、麻辣风味半固态复合调味料、酸辣风味半固态复合调味料、花椒风味半固态复合调味料、番茄风味半固态复合调味料、柠檬风味半固态复合调味料、臭豆腐风味半固态复合调味料、螺蛳粉风味半固态复合调味料、酸笋风味半固态复合调味料、芝士风味半固态复合调味料、烤羊肉风味半固态复合调味料、烟熏风味半固态复合调味料、牛腩风味半固态复合调味料。

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 生产饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.10 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.12 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.13 酱油、蒸鱼豉油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.14 鱼露应符合 SB/T 10324 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 明胶水解蛋白调味料应符合 Q/JYWX 005S 的规定(见附录 1)。
- 2.1.17 酸水解植物蛋白调味料应符合 SB/T 10338 或 Q/JYWX 0001S(见附录 2)的规定。
- 2.1.18 复合调味料(猪肉膏复合调味料、鱼肉膏复合调味料、海鲜膏复合调味料、香菇膏复合调味料、腐乳膏复合调味料、蛤蜊膏复合调味料、炒肉膏复合调味料、酸笋膏、增鲜复合调味料)、固态复

合调味料、半固态复合调味料、辣椒红油、复合调味油应符合 GB 31644 的规定。

2.1.19 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。

2.1.20 辣鲜露应符合 T/CCIAS 007 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 3）。

2.1.27 食用猪油、食用牛油、食用羊油、食用鸡油、食用鸭油应符合 GB 10146 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。

2.1.30 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、豆蔻、香茅、香砂、多香果、姜黄、当归、薄荷、荜拔、甘草、山奈应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.31 橘皮、紫苏、藿香、姜黄、罗汉果、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.32 番茄酱罐头应符合 GB/T 14215 或 QB/T 1394 的规定。

2.1.33 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。

2.1.34 花生酱应符合 LS/T 3311 和 GB 19300 的规定。

2.1.35 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.36 白酒应符合 GB/T 20822 和 GB 2757 的规定。

2.1.37 植物蛋白粉（椰浆粉）应符合 GB 7101 的规定。

2.1.38 冷榨调味油应符合 Q/YMZ 0014S 的规定（见附录 4）。

2.1.39 稀奶油、奶油、无水奶油应符合 GB 19646 的规定。

2.1.40 鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、羊肉、驴肉、兔肉）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.41 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。

2.1.42 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.43 鲜（冻）动物性水产品（鱼肉）应符合 GB 2733 的规定。

2.1.44 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.45 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.46 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

- 2.1.47D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.48 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.49 焦糖色（普通法）应符合 GB 1886.64 的规定。
- 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 乳酸应符合 GB 1886.173 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。
- 2.1.59 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.60 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.61DL-苹果酸应符合GB 25544 的规定。
- 2.1.62 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.63 亚硫酸钠应符合 GB 1886.8 的规定。
- 2.1.64 肉粉（膏）调味料应符合 Q/STB 0004S 的规定（见附录 5）。
- 2.1.65 本味淋应符合 Q/SGJ 0002S 的规定（见附录 6）。
- 2.1.66 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。
- 2.1.67 半固态复合调味料 1 应符合 Q/HDBS 0003S 的规定（见附录 7）。
- 2.1.68 腐乳应符合 Q/PGLCP 0002 的规定（见附录 8）。
- 2.1.69 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.70 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.71 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 或 GB 14932 的规定。
- 2.1.72 低温食用豆粕应符合 GB/T 21494 或 Q/GOSFO 0022S 的规定（见附录 9）。

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	≤ 35.0	GB 5009.44
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
酸价 ^b (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b (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 ^c (以Hg计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
3-氯-1,2-丙二醇 ^d , mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
二氧化硫残留量 ^e , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.34

注: *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适用于含油型产品; 使用发酵型配料 (豆酱、面酱、豆豉、腐乳) 或酸性配料 (如食醋、柠檬酸、乳酸、酸性水解蛋白调味料等) 的产品, 酸价不适用。

c仅适用于添加鱼肉的产品。

d仅适用于添加酸水解植物蛋白调味料的产品。

e仅适用于添加焦亚硫酸钠、亚硫酸钠的产品。

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 ⁵	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	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；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、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。

QB

附录 1

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

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 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 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
- 国家市场监督管理总局[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

- 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90℃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，允许用备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。

附录 2

Q/JYWX

味菱食品科技有限公司企业标准

Q/JYWX 0001S-2019
代替 Q/JYWX 0001S-2018

酸水解植物蛋白调味料系列

2019-06-03 发布

2019-07-16 实施

味菱食品科技有限公司发布

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、含肽大豆蛋白粉、食用大豆粕、谷朊粉、脱脂小麦胚、食用玉米蛋白、花生粕、啤酒酵母粉、玉米糝、面包酵母、豌豆蛋白、大米蛋白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（硅藻土）、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、谷氨酸钠、酸水解植物蛋白调味料、酶解蛋白调味料，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 2720 食品安全国家标准 味精
- 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/T 5461 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 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法
- GB/T 13382 食用大豆粕
- GB/T 13383 食用花生饼、粕
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14936 食品安全国家标准 食品添加剂 硅藻土
 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
 GB/T 21924 谷朊粉
 GB/T 22492 大豆肽粉
 GB/T 22496 玉米糝
 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）
 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
 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 原辅料

- 4.1.1 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 和 GB 2712 的规定。
- 4.1.2 花生粕应符合 GB/T 13383 的规定。
- 4.1.3 大豆蛋白、食用玉米蛋白、豌豆蛋白、大米蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 4.1.4 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 4.1.5 盐酸应符合 GB 1886.9 的规定。
- 4.1.6 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 4.1.7 活性炭应符合 GB 29215 的规定。
- 4.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 4.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 4.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 4.1.11 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 4.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 4.1.13 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.15 面包酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 4.1.16 谷氨酸钠应符合 GB 2720、GB/T 8967 的规定。
- 4.1.17 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 4.1.18 硅藻土应符合 GB 14936 的规定。
- 4.1.19 玉米糝应符合 GB/T 22496 的规定。
- 4.1.20 啤酒酵母粉应符合附录 A 的规定。
- 4.1.21 酸水解植物蛋白调味料应符合附录 B 的规定。

Q/JYWX 0001S—2019

- 4.1.22 酶解蛋白调味料应符合附录 C 的规定。
 4.1.22 脱脂小麦胚应符合附录 D 的规定。
 4.1.23 含肽大豆蛋白粉应符合附录 E 的规定。

4.2 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
	固体	液体	
外观	淡黄色到黄棕色粉状或细颗粒	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
	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
干燥失重/（g/100g）	≤ 10.0	—	GB 5009.3 直接干燥法*
β-氯-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 90℃ 和 4h。

4.4 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。

4.5 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 规定的方法进行检验。

4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 检验分类

产品检验分为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、干燥失重。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验为本标准要求4.2、4.3规定的全项目。

5.3.2 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。

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 判定规则

检验项目全部符合本标准要求时，该批产品或该次型式检验判定为合格；若有不合格项，使用备检样品对不合格项目进行复检，复检结果符合本标准要求时则该批产品或该次型式检验判定为合格；如复检结果仍有1项不合格，则该批产品或该次型式检验判定为不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 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、执行标准号并符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

所有内包装材料应符合食品安全要求和有关标准，外包装材料应符合GB/T 6543的规定。

6.3 运输

产品运输工具应保持清洁卫生、干燥，有防尘防雨设施，搬运时轻拿轻放，不得与有毒、有害、有异味的物品混装、混运。

6.4 贮存

Q/JYWX 0001S—2019

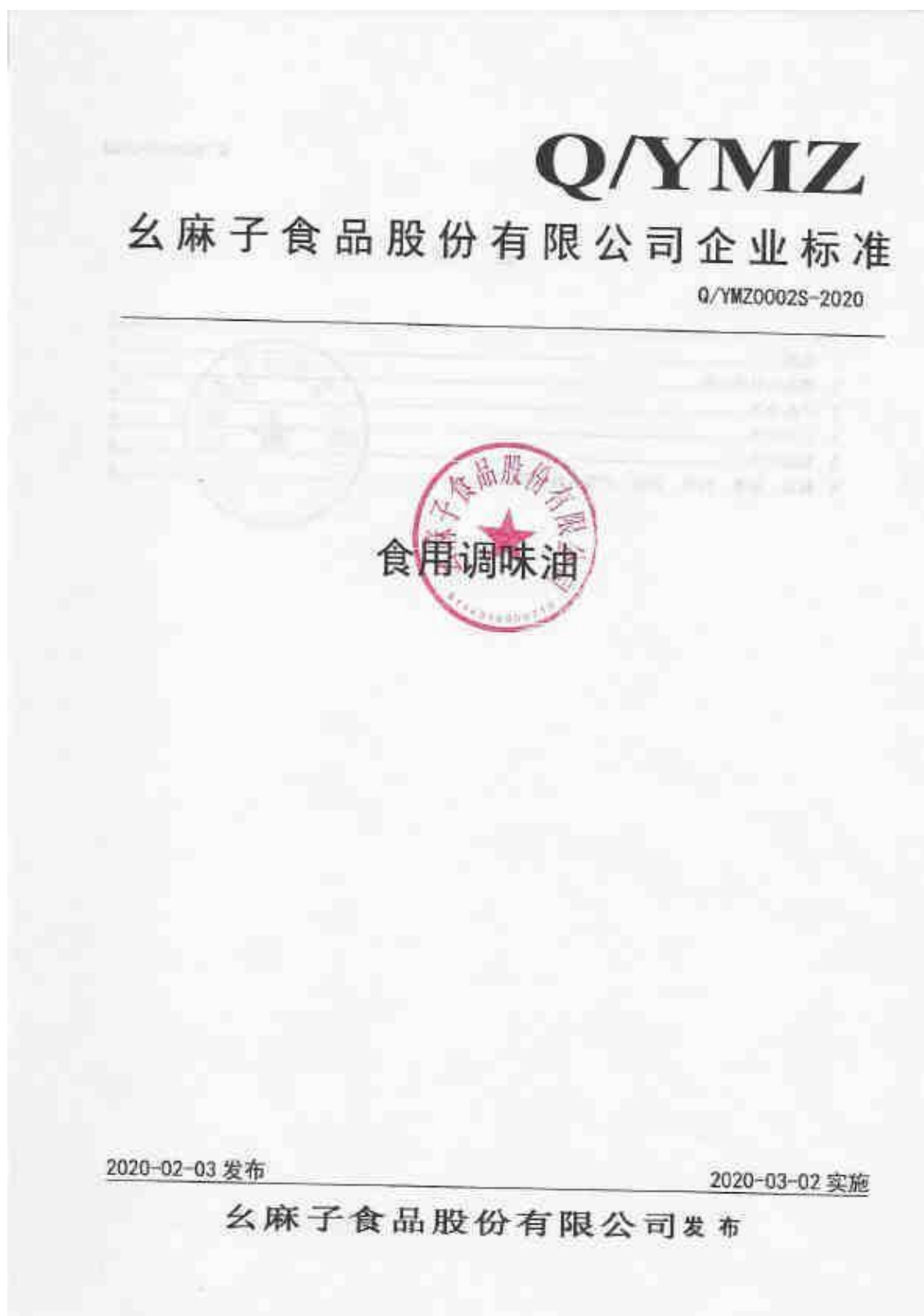
产品应贮存在阴凉、通风、干燥、清洁的室内场所，不得与有毒、有害、有异味的物质混贮。

7 保质期

在上述贮、运条件下，自生产之日起，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。

ISO 9001

附录 3



食用调味油

1 范围

本标准规定了调味油的产品分类、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。本标准适用于第3章规定的产品。

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/T 1534 花生油
- GB/T 1535 大豆油
- GB/T 1536 菜籽油
- GB/T 8234 蓖麻籽油
- GB/T 8235 亚麻籽油
- GB 1886.12 食品安全国家标准 食品添加剂 丁基羟基茴香醚 (BHA)
- GB 1886.233 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E
- GB 1900 食品安全国家标准 食品添加剂 三丁基苄基甲苯(BHT)
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
- GB/Y 5525 植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定
- 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/T 7900 白胡椒
- GB/T 7901 黑胡椒
- GB 8955 食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范
- GB/T 10464 葵花籽油
- GB/T 11761 芝麻

Q/YMZ0002S-2020

GB/T 11765 油茶籽油
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 GB/T 19111 玉米油
 GB/T 23347 橄榄油, 滴橄榄油油
 GB/T 30381 桂皮
 GB/T 30382 辣椒(整的或粉状)
 GB/T 30383 生姜
 GB/T 30391 花椒
 GB 30616 食品安全国家标准-食品用香精
 GB/T 32730 芥末籽
 GB/T 1139 洋葱
 GB/T 1194 大蒜
 DB51/ 008 食品安全地方标准-花椒油
 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》
 国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》

3 产品分类

3.1 香辛料调味油

以菜籽油、橄榄油、亚麻籽油、油茶籽油、蓖麻籽油、玉米油、葵花籽油、大豆油、花生油中的一种或多种为原料, 辅以花椒、干辣椒、生姜、大蒜、胡椒、洋葱、芥末籽、藤椒、木姜子、芝麻中的一种或多种, 经热浸提、压榨或超临界萃取, 添加或不添加当归根油、当归籽油、肉桂油、香叶油、生姜油、大蒜油、香葱油、洋葱油、黑胡椒油、白胡椒油、芝麻油、辣椒油树脂、八角油、茴香油、草果油、香果油、白扣油、香茅油、萃拔油、白芷油、孜然油、芥末油、肉豆蔻油、芥菜籽油、芥菜籽油、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、维生素E, 调配或不调配, 灌装而成的调味油, 如藤椒油、花椒油、藤椒橄榄油、芝麻橄榄油、藤椒茶油、麻辣油、姜油、葱油、蒜油、辣椒油(红油)、芥末油、木姜子油、芝麻调味油等。

3.2 熟香调味菜籽油

以菜籽油为原料, 辅以生姜、洋葱、大蒜、葱、干辣椒、藤椒、花椒、八角、桂皮、山奈、小茴香中一种或多种, 添加或不添加丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、维生素E, 经挑选, 清洗或不清洗、破碎或不破碎、加热、浸提、过滤、调配或不调配, 灌装而成的熟香调味菜籽油。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。
- 4.1.2 橄榄油应符合 GB/T 23347 的规定。
- 4.1.3 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 的规定。
- 4.1.4 油茶籽油应符合 GB/T 11765 的规定。
- 4.1.5 蓖麻籽油应符合 GB/T 8234 的规定。
- 4.1.6 玉米油应符合 GB/T 19111 的规定。
- 4.1.7 葵花籽油应符合 GB/T 10464 的规定。
- 4.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 4.1.9 花生油应符合 GB/T 1534 的规定。

Q/YM20002S-2020

- 4.1.10 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.11 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.12 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.13 大蒜应符合 GB/T 1194 的规定。
- 4.1.14 胡椒应符合 GB/T 7900 或 GB/T 7901 的规定。
- 4.1.15 洋葱应符合 GB/T 1139 的规定。
- 4.1.16 芥末籽应符合 GB/T 32730 的规定。
- 4.1.17 藤椒、木姜子、山奈、小茴香应符合 GB 31569 的规定。
- 4.1.18 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.19 葱应新鲜、无腐败，并符合 GB 2762、GB 3763 的规定。
- 4.1.20 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.21 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 4.1.22 花椒油、木姜子油应符合经备案有效的企业标准的规定。
- 4.1.23 丁基羟基茴香醚 (BHA) 应符合 GB 1886.12 的规定。
- 4.1.24 二丁基羟基甲苯 (BHT) 应符合 GB 1900 的规定。
- 4.1.25 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 4.1.26 当归椒油、当归籽油、肉桂油、香叶油、生姜油、大蒜油、香葱油、洋葱油、黑胡椒油、白胡椒油、芝麻油、辣椒油树脂、八角油、茴香油、草果油、香果油、白扣油、香茅油、荜拔油、白花油、孜然油、芥末油、肉豆蔻油、芥菜籽油、茺菘籽油应符合 GB 30516 的规定。
- 4.1.27 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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	具有本产品固有的色泽	取适量试样置于烧杯中，在充足的自然光下目测其色泽和组织形态。杂质、酸、气味检验按 GB/T 5525 规定执行。
组织形态/性状	液态，有少量不溶物	
感、气味	具有本产品固有的滋味、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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)	≤ 1.8	GB 5009.3
酸值物质* (以羟基-β-山椒素计)/(mg/g) ≥	1.95	GB351/008附录A
酸价 (AOV)/(mg/g)		
含糖油产品	≤ 4.0	GB 5009.229
其它	≤ 3.0	
过氧化值/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
溶剂残留量/(mg/kg)		
含浸出液原料	≤ 20	GB 5009.153
压榨液原料	不得检出	
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11

表3 (续)

项 目	指 标	检 验 方 法
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.19	GB 5009.12
镉 (以Cd计) / (mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.90
铜 (以Cu计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.13
苯并(a)芘 / (μg/kg)	≤ 10	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)		
除花生油外的产品	≤ 10	GB 5009.22
花生油	≤ 20	
限辣椒油、花椒油产品、 复合调味油产品。		

4.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.6 农药残留量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.8 净含量及允许短缺量

按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》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则**5.1 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。

5.2 出厂检验

5.2.1 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。

5.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。

5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- 产品定型时；
- 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- 停产3个月以上恢复生产时；
- 国家食品安全监管机构提出要求时；

5.3.2 型式检验项为本标准 4.2 (感官要求)、4.3 (理化指标) 规定的全部项目。

5.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.5 抽样方法和抽样数量

Q/YMZ0002S-2020

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于1kg（不少于3个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格的产品中随机抽取不少于2kg（不少于4个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局【2009】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。

6.2 包装

包装材料 and 容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔离离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期熟香菜籽油为12个月，其他均为18个月。

H N

Q B

附录 4





冷榨调味油

1 范围

本标准规定了冷榨调味油的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。
本标准适用于以鲜藤椒、鲜花椒、鲜木姜子为原料，经选料、破碎，辅以或不辅以菜籽油、大豆油、棕榈油中的一种，经油水分离，添加或不添加丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、维生素E，调配（或不调配）、灌装而成的冷榨调味油。

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/T 1536 菜籽油
- GB 1886.12 食品安全国家标准 食品添加剂 丁基羟基茴香醚（BHA）
- GB 1886.233 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E
- GB 1900 食品安全国家标准 食品添加剂 二丁基羟基甲苯（BHT）
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB/T 5525 植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定
- 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 8955 食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范
- GB/T 30391 花椒
- DBS51/008 食品安全地方标准 花椒油
- DB511423/T39 无公害农产品 藤椒
- 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》
- 国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》

3 技术要求

Q/YMZ0014S-2020

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 藤椒应符合 DB511423/T39 的规定。
- 3.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.3 鲜木姜子应新鲜、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。
- 3.1.5 丁基羟基茴香醚 (BHA) 应符合 GB 1886.12 的规定。
- 3.1.6 二丁基羟基甲苯 (BHT) 应符合 GB 1900 的规定。
- 3.1.7 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 3.1.8 生产用水应符合 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	检验方法
色泽	具有本产品固有的色泽	取适量试样置于烧杯中，在充足的自然光下目测其色泽和组织形态、杂质；滋味、气味检验按 GB/T 5525 规定执行。
组织形态/性状	液态、有少量不溶物	
滋味、气味	具有本产品固有的滋味、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/(g/100g)	≤ 4.0	GB 5009.3
酰胺类物质* (以羟基-β-山椒素计)/(mg/g)	≥ 2.0	DBS51/008附录A
酸价(KOH)/(mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
溶剂残留量/(mg/kg)		
含浸出油原料	≤ 20	GB 5009.252
压榨油原料	不得检出	
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.09	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /(ug/kg)	≤ 10	GB 5009.22
苯并(a)芘/(ug/kg)	≤ 10	GB 5009.27

*限藤椒油、花椒油产品。

3.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.6 农药残留量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.8 净含量及允许短缺量

Q/YMZ0014S-2020

按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》执行，依照JJF 1070中规定的方法检验。

3.9 生产加工过程的卫生要求
应符合GB 8955的规定。

4 检验规则

4.1 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。

4.2 出厂检验

4.2.1 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。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- 产品定型时；
- 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- 停产3个月以上恢复生产时；
- 国家食品安全监督机构提出要求时；

4.3.2 型式检验项为本标准3.2（感官要求）、3.3（理化指标）规定的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于1kg（不少于2个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格的产品中随机抽取不少于2kg（不少于4个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质量监督检验检疫总局令【2009】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。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期



Q/YMZ0014S-2020

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 12 个月。

Q B

附录 5

**Q/STB**
山东天博食品配料有限公司企业标准
Q/STB 0004S-2021
代替 Q/STB 0004S-2020

肉粉(膏)调味料

2021-11-15 发布

2021-11-22 实施

山东天博食品配料有限公司 发布

Q/STB 0004S-2021

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 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》的要求进行编写。

本标准代替 Q/STB 0004S-2020《山东天博食品配料有限公司企业标准 肉粉（膏）调味料》。

本标准与 Q/STB 0004S-2020 相比，主要变化如下：

——更新了规范性引用文件；

——修订了致病菌限量标准。

本标准由山东天博食品配料有限公司提出并修订。

本标准主要起草人：王方方、李秉业、林春波。

本标准适用于下列生产单位：

名称：山东天博食品配料有限公司

地址：山东省济宁高新区接庄街道海川路6号

名称：山东天博食品配料有限公司任城分公司

地址：山东省济宁市任城区李营街道李营村（济阳线东、北二环南700米）

名称：济宁耐特食品有限公司

地址：山东省济宁市任城区李营镇驻地。

肉粉(膏)调味料

1 范围

本标准规定了肉粉(膏)调味料的分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以经检验检疫合格的禽产品、畜产品和动物性水产品的可食用部分(包括净膛后的整禽、畜、动物性水产品及其分割部位和副产品或以上产品的提取物)为主要原料,经蒸煮、浓缩(或不经浓缩)、干燥(或不经干燥),添加或不添加食用盐、味精、麦芽糊精、食品添加剂维生素E等辅料,经过筛、包装等工序加工制成的肉粉(膏)调味料。

2 规范性引用文件

下列文件中对于本文件的引用是必不可少的。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 1886.233 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- 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 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 5009.5 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- 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/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

Q/STB 0004S-2021

- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 16869 鲜、冻禽产品
 GB/T 20884 麦芽糊精
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
 GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
 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》
 国家食品药品监督管理总局[2015]第12号令 《食品召回管理办法》
 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单-农业农村部公告第250号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 肉粉调味料

以经检验检疫合格的禽产品、畜产品和动物性水产品的可食用部分（包括净膛后的整禽、畜、动物性水产品及其分割部位和副产品或以上产品的提取物）为主要原料，经蒸煮、干燥，添加或不添加食用盐、味精、麦芽糊精、食品添加剂维生素E等辅料配制而成的粉状调味料。

3.2 肉膏调味料

以经检验检疫合格的禽产品、畜产品和动物性水产品的可食用部分（包括净膛后的整禽、畜、动物性水产品及其分割部位和副产品或以上产品的提取物）为主要原料，经蒸煮、浓缩，添加或不添加食用盐、味精、麦芽糊精、食品添加剂维生素E等辅料配制而成的膏状调味料。

4 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 鲜、冻禽产品

应符合GB 16869、GB 31650和农业部250号公告的规定。

4.1.2 鲜、冻畜产品

应符合GB 2707、GB 31650和农业部250号公告的规定。

4.1.3 鲜、冻动物性水产品

应符合GB 2733、GB 31650和农业部250号公告的规定。

4.1.4 食用盐

应符合GB 2721的规定。

4.1.5 谷氨酸钠（味精）

应符合GB 2720的规定。

4.1.6 麦芽糊精

应符合GB/T 20884的规定。

4.1.7 食品添加剂 维生素E

应符合GB 1886.233的规定。

4.1.8 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 生产工艺

原料→预处理→酶解（或不经酶解）→蒸煮→配料→浓缩（或不经浓缩）→干燥（或不经干燥）
 →过筛→包装→检验→入库

4.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标	检 验 方 法
色泽	具有本产品特有的色泽	用无色取样瓶或烧杯取样直接观察其颜色、状态；用鼻子嗅其气味；或取样稀释成5%溶液嗅其气味，尝其滋味； 将10~50g试样按状态不同均匀置于白纸、烧杯、试管内，于光线充足、无异味的环境中，辨其有无杂质。
滋、气味	具有本产品特有的滋味、气味， 无异味	
组织形态	粉状、膏状	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

备注：产品不同批次之间或同批次随时间放置有些许差别属正常现象，应不影响使用。

4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	指 标		检 验 方 法
		粉 状	膏 状	
水分(干燥失重)/(g/100g)	≤	20.0	80.0	GB 5009.3
食盐(以NaCl计)/(g/100g)		$G_{\text{食盐}} \pm 2.0$	$G_{\text{食盐}} \pm 2.0$	GB 5009.44
氨基酸态氮(以N计)/(g/100g)	≥	0.2	0.1	GB 5009.235
总氮(以N计)/(g/100g)	≥	1.0	0.5	GB 5009.5(第一法)
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.9		GB 5009.12
总砷*(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5		GB 5009.11
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤	0.1		GB 5009.15
3-氯-1, 2-丙二醇*(mg/kg)	≤	1.0		GB 5009.191
食品添加剂	按 GB 2760 规定执行			

注：a 对含有来自海产品成分的调味料只测定无机砷含量，水产调味料(鱼类调味料除外)无机砷含量≤0.5mg/kg，鱼类调味料无机砷含量≤0.1mg/kg。
b 仅限于鱼类调味品。
c 仅限于添加酸水解植物蛋白的产品。
另：经浓缩或干燥的产品中铅、砷、镉、3-氯-1, 2-丙二醇的限量以相应食品原料的脱水率或浓缩率折算。

4.5 微生物、致病菌指标

应符合表3、表4的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标	检 验 方 法
菌落总数/(CFU/g)	≤30000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/g)	≤3	GB 4789.3

Q/STB 0004S-2021

表4 致病菌指标

指 标	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌(25g 或 mL)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌(25g (mL))	5	1	100CFU/g (mL)	1000CFU/g (mL)	GB 4789.10
副溶血性弧菌 ^e (25g (mL))	5	1	100MPN/g (mL)	1000MPN/g (mL)	GB 4789.7

注：d 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。
e 仅适用于水产调味品。

4.6 净含量及允许短缺量

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

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

8 检验规则

8.1 组批

以同班次同一条生产线生产的同品种(型号)、同规格的产品为一批。

8.2 抽样

批量在2件以内全抽，在3件至100件抽3件，超过100件，增加部分再多抽样3%。装于干燥、洁净的取样瓶(袋)中，瓶上标签注明：样品来源、产品名称、产品批号、生产日期、取样日期、样品数量/序号、样品保存期限等内容。

8.3 检验

检验分出厂检验和型式检验。

8.3.1 出厂检验

8.3.1.1 检验项目

感官指标、水分、食盐、氨基酸态氮、总氮、菌落总数、大肠菌群和净含量。

8.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格或委外检验合格并签发质量合格证明材料方可出厂。

8.3.2 型式检验

8.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家食品监督检测机构提出进行型式检验要求时。

Q/STB 0004S-2021

8.3.2.2 检验项目为本标准规定的全部项目。

8.4 判定规则

8.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

8.4.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

产品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。

9.2 包装

9.2.1 产品内包装采用铝箔袋或塑料复合膜、袋等包装材料，应符合GB 9683、GB 4806.7的规定。

9.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱、塑料桶，应符合GB/T 6543、GB 4806.7的规定。

9.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异味，便于装卸、仓储和运输。

9.3 运输

9.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

9.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

9.4 贮存

9.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。特殊产品需要冷藏。

9.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，粉状调味料保质期为18个月，膏状调味料保质期12个月。特殊产品根据保存实验结果单独制定。

10 产品召回

产品召回应符合国家食品药品监督管理总局[2015]第12号令《食品召回管理办法》。

附录 6

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

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

Q/SGJ0002S-2017

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	光亮透明、呈琥珀黄色
气 味	具有味淋固有的香气
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

Q/SGJ0002S-2017

金黄色葡萄球菌	5	0	C/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

(一) 2022.03.14
51

G/SGJ0002S-2017

- 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。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 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；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 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

以每经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

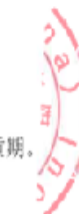
产品可采用各种交通工具运输，运输时，运输工具必须保持干燥、清洁。运输过程中应有防雨、防晒措施，不得与潮湿、有害、有毒、有异味等不卫生物品混运。

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，酒精度 $\geq 10\%$ vol可免标保质期。



附录 7



412734S-2021



河南德帮食品有限公司企业标准

Q/HDBS 0003S-2021

半固态复合调味料

2021-11-15 发布

2021-11-15 实施

河南德帮食品有限公司 发布

Q/HDBS 0003S-2021

前 言

本标准由河南德帮食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：侯会宾。

本标准自发布实施日起替代Q/HDBS 0003 2021（备案号4121005 2021）。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用盐、生活饮用水、大豆油、菜籽油、棕榈油、食用牛油、食用猪油、食用鸡油、食用羊油、螺蛳肉、起酥油、蚝油、辣椒、白胡椒粉、黑胡椒粉、辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、孜然粉、洋葱粉、苹果粉、砂仁粉、姜黄粉、肉豆蔻粉、葱、姜、蒜、郫县豆瓣、黄豆酱、豆瓣酱、甜面酱、番茄酱、芝麻酱、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、味精、酵母抽提物（酵母粉）、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、香辛料、麦芽糊精）、鸡骨汤骨（鸡肉、鸡骨、麦芽糊精、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉香精）中的几种为主要原料，添加或不添加食品用香精（蚝油香精、牛肉香精、沙茶香精、鸡肉香精、香菇香精、大盘鸡味香精、麻婆豆腐味香精、烧烤味香精、番茄香精、酸菜味香精、海鲜味香精、蟹黄香精、小龙虾香精、酸菜鱼味香精、螺蛳香精、羊肉香精中的一种或几种）、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、牛肉粒（粉）、鸡肉粒（粉）、鸡肉、牛肉、羊肉、猪肉、羊骨、猪骨、牛骨、鲤鱼、鲫鱼、海参、鲍鱼、花胶、鱿鱼、小龙虾、咸蛋黄、牛肝菌、鸡腿菇、茶树菇、松茸、猴头菇、酸笋、菠菜粉、南瓜粉、番茄粉、花生仁、葵花籽、香菇丁、平菇丁、酸菜丁、乙基麦芽酚、冰糖、山梨糖醇、黄原胶、卡拉胶、天然胡萝卜素、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸钠、一聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬黄、亮蓝、辣椒红、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、维生素E（抗氧化剂）、天门冬酰苯内氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、琥珀酸二钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、酸水解大豆蛋白、大豆分离蛋白、玉米淀粉、姜黄、蛋黄粉中的一种或几种，经调配混合、加热熟制、包装加工而成含有两种以上调味料的半固态复合调味料（即食和非即食复合调味料、水产调味品）。

根据原辅料不同将产品分为不同种类：复合蚝油调味料、辣鲜露调味料、复合黄豆酱、复合甜面酱、沙茶酱、香辣牛肉酱、香菇酱、蘑菇酱、大盘鸡酱、麻婆豆腐酱、复合风味酱、烧烤酱、番茄沙司调味料、火锅底料、复合风味浓汁调味料、蒜香小龙虾酱、麻辣小龙虾酱、原味小龙虾酱、番茄调味酱、香菇牛肉酱、香菇鸡肉酱、香辣酱、烧烤牛肉酱、酸菜鱼酱、万州烤鱼酱、手抓饼酱、海鲜麻辣酱、蟹黄风味酱、炒饭酱、黄焖鸡酱、面条酱、螺蛳调味料、螺蛳膏调味料、海鲜风味酱、羊肉风味酱、食用菌调味酱。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 大豆油、菜籽油、棕榈油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 食用牛油、食用猪油、食用鸡油、食用羊油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.5 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。

QHDBS 0003S-2021

- 2.1.6 蚝油应符合 GB/T 21999 和 GB 10146 的规定。
- 2.1.7 辣椒、白胡椒粉、黑胡椒粉、辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、孜然粉、洋葱粉、苹果粉、砂仁粉、肉豆蔻粉、姜黄粉、葱、姜、蒜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.9 黄豆酱、豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.10 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.11 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.12 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 食品用香精（蚝油香精、牛肉香精、沙茶香精、鸡肉香精、香菇香精、太史鸡味香精、麻婆豆腐味香精、烧烤味香精、番茄香精、酸菜味香精、海鲜味香精、蟹黄香精、小龙虾香精、酸菜鱼味香精、螺蛳香精、羊肉香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.16 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.17 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.18 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.19 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.20 酵母抽提物（酵母粉）应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.21 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.22 鸡肉粒（粉）、牛肉粒（粉）应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.23 鸡肉、牛肉、羊肉、猪肉、羊骨、猪骨、牛骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.24 鲤鱼、鲫鱼、海参、鲍鱼、花胶、鱿鱼、小龙虾应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.25 咸蛋黄应符合 DB42/T 738 的规定。
- 2.1.26 牛肝菌、鸡腿菇、茶树菇、松茸、猴头菇、香菇丁、平菇丁应符合 GB 7093 的规定。
- 2.1.27 螺蛳肉应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.28 菠菜粉应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.29 南瓜粉、番茄粉应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.30 花生仁、葵花籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.31 酸菜丁、酸笋应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.32 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.308 的规定。
- 2.1.33 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.34 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.35 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

Q/HDBS 0003S-2021

- 2.1.36 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.37 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.38 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.39 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.40 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.41 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.42 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.43 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.44 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.45 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.46 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.47 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.48 维生素 E (抗氧化剂) 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.49 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜) 应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.50 三氯蔗糖应符合 GB 26531 的规定。
- 2.1.51 乙氧磺胺酸钾 (安赛蜜) 应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.52 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.53 乙酞化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.54 酸水解大豆蛋白应符合 SB/T 10333 的规定。
- 2.1.55 大豆分离蛋白应符合 SB/T 10549 的规定。
- 2.1.56 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.57 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.58 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.59 鸡肉膏 (鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、香辛料、麦芽糊精)、鸡骨汤膏 (鸡肉、鸡骨、麦芽糊精、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉香精) 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	半固态	
色 泽	具有本品应具有色泽	取样品置于洁净的烧杯中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。
气、 滋 味	具有本品特有气味和滋味,无异味	取其气味,用温开水漱口,品其滋味。
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

Q/HDDS 0603S-2021

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
氨基酸态氮(以N计), g/100g	≥	0.1 GB 5009.235
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤	35 GB 5009.44
铅 ^a (以Pb计), ng/kg	≤	0.8 GB 5009.12
总砷(以As计), ng/kg(主要原料使用螺狮肉的产品除外)	≤	0.5 GB 5009.11
无机砷(以As计), mg/kg(仅适用于主要原料使用螺狮肉的产品)	≤	0.5
甲基汞 ^b (以Hg计), ng/kg	≤	0.5 GB 5009.17
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0 GB 5009.22
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) ^c , g/kg	≤	2.0 GB 5009.263
山梨酸钾 ^d (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0 GB 5009.28
柠檬黄 ^e , g/kg	≤	0.5 GB 5009.35
亮蓝 ^e , g/kg	≤	0.5
乙二胺四乙酸二钠 ^f , g/kg	≤	0.075 GB 5009.278
脱氢乙酸钠 ^g (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5 GB 5009.121
乙酰磺胺酸钾 ^h , g/kg	≤	0.5 GB/T 5009.140
二氯蔗糖 ⁱ , g/kg	≤	0.25 GB 27255
磷酸盐 ^j (以磷酸根计), g/kg	≤	20 GB 5009.256
酸价 ^k (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
3-氧-1,2-丙二醇 ^l , mg/kg	≤	0.4 GB 5009.191

注1: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;

注2: a指标仅适于原料中使用该添加剂的产品;

注3: b指标不适用于配料中使用酿造酱(郫县豆瓣、黄豆酱、豆瓣酱)、酿造食醋、柠檬酸、酸菜丁、酸笋等原料的产品;

注4: c指标仅适于原料中添加水解大豆蛋白的产品;

注5: d指标仅适用于原料中使用螺狮肉、鲤鱼、鲫鱼、海参、鲍鱼、花胶、鱿鱼、小龙虾的产品;

同一功能的食品添加剂(防腐剂、相同色泽着色剂)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

即食的产品、水产调味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 ³	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ⁵	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	100	1000	GB 4789.10
单核李斯特氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^c , /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
副溶血性弧菌 ^d , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1；
 b 指标仅适用于原料中使用牛肉粒（粉）、鸡肉粒（粉）、鸡肉、牛肉、羊肉、猪肉、羊骨、猪骨、牛骨、螺蛳肉、鲫鱼、鲤鱼、海参、鱿鱼、花胶、鱿鱼、小龙虾的产品；
 c 指标仅适用于原料中使用牛肉粒（粉）、牛肉、牛骨的产品；
 d 指标仅适用于主要原料中使用螺蛳肉的产品。

2.5 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、净含量及允许短缺量、酸价[不适用于配料中使用酿造酱（郫县豆瓣、黄豆酱、豆瓣酱）、酿造食醋、柠檬酸、醋酸丁、醋笋等原料的产品]、过氧化值、菌落总数（仅限即食产品和水产调味品）、大肠菌群（仅限即食产品和水产调味品）的检验。型式检验按国家有关规定执行。

前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》，参考GB/T1.1的规定，本企业组织制定了腐乳标准。
本食品企业标准由北京市老才臣食品有限公司提出。
适用于：腐乳(米酱腐乳除外)
本标准主要起草人：王梅英
本标准批准人：陈月平

腐乳

1. 范围

本标准适用于腐乳食品。

2. 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 红腐乳（红方）

是以生产用水、大豆为主要原料，以食用酒精、发酵酒、食用盐、白砂糖、小麦粉、大米、香辛料、辣椒、糖玫瑰为辅料，添加食品添加剂（红曲米、谷氨酸钠、氯化镁、三氯蔗糖、复配消泡剂），经磨浆、成坯、培菌、发酵而制成的调味、佐餐制品。

2.2 白腐乳（白方）

是以生产用水、大豆为主要原料，以食用酒精、食用植物油、食用盐、辣椒、白砂糖、发酵酒、大米、小麦粉为辅料，添加食品添加剂（谷氨酸钠、氯化镁、三氯蔗糖、复配消泡剂、5'-呈味核苷酸二钠），经磨浆、成坯、培菌、发酵而制成的调味、佐餐制品。

2.3 青腐乳（青方、臭豆腐）

是以生产用水、大豆为主要原料，以食用盐、花椒为辅料，添加食品添加剂（谷氨酸钠、氯化镁、复配消泡剂），经磨浆、成坯、培菌、发酵而制成的调味、佐餐制品。

2.4 酱腐乳（酱方）

2.4酱腐乳（酱方）是以生产用水、大豆为主要原料，以蚕豆、食用植物油、食用盐、白菜叶、辣椒、白砂糖、小麦粉、香辛料、发酵酒、食用酒精、食用植物油料（芝麻）为辅料，添加食品添加剂（谷氨酸钠、红曲米、脱氢乙酸钠、氯化镁、复配消泡剂），经磨浆、成坯、培菌、发酵而制成的调味、佐餐制品。

3. 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 各种原辅料符合相应和有关规定
- 3.1.2 生产用水应符合 生活饮用水GB 5749的规定
- 3.1.3 大豆应符合 GB 1352的规定
- 3.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317的规定
- 3.1.5 食用盐应符合 GB 2721的规定
- 3.1.6 大米应符合 GB/T 1354的规定
- 3.1.7 食用酒精应符合 GB 31640的规定
- 3.1.8 小麦粉应符合 GB/T 1355的规定
- 3.1.9 香辛料应符合 GB/T 15691的规定
- 3.1.10 辣椒应符合 GB/T 30382的规定
- 3.1.11 糖玫瑰应符合 GB 14884的规定
- 3.1.12 发酵酒及其配制酒应符合 GB 2758的规定
- 3.1.13 食用植物油应符合 GB 2716的规定
- 3.1.14 花椒应符合 GB/T 30391的规定
- 3.1.15 蚕豆应符合 GB/T 10459的规定
- 3.1.16 白菜叶应符合 应符合附录1的规定
- 3.1.17 食用植物油料（芝麻）应符合 GB 19641的规定

- 3.1.18 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定
 3.1.19 谷氨酸钠应符合 GB 2720 的规定
 3.1.20 氰化钠应符合 GB 25584 的规定
 3.1.21 复配消毒剂应符合 GB 26687 的规定
 3.1.22 5'-呈味核苷酸二钠(呈味核苷酸二钠)应符合 GB 1886.171 的规定
 3.1.23 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定
 3.1.24 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定

3.2 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	红腐乳：表面呈鲜红色或枣红色，断面呈杏黄色或酱红色；白腐乳：呈乳黄色或黄褐色，表面色泽基本一致；青腐乳：呈豆青色，表里色泽基本一致；酱腐乳：呈酱褐色或棕褐色，表里色泽基本一致。	将整块样品放于的白瓷盘中，观察其色泽、组织形态，嗅其气味，品尝其滋味；有无肉眼可见外来杂质。
滋味/气味	红腐乳：滋味鲜美，咸淡适口，具有红腐乳特有气味，无异味；白腐乳：滋味鲜美，咸淡适口，具有白腐乳特有香味，无异味；青腐乳：滋味鲜美，咸淡适口，具有青腐乳特有之气味，无异味；酱腐乳：滋味鲜美，咸淡适口，具有酱腐乳特有之香味，无异味。	将整块样品放于的白瓷盘中，观察其色泽、组织形态，嗅其气味，品尝其滋味；有无肉眼可见外来杂质。
组织形态	块形整齐，质地细腻	将整块样品放于的白瓷盘中，观察其色泽、组织形态，嗅其气味，品尝其滋味；有无肉眼可见外来杂质。
杂质	无外来可见杂质	将整块样品放于的白瓷盘中，观察其色泽、组织形态，嗅其气味，品尝其滋味；有无肉眼可见外来杂质。

3.3 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/(%) ≤	红腐乳:72.0; 白腐乳:75.0; 青腐乳:75.0; 酱腐乳:67.0;	SB/T10170
氨基酸态氮(以氮计)/(g/100g) ≥	红腐乳:0.42; 白腐乳:0.35; 青腐乳:0.60; 酱腐乳:0.50;	SB/T10170

页码, 5/7

食盐（以氯化钠计），g/100g ≥	4.0	SB/T10170
水溶性蛋白质，g/100g ≥	红腐乳:3.20; 白腐乳:3.20; 青腐乳:4.50; 酱腐乳:5.00;	SB/T10170

3.4 污染物限量和真菌毒素限量

3.4.1 污染物限量应符合GB 2762的规定，详见表3。

表3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅（以Pb计），(mg/kg)	0.4	GB 5009.12

3.6 微生物限量

3.6.1 致病菌限量应符合GB29921的规定，详见表6。

表6 致病菌限量

致病菌	采样方案及限量（若非指定，均以/25g或/25ml表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10第二法

注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出n值的样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

3.6.2 其他微生物限量应符合表7的规定

表7 其他微生物限量指标

项目	采样方案及限量（若非指定，均以CFU/g或CFU/ml表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群（CFU/g）	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.3平板计数法

a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

3.7 食品添加剂和营养强化剂

3.7.1 食品添加剂的使用应符合GB2760及相关公告的规定，详见表8。

表8 食品添加剂使用量

食品添加剂名称	最大使用量或实际使用量/(g/kg)	备注
脱氢乙酸钠	0.3	以脱氢乙酸计
复配消泡剂(聚二甲基硅氧烷及其乳液、山梨醇酐单硬脂酸酯、山梨醇酐单硬脂酸酯)	3.0	
氯化镁	按生产需要量适量使用	
5'-呈味核苷酸二钠	按生产需要量适量使用	
谷氨酸钠	按生产需要量适量使用	

三氯蔗糖	1.0	
红曲米	按生产需要量适量使用	

4 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》的规定。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标签

产品标签标示内容应符合GB 7718、GB 28050的规定,包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

包装容器和材料应符合相应的标准和有关规定,产品包装容器塑料成型品应符合GB 1906.7,铁盖应符合GB/T 29335,复合食品包装膜应符合GB 9683的规定;玻璃瓶应符合GB 4806.5的规定。

附录 9

04.04

Q/GOSFO

秦皇岛金海食品工业有限公司企业标准

Q/GOSFO 0022S-2020

代替Q/GOSFO 0022S-2017

食用大豆粕

备 案 号：130511S-2020

备案日期：2020年05月06日

有效日期：2025年05月05日

2020-03-20 发布

2020-06-10 实施

秦皇岛金海食品工业有限公司 发布

Q/GOSFO 0022S—2020

前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了国家强制性标准GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》和GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，参考GB/T 13382《食用大豆粕》和GB 14932《食品安全国家标准 食品加工用粕类》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准代替Q/GOSFO 0022S-2017《食用大豆粕》。

本标准与Q/GOSFO 0022S-2017《食用大豆粕》相比主要变化如下：

——低温食用大豆粕（低变性大豆粕，又名白豆片）的工艺描述中，在包装前增加了“经过或未经过粉碎”的工艺描述。

——组批的定义中去掉了“同一班次”的描述；增加了“同一生产线”的描述。

本标准起草单位：秦皇岛金海食品工业有限公司。

本标准同时适用于：益海嘉里（哈尔滨）粮油食品工业有限公司，地址：哈尔滨开发区哈平路集市区哈平东路10号。

本标准主要起草人：管文霞、王琪、冷春艳、苏荣静。

本标准于2020年03月20日由秦皇岛金海食品工业有限公司负责人郭明批准发布，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2020年03月20日修订后再次发布。

本标准代替标准的历次版本的发布情况：

- Q/GOSFO 22-2008《食用大豆粕》；
- Q/GOSFO 0022S-2011《食用大豆粕》；
- Q/GOSFO 0022S-2014《食用大豆粕》；
- Q/GOSFO 0022S-2017《食用大豆粕》。

Q/305FO 0C22S-2020

食用大豆粕

1 范围

本标准规定了食用大豆粕的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于食用大豆粕的生产、销售和检验。

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 1352 大豆
 GB 1886.253 食品安全国家标准 食品添加剂 正己烷
 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 5009.4 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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
 GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 GB 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定
 GB 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
 GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定
 GB/T 5515 粮油检验 粮食中粗纤维含量测定 介质过滤法
 GB 7713 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB/T 13382 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 14932 食品安全国家标准 食品加工用粕类
 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《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

3.1 高温食用大豆粕（高变性大豆粕，又名酱油豆粕，又名脱脂大豆）

以大豆为原料，经筛选、加热、破碎、轧胚、正己烷浸出、高温高真空脱溶、干燥、冷却、筛分、包装工艺加工制成的粕称高温食用大豆粕，蛋白质变性高，水溶性蛋白质含量低。主要用于酿造酱油和蛋白制品等食品加工的原料。

Q/GOSFO 0022S-2020

3.2 低温食用大豆粕（低变性大豆粕，又名白豆片）

以大豆为原料，经筛选、加热、破碎、轧胚、正己烷浸出、低温低压脱溶、干燥、冷却、筛分、经过或不经粉碎、包装工艺加工得到的粕称低温食用大豆粕，蛋白质变性低，水溶性蛋白质含量高。主要用于组织蛋白、浓缩蛋白、分离蛋白及蛋白制品的加工原料或制药业用辅料。

4 术语和定义

GB/T 13382 中及以下术语和定义适用于本标准。

4.1 水溶性蛋白质（%）

指在规定的测定条件下，溶解于水的蛋白质重量占试样重量的百分率。

4.2 氮溶解指数（NSI，%）

指水溶性氮占总氮的百分率，或水溶性蛋白质占粗蛋白质的百分率。

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 大豆应符合 GB 1352 的规定。

5.2 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
	高温食用大豆粕	低温食用大豆粕	
色泽	黄白色至红色	黄色、淡黄色或白色	取适量样品置于白色滤纸或玻璃器皿内，观察其色泽、状态，并嗅其气味
气味	具有大豆粕固有的气味，无霉味或其他异味		
状态	松散的片状、粉状或颗粒状，无正常视力可见外来异物及金属异物		嗅其气味
掺杂物	不得掺入非豆粕物质，无虫蛀		GB/T 13382 附录 B

5.3 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
	高温食用大豆粕			低温食用大豆粕			
氮溶解指数 NSI/(%)	片状	颗粒状	粉状	片状	颗粒状	粉状	附录A
	10~40		—	≥55			
水分/(%)	≤	13.0		10.0			GB 5009.3
溶剂残留量/(mg/kg)	≤	400		500			GB 5009.262

Q/GOSFO 0022S-2020

表2 理化指标(续)

项 目	指 标		检验方法
	高温食用大豆粕	低温食用大豆粕	
粗蛋白质(干基)/(%) \geq	46.0		GB 5009.5
粗脂肪(干基)/(%) \leq	2.0		GB 5009.6
粗纤维素(干基)/(%) \leq	7.0		GB/T 5515
灰分(干基)(%) \leq	8.0		GB 5009.4
杂质/(%) \leq	0.10		GB/T 13382附录A
含砂量/(%) ^a \leq	0.5		GB/T 5508
铅(以Pb计)/(mg/kg) \leq	0.1		GB 5009.12

^a食用大豆粕用于加工组织蛋白时,含砂量应小于等于0.10%

5.4 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按JJF 1070规定的方法测定。

6 食品添加剂

6.1 食品添加剂质量

正己烷应符合GB 1886.258的规定。

6.2 食品添加剂使用量

应符合GB 2760的规定。

7 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验规则

8.1 组批

同一原料、同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

8.2 抽样方法和数量

按GB 5491的规定抽取样品,抽取数量不少于2kg。

8.3 出厂检验

8.3.1 产品出厂前须经公司质检部门逐批检验,检验合格附合格证方可出厂。

8.3.2 检验项目为感官要求、水分、粗蛋白质、粗纤维素、灰分、粗脂肪、净含量。

8.4 型式检验

Q/GOSF0 0022S-2020

8.4.1 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

8.4.2 正常生产时，型式检验每年进行一次，发生下列情况之一的应进行型式检验：

- a) 工艺、设备、原料发生较大变化可能影响产品质量时；
- b) 长期停产后，恢复生产时；
- c) 与用户发生质量争议需仲裁检验时；
- d) 国家有关行政管理部门提出检验要求时。

8.5 判定规则

8.5.1 当检验的全部项目合格时，判定为批合格；当检验结果有一项不合格时，则应加倍取样复检，复检结果全部合格，判为合格，复检结果仍为不合格时，则判为批不合格。

8.5.2 在本产品保质期内，如果供需双方对产品发生异议时，样品应提交国家公认的检验机构按本标准进行检验，结果以仲裁检验结果为准。

9 标识、包装、贮存、运输、保质期

9.1 标识

9.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

9.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

9.1.3 以转基因大豆为原料生产的产品，应按国家有关规定标识。

9.1.4 产品标签应标识产品的生产工艺（溶剂浸出工艺或压榨工艺等）。

9.2 包装

包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，符合国家相关标准及有关规定的要求。

9.3 贮存

本产品应存放在干燥、洁净、阴凉、通风的环境中，不宜露天堆放，不应与有气味物质、有毒有害物品混放，特殊产品的贮存应按标签明示。

9.4 运输

运输工具要清洁卫生，无异味。运输时应轻装轻卸、防晒、防潮，防止包装破损，不应与有毒、有害物品、有气味物质混运。

9.5 保质期

在符合本标准规定的储存运输条件下，产品保质期为18个月。

编制说明

本标准适用于以大豆油、菜籽油、芝麻油、花生油、生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、鸡精调味料、蚝油、酵母抽提物、明胶水解蛋白调味料（见附录 1）、酸水解植物蛋白调味料（见附录 2）、食用调味油（见附录 3）、冷榨调味油（见附录 4）、肉粉（膏）调味料（见附录 5）、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】、半固态复合调味料 1（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）、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、甜面酱、蒸鱼豉油、辣鲜露、鱼露、本味淋（见附录 6）、半固态复合调味料 2（见附录 7）、白酒、食醋、果葡糖浆、泡椒、泡姜、泡豆角、泡青菜、调味料酒、豆豉、腐乳（见附录 8）、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、豆蔻、香茅、多香果、当归、薄荷、荜拔、甘草、山奈、橘皮、紫苏、藿香、姜黄、罗汉果、白芷、辣椒红油中几种为原料，添加或不添加鲜（冻）畜、禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、羊肉、驴肉、兔肉中的一种或几种）、鲜（冻）动物性水产品（鱼肉）、食用动物油脂（食用猪油、食用牛油、食用羊油、食用鸡油、食用鸭油中的一种或几种）、稀奶油、奶油、无水奶油、食用菌（香菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、平菇、牛肝菌、松茸、猴头菇中的一种或几种）、食用大豆粕、低温食用豆粕（附录 9）、大豆蛋白、复合调味料（猪肉膏复合调味料、鱼肉膏复合调味料、海鲜膏复合调味料、香菇膏复合调味料、腐乳膏复合调味料、蛤蜊膏复合调味料、炒肉膏复合调味料、酸笋膏、增鲜复合调味料中的一种或几种）、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）、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）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、焦糖色（普通法）、柠檬酸钠、DL-苹果酸、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、聚甘油脂肪酸酯、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）、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、螺蛳粉风味、螺蛳调味酱风味、臭豆腐风味、烧烤风味、孜然风味、羊肉风味、烟熏风味、卤味、卤香风味、肉风味、芝士风味、牛油风味、猪油风味、鸡油风味、羊油风味、烤牛肉风味、烤羊肉风味、烤鸡肉风味、牛腩风味中的一种或几种）中

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。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

H N

Q B