



411368S-2023



漯河市平平食品有限责任公司企业标准

Q/LHPP 0012S-2023

大豆蛋白制品

2023-05-22 发布

2023-05-22 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 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、张召艳、施雪磊、周鑫涛、张曼。

本标准自发布实施日起替代Q/LLPP 0012S-2022（备案号412085S-2022，2022-08-01发布实施）。

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的要求，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、低温食用豆粕（见附录 1）、大豆蛋白粉、大豆蛋白、大豆组织蛋白中的一种或几种为主要原料，添加小麦粉、谷朊粉、酵母蛋白（见附录 2）、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、小麦淀粉、豌豆蛋白、魔芋粉、果蔬纤维（柑橘纤维、苹果纤维、甘蔗纤维、香蕉纤维、马铃薯纤维中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油中的一种或几种）、香辣/麻辣提升复合调味料（麦芽糊精、呈味核苷酸二钠、食用香精香料、水解植物蛋白、食用盐、白砂糖）、孜然烤羊肉调味料{白砂糖、食用盐、食品用香精、麦芽糊精、孜然粉、味精、酿造酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精、食用盐）、酵母自溶物、辣椒粉、香辛料、二氧化硅、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）}、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精、食用盐）、食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、酿造酱油、食醋、酵母抽提物、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、甘草、生活饮用水、碳酸钙、碳酸钠、碳酸氢钠、碳酸氢铵、呈味核苷酸二钠、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、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、豆香香精、肉汤风味粉末香精、炭烤风味香精、葱香香精、辣椒香精、烧烤风味香精、辣卤香精、新疆烤肉串风味香精、孜然香精中的一种或几种）、食品用香料（辣椒油树脂）、油状复合调味料（见附录 3）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）、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 或 GB 14932 的规定。

2.1.2 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 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.4 低温食用豆粕应符合 GB/T 21494 或 Q/GOSF0 0022S 的规定（见附录 1）。

2.1.5 酵母蛋白应符合 Q/AQJM 2161S 的规定（见附录 2）。

2.1.6 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

- 2.1.8 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 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 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）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 白芷、甘草应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.20 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.21 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.22 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.23 香辣/麻辣提升复合调味料、孜然烤羊肉调味料、酱油粉、应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.24 油状复合调味料应符合 Q/LLWT 0003S（见附录 3）或 T/LFSA 007 的规定。
- 2.1.25 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.26 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.27 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.28 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.29 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.30 碳酸氢铵符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.31 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.32 果蔬纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.33 食品用香料应符合 GB 29938 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	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.25	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

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 ²	10 ³	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
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、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。

H N
Q B

附录1

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“经过或不经粉碎”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中区哈平东路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/GOSFO 0022S-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 1886.258 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 7718 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		
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/(ng/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)/(%) ≥	46.0		GB 5009.5
粗脂肪(干基)/(%) ≤	2.0		GB 5009.6
粗纤维素(干基)/(%) ≤	7.0		GB/T 5515
灰分(干基)(%) ≤	8.0		GB 5009.4
杂质/(%) ≤	0.10		GB/T 13382附录A
含砂量/(%) ^a ≤	0.5		GB/T 5508
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	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/GOSFO 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。

附录2

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》(国家质监总局第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

4.4 理化指标

应符合表2的要求。

Q/AQJM 2161S-2020

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 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数，CFU/g	5	2	3×10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群，CFU/g	5	1	10	10 ²
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			

^a 菌落总数、大肠菌群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。





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。
本标准自发布实施日起替代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）、 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、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、山柰、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、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 ^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 4789.3
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
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。

编制说明

本标准适用于以食用大豆粕、低温食用豆粕（见附录 1）、大豆蛋白粉、大豆蛋白、大豆组织蛋白中的一种或几种为主要原料，添加小麦粉、谷朊粉、酵母蛋白（见附录 2）、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、小麦淀粉、豌豆蛋白、魔芋粉、果蔬纤维（柑橘纤维、苹果纤维、甘蔗纤维、香蕉纤维、马铃薯纤维中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油中的一种或几种）、香辣/麻辣提升复合调味料（麦芽糊精、呈味核苷酸二钠、食用香精香料、水解植物蛋白、食用盐、白砂糖）、孜然烤羊肉调味料{白砂糖、食用盐、食品用香精、麦芽糊精、孜然粉、味精、酿造酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精、食用盐）、酵母自溶物、辣椒粉、香辛料、二氧化硅、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）}、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精、食用盐）、食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、酿造酱油、食醋、酵母抽提物、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、甘草、生活饮用水、碳酸钙、碳酸钠、碳酸氢钠、碳酸氢铵、呈味核苷酸二钠、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、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、豆香香精、肉汤风味粉末香精、炭烤风味香精、葱香香精、辣椒香精、烧烤风味香精、辣卤香精、新疆烤肉串风味香精、孜然香精中的一种或几种）、食品用香料（辣椒油树脂）、油状复合调味料（见附录 3）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）、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