



412721S-2023



漯河卫到食品科技有限公司企业标准

Q/LHWD 0003S-2023

调味海带

2023-09-02 发布

2023-09-02 实施

漯河卫到食品科技有限公司 发布

前 言

本标准的附录 1、附录 2 为规范性附录。

本标准由漯河卫到食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：漯河卫到食品科技有限公司。

本标准主要起草人：刘忠思、张召艳、马杰、温军辉。

本标准自发布实施日起替代Q/LHWD 0003S-2022(备案号410801S-2022，2022-04-06发布实施)。

H N

Q B

调味海带

1.范围

本标准规定了调味海带的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以海带为主要原料，经清洗、浸泡、脱水后，按比例加入食用盐、白砂糖、果葡糖浆、味精、5'-呈味核苷酸二钠、复合调味料【味精、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、N1-(2,4-二甲氧基苄基)-N2-(2-(2-吡啶基)乙基)草酰胺】、海藻糖、海藻酸钠、D-异抗坏血酸钠、氯化钙、三氯蔗糖、复配水分保持剂（乳酸钠、呈味核苷酸二钠）、食品用香精（牛肉风味、肉味风味、蒜香风味、泡椒风味、鸡肉风味、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）、冰乙酸、乳酸、食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、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）、山梨酸钾、植物油（大豆油）、辣椒酱、黄豆酱、甜面酱、泡椒、泡姜、香辛料（辣椒、花椒、孜然、甘草、小茴香、八角、桂皮、蒜、芫荽、肉豆蔻、胡椒、丁香、肉桂、姜、草果、高良姜、山奈、洋葱、葱中的一种或几种）、白芷、辣椒红油、复合调味油（以辣椒、大豆油为主要原料，添加花椒、孜然、甘草、小茴香、八角、桂皮、蒜、香菜籽、肉豆蔻、胡椒、丁香、肉桂、草果、高良姜、白芷、山奈、姜、葱、辣椒红中的几种）、食用木薯淀粉、柠檬酸、油状复合调味料（见附录1）、藻类专用调味料（见附录2）中的多种，经调味、包装、杀菌、装箱工艺加工制成的调味海带。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 海带应符合 SC/T 3212 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.6 复合调味料、辣椒红油、复合调味油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.7 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.8 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.9 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.10 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.11 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。
- 2.1.12 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.16 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.17 泡椒和泡姜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.18 辣椒、花椒、孜然、甘草、小茴香、八角、桂皮、肉豆蔻、胡椒、丁香、肉桂、草果、高良姜、山奈应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 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 葱、姜、蒜、洋葱、茺荑应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.22 油状复合调味料应符合 Q/LLWT 0003S 的规定（见附录 1）。
- 2.1.23 藻类专用调味料应符合 Q/LLWT 0006S 的规定（见附录 2）。
- 2.1.24 食用木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.25 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.26 冰乙酸应符合 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.27 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.28 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.29 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.30 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.31 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要 求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口，品尝其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
状态	具有产品应有的状态，无霉斑、无变质、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
水分，g/100g	≤ 90	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），%	≤ 3.5	GB 5009.44
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.3	GB 22255

*铅(以Pb计)，mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
注：*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	3×10^4	8×10^4	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	1	20	30	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
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 的规定。

2.7 其他要求

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、食用盐、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。



411365S-2023



漯河市乐味调味品加工有限公司企业标准

Q/LLWT 0003S-2023

油状复合调味料

2023-05-22 发布

2023-05-22 实施

漯河市乐味调味品加工有限公司 发布

Q/LLWT 0003S-2023

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、李阳阳、王国亮、沈璐璐。

本标准自发布实施日起替代Q/LLWT 0003S-2022（备案号411807S-2022，2022-07-06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、棕榈油、食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、辣椒红油、食用油脂制品（奶油、人造奶油、无水奶油、氢化油、起酥油中的一种或几种）中的一种或几种，添加郫县豆瓣、甜面酱、黄豆酱、白砂糖、冰糖、食醋、白酒、醪糟、香辛料（辣椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、胡椒、葱、姜、蒜、洋葱、姜黄、月桂叶、草果、香菜籽、肉豆蔻、丁香、肉桂、高良姜、豆蔻、香茅、洋葱粉、多香果、当归、薄荷、荜拔、甘草、山奈、茺荑、干姜、砂仁中的一种或几种）、橘皮、藿香、罗汉果、白芷、芝麻油、芝麻、花生、酱油、食用盐、味精（谷氨酸钠）、鸡精调味料、泡椒、泡姜、剁椒酱、豆豉、酵母抽提物中的一种或几种为主要原料，添加或不添加生活饮用水，食用大豆粕、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯）、蔗糖脂肪酸酯、改性大豆磷脂、磷脂、冰乙酸（低压羧基化法）、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、聚甘油脂肪酸酯、乳酸、乳酸钠（溶液）、辣椒红、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、焦糖色（普通法）、冷榨调味油（见附录 I）、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、鱼肉风味、海鲜风味、酱卤风味、鸡油风味、猪油风味、羊油风味、炒肉风味、炸葱风味、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、糊辣椒风味、小龙虾风味、冬阴功风味、咖喱风味、炸土豆风味、芥末风味、咸蛋黄风味、牛油风味、烟熏火腿风味、甜玉米风味、牛肝菌风味、鸡椒油风味、腌卤风味、烧烤风味、孜然风味、茺荑风味、葱香风味、花椒精油中的一种或几种）、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）中的一种或几种，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，超临界 CO_2 萃取或不萃取，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。

根据风味不同分为：卤香油状复合调味料、孜然油状风味复合调味料、烧烤风味油状复合调味料、香辣风味油状复合调味料、麻辣风味油状复合调味料、椒麻风味油状复合调味料、辣椒风味油状复合调味料、红烧牛肉风味油状复合调味料、牛肉风味油状复合调味料、猪肉风味油状复合调味料、海鲜风味油状复合调味料、酱卤风味油状复合调味料、麻辣风味油状复合调味料、酸辣风味油状复合调味料、花椒风味油状复合调味料、臭豆腐风味油状复合调味料、番茄风味油状复合调味料。

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 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

Q/LLWT 0003S-2023

- 2.1.5 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.6 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.7 食用油脂制品应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761、GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.10 泡椒、剁椒酱和泡姜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.12 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.13 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 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 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 黑糖糖浆应符合 Q/WJF 0002S 的规定（见附录 1）。
- 2.1.17 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.18 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.19 白酒应符合 GB/T 20822 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.20 花生应符合 GB/T 1532、QB/T 1733.6 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.22 辣椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、胡椒、姜黄、月桂叶、草果、香菜籽、肉豆蔻、丁香、肉桂、高良姜、豆蔻、干姜、砂仁、香茅、洋葱粉、多香果、当归、薄荷、荜拔、甘草、山奈应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23 橘皮、紫苏、姜黄、藿香、罗汉果、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。
- 2.1.24 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.25 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.26 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.27 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.28 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.29 乳酸钠(溶液)应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.30 焦糖色（普通法）应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.31 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合原国家卫计委《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）
- 2.1.32 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。
- 2.1.33 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。

Q/LLWT 0003S-2023

- 2.1.34 冷榨调味油应符合 Q/YMZ 0014S 的规定（见附录 2）。
- 2.1.35 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.36 食用大豆粕应符合 GB 14932 的规定。
- 2.1.37 冰乙酸（低压羧基化法）应符合 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.38 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.39 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.40 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.41 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.42 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.43 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.44 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.45 葱、姜、蒜、洋葱、茺荑应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.46 醪糟应符合 DBS52/063 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)	≤ 6.0	GB 5009.236
酸价(KOH)(以脂肪计)/(mg/g)	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
无机砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.1	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。		

Q/LLWT 0003S-2023

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 ³	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN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 ⁴	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。

Q/LLWT 0003S-2023

编制说明

本标准适用于以大豆油、菜籽油、棕榈油、食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、辣椒红油、食用油脂制品（奶油、人造奶油、无水奶油、氢化油、起酥油中的一种或几种）中的一种或几种，添加郫县豆瓣、甜面酱、黄豆酱、白砂糖、冰糖、食醋、白酒、醪糟、香辛料（辣椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、胡椒、葱、姜、蒜、洋葱、姜黄、月桂叶、草果、香菜籽、肉豆蔻、丁香、肉桂、高良姜、豆蔻、香茅、洋葱粉、多香果、当归、薄荷、荜拔、甘草、山奈、茺菘、干姜、砂仁中的一种或几种）、橘皮、藿香、罗汉果、白芷、芝麻油、芝麻、花生、酱油、食用盐、味精（谷氨酸钠）、鸡精调味料、泡椒、泡姜、剁椒酱、豆豉、酵母抽提物中的一种或几种为主要原料，添加或不添加生活饮用水、食用大豆粕、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯）、蔗糖脂肪酸酯、改性大豆磷脂、磷脂、冰乙酸（低压羧基化法）、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、聚甘油脂肪酸酯、乳酸、乳酸钠（溶液）、辣椒红、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、焦糖色（普通法）、冷榨调味油（见附录 1）、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、鱼肉风味、海鲜风味、酱卤风味、鸡油风味、猪油风味、羊油风味、炒肉风味、炸葱风味、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、糊辣椒风味、小龙虾风味、冬阴功风味、咖喱风味、炸土豆风味、芥末风味、咸蛋黄风味、牛油风味、烟熏火腿风味、甜玉米风味、牛肝菌风味、鸡枞油风味、辣卤风味、烧烤风味、孜然风味、茺菘风味、葱香风味、花椒精油中的一种或几种）、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）中的一种或几种，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，超临界 CO_2 萃取或不萃取，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。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河市乐味调味品加工有限公司



411366S-2023



漯河市乐味调味品加工有限公司企业标准

Q/LLWT 0006S-2023

藻类专用调味配料

2023-05-22 发布

2023-05-22 实施

漯河市乐味调味品加工有限公司 发布

Q/LLWT 0006S-2023

前 言

本标准的附录 1 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：马杰、温军辉、张召艳、王国亮、王一涛、沈璐璐、李阳阳。

本标准自发布实施日起替代Q/LLWT 0006S-2021(备案号412973S-2021，2021-12-05发布实施)。

H N
Q B

Q/LLWT 0006S-2023

藻类专用配料

1 范围

本标准规定了藻类专用配料的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白砂糖、味精（谷氨酸钠）、食用盐中的几种为主要原料，添加 5'-呈味核苷酸二钠、复合调味料、味精、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、N1-(2,4-二甲氧基苄基)-N2-[2-(2-吡啶基)乙基]草酰胺、海藻糖、酵母抽提物、黄原胶、酸水解植物蛋白调味粉（附录 1）、海藻酸钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、D-异抗坏血酸钠、三氯蔗糖、山梨酸钾、乳酸链球菌素、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用甘薯淀粉、食用木薯淀粉中的一种或几种）、白腐乳粉（白腐乳、麦芽糊精、白砂糖、酵母抽提物、二氧化硅）、红腐乳粉（红腐乳、麦芽糊精、白砂糖、酵母抽提物、二氧化硅）、蚝风味调味粉（蚝汁（水、耗、食用盐）、白砂糖、麦芽糊精、谷氨酸钠、食用盐、焦糖色、呈味核苷酸二钠、二氧化硅）、全脂奶粉、复配水分保持剂（乳酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）、柠檬酸、香辛料（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、肉豆蔻、丁香、肉桂、山奈、高良姜中的一种或几种）、白芷、乙基麦芽酚、食品用香精（鸡肉风味、牛肉风味、香辣风味、奶味风味、猪肉风味、鱼肉风味、小龙虾风味中放入一种或几种）、食品用香精（含葡萄糖基甜菊糖苷）、食品用香料（新甲基橙皮苷二氢查耳酮中一种或几种）中的几种，经配料、混合、包装而成仅用于各类藻类食品（GB 2760 中分类为 04.03.02）加工的非即食配料（不直接提供至消费者使用）。

按照添加原料不同，分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.5 复合调味料、白腐乳粉、红腐乳粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.6 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.7 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.8 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.10 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.11 复配水分保持剂（乳酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.12 食品用香精、食品用香精（含葡萄糖基甜菊糖苷）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 食用木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。

Q/LLWT 0006S-2023

- 2.1.15 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定。
- 2.1.16 食用甘薯淀粉应符合 GB/T 34321 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.21 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.22 酸水解植物蛋白调味粉应符合附录 1 的规定。
- 2.1.23 八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、胡椒、月桂叶、草果、香菜籽、肉豆蔻、丁香、肉桂、山奈、高良姜、葱、洋葱、姜、蒜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.24 白芷符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.25 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.26 蚝风味调味粉应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.27 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.28 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	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
干燥失重, g/100g	≤	20 GB 5009.3
无机砷, mg/kg	≤	0.1 GB 5009.11
•铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8 GB 5009.12
山梨酸钾* (以山梨酸计), g/kg	≤	15 GB 5009.28
三氯蔗糖 [†] , g/kg	≤	6 GB 22255

Q/LLWT 0006S-2023

3-氯-1,2-丙二醇', mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 山梨酸钾（以山梨酸计）：0.5g/kg 为最终产品藻类食品最大使用量，适用于 GB 2760 的 3.4.2 的带入原则。			
b 三氯蔗糖：0.3g/kg 为最终产品藻类食品最大使用量，适用于 GB 2760 的 3.4.2 的带入原则。			
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。			
c 仅限于添加酸水解植物蛋白调味粉的产品。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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。型式检验按国家相关规定执行。

Q/LLWT 0006S-2023

编制说明

本标准适用于以白砂糖、味精（谷氨酸钠）、食用盐中的几种为主要原料，添加 5'-呈味核苷酸二钠、复合调味料（味精、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、N1-(2,4-二甲氧基苄基)-N2-[2-(2-吡啶基)乙基]草酰胺）、海藻糖、酵母抽提物、黄原胶、酸水解植物蛋白调味粉（附录 1）、海藻酸钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、D-异抗坏血酸钠、三氯蔗糖、山梨酸钾、乳酸链球菌素、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用甘薯淀粉、食用木薯淀粉中的一种或几种）、白腐乳粉（白腐乳、麦芽糊精、白砂糖、酵母抽提物、二氧化硅）、红腐乳粉（红腐乳、麦芽糊精、白砂糖、酵母抽提物、二氧化硅）、蚝风味调味粉（蚝汁（水、耗、食用盐）、白砂糖、麦芽糊精、谷氨酸钠、食用盐、焦糖色、呈味核苷酸二钠、二氧化硅）、全脂奶粉、复配水分保持剂（乳酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）、柠檬酸、香辛料（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、肉豆蔻、丁香、肉桂、山奈、高良姜中的一种或几种）、白芷、乙基麦芽酚、食品用香精（鸡肉风味、牛肉风味、香茅风味、奶味风味、猪肉风味、鱼肉风味、小龙虾风味中放入一种或几种）、食品用香精（含葡萄糖基甜菊糖苷）、食品用香料（新甲基橙皮苷二氢查耳酮中一种或几种）中的几种，经配料、混合、包装而成仅用于各类藻类食品（GB 2760 中分类为 04.03.02）加工的非即食配料（不直接提供至消费者使用）。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照《食品生产许可审查细则》和 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》，特制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

此类调味料为非直接提供至消费者的藻类专用调味料，仅用于各类藻类食品的调味。GB 2760 中规定藻类产品（04.03.02）中山梨酸钾（以山梨酸计）最大使用量为 0.5g/kg，此调味料在藻类产品中使用量 $\leq 3\%$ ，所以此调味料中山梨酸钾（以山梨酸计）最大使用量应为 0.5g/kg/3%=16.6g/kg；GB 2760 中规定藻类产品（04.03.02）中三氯蔗糖最大使用量为 0.3g/kg，此调味料在藻类产品中使用量 $\leq 5\%$ ，所以此调味料中三氯蔗糖最大使用量应为 0.3g/kg/5%=6g/kg。

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

编制说明

本标准适用于以海带为主要原料，经清洗、浸泡、脱水后，按比例加入食用盐、白砂糖、果葡糖浆、味精、5'-呈味核苷酸二钠、复合调味料【味精、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、N1-(2,4-二甲氧基苄基)-N2-(2-(2-吡啶基)乙基)草酰胺】、海藻糖、海藻酸钠、D-异抗坏血酸钠、氯化钙、三氯蔗糖、复配水分保持剂（乳酸钠、呈味核苷酸二钠）、食品用香精（牛肉风味、肉味风味、蒜香风味、泡椒风味、鸡肉风味、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）、冰乙酸、乳酸、食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、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）、山梨酸钾、植物油（大豆油）、辣椒酱、黄豆酱、甜面酱、泡椒、泡姜、香辛料（辣椒、花椒、孜然、甘草、小茴香、八角、桂皮、蒜、芫荽、肉豆蔻、胡椒、丁香、肉桂、姜、草果、高良姜、山奈、洋葱、葱中的一种或几种）、白芷、辣椒红油、复合调味油（以辣椒、大豆油为主要原料，添加花椒、孜然、甘草、小茴香、八角、桂皮、蒜、香菜籽、肉豆蔻、胡椒、丁香、肉桂、草果、高良姜、白芷、山奈、姜、葱、辣椒红中的几种）、食用木薯淀粉、柠檬酸、油状复合调味料（见附录1）、藻类专用调味料（见附录2）中的多种，经调味、包装、杀菌、装箱工艺加工制成的调味海带。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 19643 《食品安全国家标准 藻类及其制品》，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。

本标准中氯化钙在产品中作为加工助剂作用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 中的规定。

漯河卫到食品科技有限公司