



411523S-2024



漯河市乐味调味品加工有限公司企业标准

Q/LLWT 0016S-2024

膨化食品专用调味油

2024-06-17 发布

2024-06-17 实施

漯河市乐味调味品加工有限公司 发布

前 言

本标准的附录 1、附录 2 为规范性附录。

本标准由漯河市乐味调味品加工有限公司提出。

本标准起草单位：漯河市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、石慧、王一涛、徐亚梅、王国亮、李阳阳。

H N

Q B

膨化食品专用调味油

1 范围

本标准规定了膨化食品专用调味油的要求，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、棕榈油中的一种或几种为原料，添加食用动物油脂（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）、郫县豆瓣、甜面酱、黄豆酱、白砂糖、冰糖、黑糖糖浆（见附录1）、食醋、白酒、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、芫荽、百里香、迷迭香中的一种或几种）、橘皮、紫苏、藿香、罗汉果、白芷、芝麻油、芥末油、藤椒油、花椒油、香葱油、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，添加或不添加食用大豆粕、单、双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、磷脂、冰乙酸（低压羧基化法）、聚甘油脂肪酸酯、乳酸、乳酸钠（溶液）、辣椒红、呈味核苷酸二钠、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚、食用调味油（见附录2）、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、榴莲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、乙基麦芽酚中的一种或几种）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，经调配、混合、包装而成的仅用于膨化食品加工的调味油（不直接提供至消费者食用）。

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。
- 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 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 芥末油、藤椒油、花椒油、香葱油应符合 NY/T 2111 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 1532 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、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、百里香、迷迭香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23 橘皮、紫苏、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 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.31 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.32 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.33 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.34 食用调味油应符合 Q/LLWT 0003S 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（低压羰基化法）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 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.42 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.43 葱、姜、蒜、洋葱、茺荂应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质、并符合 GB2762、GB2763 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)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
特丁基对苯二酚(以油脂中的含量计)/(g/kg)	≤ 0.2	GB 5009.32
无机砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
铅*(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12
苯并[a]芘/(μg/kg)	≤ 10	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 10	GB 5009.22

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	10 ⁴	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 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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

ICS

Q/WJF

广西美源生物科技食品有限公司企业标准

Q/WJF 0002S—2019



黑糖糖浆



2019-05-28 发布



2019-06-28 实施

广西美源生物科技食品有限公司 发布

Q/WJF 0002S—2019

前 言

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》制订。

本标准按GB/T 1.1—2009规定的格式编制。

请注意本文文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由广西美源生物科技食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王剑峰、何训璋、黄建忠、仇绍继。

本标准于2019年5月28日发布，2019年6月28日实施。

黑糖糖浆

1 范围

本标准规定了黑糖糖浆的要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以浓缩甘蔗汁为主要原料，添加或不添加赤砂糖、果葡糖浆、饮用水，经熬煮、过滤、灌装、杀菌、包装等工艺，制成适用于各类食品加工和使用的黑糖糖浆。

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 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 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 13104—2014 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
- GB/T 20882 果葡糖浆
- GB/T 20885 葡萄糖浆
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 35884 赤砂糖

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 浓缩甘蔗汁

应符合 GB 17325 的规定。

3.1.2 赤砂糖

应符合 GB/T 35884 的规定。

3.1.3 果葡糖浆

Q/WJF 0002S—2019

应符合GB/T 20882的规定。

3.1.4 加工用水

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
色 泽	具有该品种固有的色泽，色泽基本均匀一致
组织形态	黏稠状液体，允许有少量沉淀
滋味和气味	具有该品种产品应有的滋味和气味
杂 质	无杂质

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
干物质(固形物)/(g/100g)	≥ 60.0
总糖分(以还原糖计)/(g/100g)	≥ 20
pH值(23~25° C, 稀释至Brix=10浓度溶液测定)	4.0~6.0
总砷(以As计)/(ng/kg)	≤ 0.4
铅(以Pb计)/(ng/kg)	≤ 0.5
其他污染物限量	符合GB 2762的规定

3.4 生物指标

磷：不得检出。

4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验方法

6.1 感官要求

Q/WJF 0002S—2019

取适量的被测样品置于50mL烧杯中，在自然光下观察其色泽、组织形态和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 干物质（固形物）

按GB/T 20885规定的方法测定。

6.2.2 还原糖

按GB 5009.7规定的方法测定。

6.2.3 pH值

按GB/T 20882规定的方法测定。

6.2.4 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

6.2.5 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.2.6 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

6.3 生物指标 菌

按GB 13104—2014附录A规定的方法测定。

6.4 食品添加剂

按国家相关产品标准或规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一原料、同一班次、同一生产线生产的同品种、同规格，包装完好的产品为一组批。

7.2 抽样方法和数量

从同一批次产品堆的4个不同部位随机抽取4个或4个以上的大包装。抽样小于1 kg包装单位的产品，抽样数量不少于4个包装，抽样量不少于2kg；大于1 kg包装单位的产品，抽样量不少于2kg。样品分成2份，1份检验，1份备查。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂前，应由公司质检部门按本标准逐批次检验，检验合格的产品方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、干物质、pH值。

附录 2



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

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、芫荽、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（低压羰基化法）、 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、芫荽风味、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 CO₂ 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。

- 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、荜拨、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。
-

- 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（低压羰基化法）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、茺荬应新鲜，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。		

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 ⁶	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 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

本标准适用于以大豆油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种为原料，添加食用动物油脂（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）、郫县豆瓣、甜面酱、黄豆酱、白砂糖、冰糖、黑糖糖浆（见附录 1）、食醋、白酒、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、芫荽、百里香、迷迭香中的一种或几种）、橘皮、紫苏、藿香、罗汉果、白芷、芝麻油、芥末油、藤椒油、花椒油、香葱油、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，添加或不添加食用大豆粕、单，双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、磷脂、冰乙酸（低压羧基化法）、聚甘油脂肪酸酯、乳酸、乳酸钠（溶液）、辣椒红、呈味核苷酸二钠、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚、食用调味油（见附录 2）、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、榴莲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、乙基麦芽酚中的一种或几种）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，经调配、混合、包装而成的仅用于膨化食品加工的调味油（不直接提供至消费者食用）。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，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。

此类配料为非直接提供至消费者的膨化食品专用调味油，用于膨化食品的调味，特丁基对苯二酚（TBHQ）在最终产品膨化食品中最大使用量为 0.2g/kg（以油脂中的含量计）。

漯河市乐味调味品加工有限公司