



413220S-2018



漯河卫来食品科技有限公司企业标准

Q/LHWL 0001S-2018

膨化豆制品

2018-10-18 发布

2018-10-18 实施

漯河卫来食品科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准的附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由漯河卫来食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：漯河卫来食品科技有限公司。

本标准主要起草人：刘忠思、马杰、王杰、刘红梅。

本标准自发布实施日起替代Q/LHWL 0001S-2018（备案号：412830S-2018，备案日期：2018-09-13）。

H N

Q B

膨化豆制品

1 范围

本标准规定了膨化豆制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以大豆粉或食用大豆粕为原料，加入生活饮用水、经搅拌、挤压膨化、添加食用盐、植物油（大豆油或菜籽油）、芝麻、固态复合调味料（食用盐、味精、5'-呈味核苷酸二钠、白砂糖、食用香精香料、辣椒、花椒、孜然、甘草）、油状复合调味料（大豆油、食用香精、八角、桂皮、蒜粉）、碳酸钙、山梨酸、山梨酸钾、甘油（又名丙三醇）、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、蒜味风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精）中的几种，经调味、杀菌或不杀菌、包装加工而成的膨化豆制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆粉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.2 食用大豆粕应符合 GB 14932 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 固态复合调味料应符合 Q/LLWT 0001S 的规定（见附录 A）。
- 2.1.9 油状复合调味料应符合 Q/LLWT 0003S 的规定（见附录 B）。
- 2.1.10 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.11 山梨酸应符合 GB 1886.186 的规定。
- 2.1.12 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.13 甘油（又名丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.14 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.15 牛肉风味香精、鸡肉风味香精、蒜味风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精应符合 GB 30616 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 | 不规则条状或片状 | 从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，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 | 黄色或褐色 | |
| 气味与滋味 | 甜、辣气滋味，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 | ≤ 45 | GB 5009.3 |
| 酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g | ≤ 3.0 | GB 5009.229 |
| 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 | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.22 |
| 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计), g/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.28 |

* 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第二法 |

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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录A



411506S-2018



漯河市乐味调味品有限责任公司企业标准

Q/LLWT 0001S-2018

固态复合调味料

2018-05-25 发布

2018-05-25 实施

漯河市乐味调味品有限责任公司 发布

前 言

本标准符合 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由漯河市乐味调味品有限责任公司提出。

本标准起草单位：漯河市乐味调味品有限责任公司。

本标准主要起草人：刘忠思，王国亮，王雯丽，马杰。

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，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以白砂糖、食用盐、味精、辣椒粉、花椒粉、孜然粉、大蒜粉、桂皮粉、干姜粉、甘草粉、小茴香粉、胡椒粉、八角粉、鸡精、酵母抽提物、复合调味料（味精、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、食用香料）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、N-[N-(3, 3-二甲基丁基)-L- α -天冬氨酸]-L-苯丙氨酸-1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、乳酸钠、乙基麦芽酚、食品用香精（牛肉风味、泡椒风味、鸡肉风味）中的几种或多种为原料，经配料、混合、包装而成的即食或非即食固态复合调味料。

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 辣椒粉、花椒粉、孜然粉、大蒜粉、桂皮粉、干姜粉、甘草粉、小茴香粉、胡椒粉、八角粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB1886.37 的规定。
- 2.1.6 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.7 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB1886.171 的规定。
- 2.1.8 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.10 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.11 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.12 N-[N-(3, 3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）应符合 GB29944 的规定。
- 2.1.13 食品用香精（牛肉风味、泡椒风味、鸡肉风味）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 乳酸钠应符合 QB/T 4480 的规定。
- 2.1.15 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.16 复合调味料应符合 DB31/T 2002 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 | 试验方法 |
|-------|-------------------|---|
| 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 |
| N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸1-甲酯(纽甜), g/kg | ≤ 0.07 | GB 5009.247 |
| 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)(以环己基氨基磺酸计), g/kg | ≤ 0.65 | GB 5009.97 |
| 三氯蔗糖, g/kg | ≤ 0.25 | GB 22255 |
| 脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.121 |
| 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg | ≤ 1.0 | 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 |
| *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 | | |
| 同一功能食品添加剂(防腐剂)在混合使用时,各自用量占 GB2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。 | | |

2.4 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 ^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 | 2 | 10 ² | 10 ⁴ | GB 4789.10(第二法) |
| 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 样品的采样和处理按GB 4789.1执行。 | | | | | |
| b 微生物指标仅适用于即食固态复合调味料 | | | | | |

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、净含量及允许短缺量、干燥失重、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以白砂糖、食用盐、味精、辣椒粉、花椒粉、孜然粉、大蒜粉、桂皮粉、干姜粉、甘草粉、小茴香粉、胡椒粉、八角粉、鸡精、酵母抽提物、复合调味料（味精、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、食用香料）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、N-[N-(3, 3-二甲基丁基)-L- α -天冬氨酸]-L-苯丙氨酸-1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、乳酸钠、乙基麦芽酚、食品用香精（牛肉风味、泡椒风味、鸡肉风味）中的几种或多种为原料，经配料、混合、包装而成的即食或非即食固态复合调味料。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 DBS 41/ 001《食品安全地方标准 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。

漯河市乐味调味品有限责任公司

附录B



漯河市乐味调味品有限责任公司企业标准

Q/LLWT 0003S-2018

油状复合调味料

2018-05-25 发布

2018-05-25 实施

漯河市乐味调味品有限责任公司 发布

前 言

本标准符合 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求。

附录 A、附录 B、附录 C 为本标准内容。

本标准由漯河市乐味调味品有限责任公司提出。

本标准起草单位：漯河市乐味调味品有限责任公司。

本标准主要起草人：刘忠思，王国亮，王雯丽，马杰。

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，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以大豆油、菜籽油为主要原料，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，再加入茶多酚（又名维多酚）、维生素 E、黑糖糖浆、辣椒红油、冰乙酸（低压羰基化法）、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、乳酸、乳酸钠（溶液）、山梨酸、食用调味油 A、食用调味油 B、食品用香精（肉味香精、蒜味香精、姜味香精、鸡肉香精、牛肉香精、鸡肉抽提物、牛肉抽提物、豆豉风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、芝麻风味香精、肉松香精、迷迭香香精）、食品用香料（洋葱油树脂、香葱油、大蒜油、生姜油树脂、花椒提取物、八角茴香油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、辣椒油树脂、肉桂皮油、白芷酊、香叶油、黑胡椒油）中的一种或多种，经调配、包装而成的油状复合调味料。

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 肉味香精、蒜味香精、姜味香精、鸡肉香精、牛肉香精、鸡肉抽提物、牛肉抽提物、豆豉风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、芝麻风味香精、肉松香精、迷迭香香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.4 洋葱油树脂、香葱油、大蒜油、生姜油树脂、花椒提取物、八角茴香油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、辣椒油树脂、肉桂皮油、白芷酊、香叶油、黑胡椒油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.5 食用大豆粕应符合 GB14932 的规定。
- 2.1.6 黑糖糖浆应符合 Q/WJF 0002S 的规定（见附录 B）。
- 2.1.7 辣椒红油应符合 Q/HMS 0003S 的规定（见附录 A）。
- 2.1.8 冰乙酸（低压羰基化法）应符合 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.9 茶多酚（又名维多酚）应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.10 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。
- 2.1.11 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.12 乳酸钠（溶液）应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.13 山梨酸应符合 GB 1886.186 的规定。
- 2.1.14 维生素 E(d1- α -醋酸生育酚)应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.15 食用调味油 A、食用调味油 B 应符合附录 C 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 | 试验方法 |
|----|----------------------------|--------------------------------------|
| 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 |

| | | |
|-------|------------------------------|---------------------|
| 色泽 | 具有与所加辅料相应的色泽, 无异色 | 其气味, 用温开水漱口, 品尝其滋味。 |
| 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 |
| 过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) | ≤ | 0.25 GB 5009.227 |
| ε-聚赖氨酸盐酸盐/(g/kg) | ≤ | 0.45 卫生计生委公告 2014 年第 5 号中第二条《ε-聚赖氨酸盐酸盐》 |
| 茶多酚(又名维多酚)(以儿茶素计)/(g/kg) | ≤ | 0.09 SN/T 3848 |
| 山梨酸(以山梨酸计)/(g/kg) | ≤ | 1.0 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 |
| *该指标严于食品安全国家标准 同一功能食品添加剂(防腐剂、抗氧化剂)在混合使用时, 各自用量占 GB2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。 | | |

2.4 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 | | | | 检 验 方 法 |
|---------------------------|----------|---|-----------------|-----------------|---------------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数, CFU/mL | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群, MPN/mL | 5 | 2 | 0.3 | 1.5 | GB 4789.3 |
| 霉菌, CFU/mL | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | GB 4789.15 |
| 酵母, CFU/mL | 5 | 2 | 10 ² | 10 ³ | |
| 沙门氏菌, /25mL | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/mL | 5 | 1 | 10 ² | 10 ⁴ | GB 4789.10第二法 |
| 1. 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、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、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大豆油、菜籽油为主要原料，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，再加入茶多酚（又名维多酚）、维生素 E、黑糖糖浆、辣椒红油、冰乙酸（低压羧基化法）、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、乳酸、乳酸钠（溶液）、山梨酸、食用调味油 A、食用调味油 B、食品用香精（肉味香精、蒜味香精、姜味香精、鸡肉香精、牛肉香精、鸡肉抽提物、牛肉抽提物、豆豉风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、芝麻风味香精、肉松香精、迷迭香香精）、食品用香料（洋葱油树脂、香葱油、大蒜油、生姜油树脂、花椒提取物、八角茴香油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、辣椒油树脂、肉桂皮油、白芷酊、香叶油、黑胡椒油）中的一种或多种，经调配、包装而成的油状复合调味料。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，参照 DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》标准要求制订本企业标准，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《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的规定。

漯河市乐味调味品有限责任公司

Q B

编制说明

本标准适用于以大豆粉或食用大豆粕为原料，加入生活饮用水、经搅拌、挤压膨化、添加食用盐、植物油（大豆油或菜籽油）、芝麻、固态复合调味料（食用盐、味精、5'-呈味核苷酸二钠、白砂糖、食用香精香料、辣椒、花椒、孜然、甘草）、油状复合调味料（大豆油、食用香精、八角、桂皮、蒜粉）、碳酸钙、山梨酸、山梨酸钾、甘油（又名丙三醇）、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、蒜味风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精）中的几种，经调味、杀菌或不杀菌、包装加工而成的膨化豆制品。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》的有关规定，参照 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》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《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的规定。

漯河卫来食品科技有限公司

H N
Q B