413733S-2018

漯河市平平食品有限责任公司企业标准

Q/LHPP 0004S-2018

调味面制品

2018-12-13 发布　　2018-12-13 实施

漯河市平平食品有限责任公司 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 1、附录 2、附录 3、附录 4、附录 5、附录 6 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。

本标准起草单位：漯河市平平食品有限责任公司。

本标准主要起草人：刘忠思、马杰、王华、王杰、周平安。

本标准自发布实施日起替代Q/LHPP 0004S-2018(备案号410626S-2018，2018-02-26发布实施)。

H N
Q B

调味面制品

1 范围

本标准规定了调味面制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、生活饮用水、食用盐、芝麻、红糖、黑糖糖浆、姜黄素、红曲红、甘油（丙三醇）、乳酸钠（溶液）、三氯蔗糖、大豆膳食纤维粉、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、葡萄糖酸-δ-内酯）、单，双甘油脂肪酸酯、复配甜味剂[环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖、食用盐、味精（谷氨酸钠）、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸-δ-内酯、食品用香精的几种]中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入植物油（大豆油、菜籽油或橄榄油）、特丁基对苯二酚、食用盐、辣椒红油、食用调味油[植物油（大豆油或菜籽油）、辣椒、花椒、孜然、姜、蒜、食品用香精]、添加一种或多种香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、姜、蒜）、添加一种或多种食品用香精（牛肉风味、泡椒风味、鸡肉风味、蒜香风味、香辣风味）、添加一种或多种食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树酯），油状复合调味料[植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油或橄榄油）、辣椒红油、辣椒、花椒、孜然、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、食品用香精中的几种]、固态复合调味料[三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（纽甜）、呈味核苷酸二钠、乳酸钠、食用盐、白砂糖、辣椒、花椒、孜然，桂皮、姜、甘草、八角、小茴香、味精（谷氨酸钠）、酵母抽提物、食品用香精、食品用香料中的几种]的几种，进行调味、经包装（抽真空或非抽真空）、装箱加工制成的调味面制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1　小麦粉应符合GB/T 1355的规定。
2.1.2　生活饮用水应符合GB 5749的规定。
2.1.3　食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
2.1.4　芝麻应符合GB/T 22165和GB 19300的规定。
2.1.5　姜黄素应符合GB 1886.76的规定。
2.1.6　红曲红应符合GB 1886.181的规定。
2.1.7　甘油（丙三醇）应符合GB 29950的规定。
2.1.8　乳酸钠（溶液）应符合GB 25537的规定。
2.1.9　红糖应符合QB/T 4561和GB 13104的规定。
2.1.10 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。
2.1.11 大豆膳食纤维粉符合GB/T 22494的规定。
2.1.12 复配甜味剂应符合GB 26687的规定。
2.1.13 复配乳化剂应符合GB 26687的规定。
2.1.14 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
2.1.15 燕麦粉、荞麦粉、高粱粉、黑米粉应符合Q/HLSP 0001S的规定（见附录6）。
2.1.16 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
2.1.17 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
2.1.18 橄榄油应符合GB/T 23347和GB 2716的规定
2.1.19 特丁基对苯二酚应符合GB 26403的规定。
2.1.20 辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、姜、蒜应符合GB/T 15691的规定。

2.1.21 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.22 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。

2.1.23 黑糖糖浆应符合 Q/WJF 002S 的规定（见附录 1)。

2.1.24 辣椒红油应符合 Q/HMS 0005S 的规定（见附录 2)。

2.1.25 食用调味油应符合 Q/LLWT 0002S 的规定（见附录 3)。

2.1.26 固态复合调味料应符合 Q/LLWT 0001S 的规定（见附录 4)。

2.1.27 油状复合调味料应符合 Q/LLWT 0003S 的规定（见附录 5)。

2.1.28 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 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	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味与气味，无酸败，无异味	
状态	无霉变、无正常视力可见外来异物，有韧性	

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	≤	24	GB 5009.3
氯化物（以Cl^-计），%	≤	4.2	GB 5009.44
脂肪，g/100g	≤	25	GB 5009.6
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
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
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
赭曲霉素A，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	60	GB 5009.209
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	1.6	GB 5009.97
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（纽甜），g/kg	≤	0.06	GB 5009.247
三氯蔗糖，g/kg	≤	0.6	GB 22255
特丁基对苯二酚，（以油酯中含量计） g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
姜黄素，g/kg	≤	0.5	SN/T 4890
*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	1	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3第二法
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第二法
霉菌,CFU/g ≤	150				GB 4789.15
a 样品的采样和处理按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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、氯化物、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

HN QB

附件 1

Q/ WJF

广西美源生物科技食品有限公司企业标准

Q/WJF 0002S—2016

黑糖糖浆

食品安全企业标准备案号
450211S-2016
有效期至 2019 年 5 月 18 日

2016-03-30 发布　　2016-05-25 实施

广西美源生物科技食品有限公司　发布

前　言

本标准根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》及中华人民共和国卫生部《食品安全企业标准备案办法》制定。

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、叶句深。

本标准于2016年3月30日发布，2016年5月25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、赤砂糖、饮用水为主要原料，添加食品添加剂α-淀粉酶、蛋白酶保温酶解，再添加风味糖浆、麦芽糖和食品用香精（蜂蜜香精、黑糖香精），再经过加热、调配、灌装、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 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/T 5009.7 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 6388 运输包装收发货标志
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8275 食品添加剂 α-淀粉酶制剂
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 23527 食品添加剂 蛋白酶制剂
GB/T 20882 果葡糖浆
GB/T 20883 麦芽糖
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 30616 食品安全国家标准 食品用香精
QB/T 2343.1 赤砂糖

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 浓缩甘蔗汁

应符合食品安全及本企业规定的技术要求，其真菌毒素、污染物及农药最大残留限量应分别符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

3.1.2 赤砂糖

应符合QB/T 2343.1的规定。

3.1.3 生产用水

应符合GB 5749的要求。

3.1.4 风味糖浆

应符合食品安全及本企业规定的技术要求，真菌毒素及污染物限量应符合GB 2761、GB 2762的规定。

3.1.5 麦芽糖

应符合GB/T 20883的规定。

3.1.6 α-淀粉酶

应符合GB 8275的规定。

3.1.7 蛋白酶

应符合GB/T 23527的规定。

3.1.8 食品用香精（蜂蜜香精、黑糖香精）

应符合GB 30616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	呈均匀的黑色
组织形态	黏稠状液体
滋味与气味	甜味温和、纯正，无异味
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(以还原糖计)/(g/100g)	≥	30

表2 理化指标（续）

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)/(mg/kg)	≤	0.4
铅(Pb)/(mg/ kg)	≤	0.5
其他污染物限量		应符合GB 2762的规定

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 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

取约50 ml的被测样品于无色透明的容器中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

6.2 干物质(固形物)

按GB/T 20885规定的方法测定。

6.3 总糖

按GB/T 5009.7规定的方法测定。

6.4 pH 值

按GB/T 20882规定的方法测定。

6.5 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

6.6 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.7 其他污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

6.8 食品添加剂

按国家相应标准的规定进行。

7 检验规则

7.1 组批

以同一原料、同一配方、同班次生产同一规格的产品为一批。

7.2 取样方法和取样量

出厂检验时，每批产品随机抽取20个独立包装，10个供检验，另10个保存备查。

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 出厂检验项目为感官要求、固形物、pH 值。

7.4 型式检验

7.4.1 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：
a) 原辅料有较大变化时；
b) 更换设备或停产半年以上，重新恢复生产时；
c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
d) 国家食品安全监管部门提出要求时。
7.4.2 型式检验项目包括 3.2、3.3、3.4 和 4.2 规定的项目。

7.5 判定原则

7.5.1 如果检验项目全部符合本标准要求，则该批产品判为合格。
7.5.2 如有一项或一项以上指标不符合本标准时，应从该批产品中加倍量取样对不符合项目进行复检，以复检结果为准。复检结果仍有一项不符合本标准时，则判定该批产品不合格。

8 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标签、标志

8.1.1 产品销售标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
8.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应使用符合食品安全、环保标准要求的食品包装材料进行包装，包装应严密。如客户需其他特殊包装，由供需双方另进行协商。
8.2.2 净含量应符合国家相关规定。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应该清洁、卫生、防潮、防晒。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发异味的物品混运。装卸时应轻拿轻放，不得重压、摔撞。
8.3.2 运输时应在阴凉、干燥通风环境中，不得日晒雨淋、受潮。严禁扔摔、撞击、挤压。搬运时应轻拿轻放。

8.4 贮存

8.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

8.4.2 应贮存于无阳光直射、阴凉、通风良好、清洁干燥环境中，不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。堆放时应离地 10 cm，离墙 20 cm，接触地面的包装箱底部应垫有 10 cm 以上的间隔材料。

8.4.3 产品应按品种、生产日期分类存放，并有防鼠、防尘、防蝇设施。

8.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件、包装完好情况下，产品保质期为18个月。

附录 2

412785S-2017

河南省明天食品有限公司企业标准

Q/HMS 0005S-2017

辣椒红油（调味油）

2017-11-23 发布　　2017-11-23 实施

河南省明天食品有限公司 发布

前　言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南省明天食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张宏军、彭丹

H N
Q B

辣椒红油（调味油）

1 范围

本标准规定了辣椒红油（调味油）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以辣椒和食用植物油（大豆油）为主要原料，配以其它天然香辛料（生姜、花椒），经低温油浸过滤后，提取出的油脂及呈味呈色成分，分子蒸馏、辅以辣椒红色素配制灌装而成。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB2716 的规定。

2.1.2 辣椒应符合 GB 10465 的规定。

2.1.3 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.4 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.5 辣椒红应符合 GB 1886.34 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	指　　标	检测方法
性　　状	油状液体	从样品中取出 100ml，倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色　　泽	深红色	
气味、滋味	具有产品特有的气味和滋味、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 规定

表 2 理化指标

项 目		指 标	检测方法
水分及挥发物，%	≤	0.8	GB/T5528
不溶性杂质，%	≤	0.10	GB/T5529
酸值，（KOH）mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.12

苯并（a）芘，μg/kg ≤	10	GB 5009.27
铅*严于国标 GB 2762 的规定。		

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定

2.5 生产过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他卫生要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB2762、GB2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

HN QB

编制说明

辣椒红油（调味油）是以辣椒和食用植物油（大豆油）为主要原料，配以其它天然香辛料（生姜、花椒），经低温油浸过滤后，提取出的油脂及呈味呈色成分，分子蒸馏、辅以辣椒红色素配制灌装而成。

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 标准，制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省明天食品有限公司

2017 年 10 月 18 日

附件 3

411597S-2018

漯河市乐味调味品有限责任公司企业标准

Q/LLWT 0002S-2018

食用调味油

2018-06-01 发布　　2018-06-01 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 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。

本标准自发布实施日起替代Q/LWTW 0002S-2017(备案号413189S-2017，2017-12-29发布实施)。

食用调味油

1 范围

本标准规定了食用调味油的分类、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、菜籽油中的一种或多种为主要原料，加入葱、姜、蒜、郫县豆瓣、辣椒、花椒、小茴香、草果、肉豆蔻、砂仁、八角、丁香、桂皮、甘草、山奈、荜拨、白胡椒、黑胡椒、百里香、香茅、香叶、良姜、芫荽、孜然、白芷、豆蔻、调料九里香、多香果、芝麻、白砂糖、浓香型白酒、花椒提取物、辣椒油树脂、辣椒红油、乙基麦芽酚、食用香精（麻辣风味香精、香辣风味香精）中的一种或多种为原料，经选料、清洗、粉碎、浸泡或不浸泡、炒制（熬制）、焖制（冷却）、过滤、包装而成的食用调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.5 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

2.1.6 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.7 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。

2.1.8 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。

2.1.9 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.10 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.11 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.12 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.13 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.14 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.15 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.16 麻辣风味香精、香辣风味香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.17 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。

2.1.18 百里香应符合 GB/T 32735 的规定。

2.1.19 蒜应符合 GH/T 1194 的规定。

2.1.20 多香果应符合 GB/T 30380 的规定。

2.1.21 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.23 辣椒红油应符合 Q/HMS 0003S 的规定（见附录 A）。

2.1.24 浓香型白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。

2.1.25 葱应符合 NY/T 744 的规定。

2.1.26 小茴香、草果、砂仁、山奈、荜拨、香茅、香叶、良姜、芫荽、豆蔻、调味九里香应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.27 白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版第一部的规定。

2.1.28 花椒提取物应符合 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	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
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。			

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	10^3	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。型式检验应符合国家相关规定。

附录 A:

4127855-2017

河南省明天食品有限公司企业标准

Q/HMS 0005S-2017

辣椒红油（调味油）

2017-11-23 发布　　2017-11-23 实施

河南省明天食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南省明天食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张宏军、苏丹

HN QB

辣椒红油（调味油）

1 范围

本标准规定了辣椒红油（调味油）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以辣椒和食用植物油（大豆油）为主要原料，配以其它天然香辛料（生姜、花椒），经低温油浸过滤后，提取出的油脂及呈味呈色成分，分子蒸馏、辅以辣椒红色素配制灌装而成。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB2716 的规定。

2.1.2 辣椒应符合 GB 10465 的规定。

2.1.3 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.4 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.5 辣椒红应符合 GB 1886.34 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	指　标	检测方法
性　状	油状液体	从样品中取出 100ml，倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色　泽	深红色	
气味、滋味	具有产品特有的气味和滋味，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 规定

表 2 理化指标

项 目		指 标	检测方法
水分及挥发物，%	≤	0.8	GB/T5528
不溶性杂质，%	≤	0.10	GB/T5529
酸值，（KOH）mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.12

苯并（a）芘，μg/kg	≤	10	GB 5009.27
铅*严于国标 GB 2762 的规定。			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定

2.5 生产过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他卫生要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB2762、GB2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆油、菜籽油中的一种或多种为主要原料，加入葱、姜、蒜、郫县豆瓣、辣椒、花椒、小茴香、草果、肉豆蔻、砂仁、八角、丁香、桂皮、甘草、山奈、荜拨、白胡椒、黑胡椒、百里香、香茅、香叶、良姜、芫荽、孜然、白芷、豆蔻、调料九里香、多香果、芝麻、白砂糖、浓香型白酒、花椒提取物、辣椒油树脂、辣椒红油、乙基麦芽酚、食用香精（麻辣风味香精、香辣风味香精）中的一种或多种为原料，经选料、清洗、粉碎、浸泡或不浸泡、炒制（熬制）、焖制（冷却）、过滤、包装而成的食用调味油。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

附件 4

413000S-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

2018-09-28 发布　　2018-09-28 实施

漯河市乐味调味品有限责任公司 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，马杰。

本标准自发布实施日起替代Q/LLWT 0001S-2018(备案号411506S-2018，2018-05-25发布实施)。

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。

本标准适用于以白砂糖、食用盐、味精、辣椒、花椒、孜然、大蒜、桂皮、姜、甘草、小茴香、胡椒、八角、鸡精、酵母抽提物、乙基麦芽酚、海藻糖、海藻酸钠、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)、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素)、N-[N-(3，3 一二甲基丁基)-L-α-天冬氨酰]-L-苯丙氨酸-1-甲酯（纽甜)、三氯蔗糖、复配水分保持剂（乳酸钠、呈味核苷酸二钠)、D-异抗坏血酸钠、氯化钙、葡萄糖酸-δ-内酯、酪蛋白酸钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、食品用香精（牛肉风味、泡椒风味、鸡肉风味、蒜香风味、香辣风味）中的几种为原料，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 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.4 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.5 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。

2.1.6 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.7 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.8 辣椒、花椒、孜然、大蒜、桂皮、姜、甘草、小茴香、胡椒、八角应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

2.1.10 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.11 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.12 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.13 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜)应符合 GB29944 的规定。

2.1.14 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.15 葡萄糖酸-δ-内酯应符合 GB 7657 的规定。

2.1.16 复合调味料应符合 DB31/ 2002 的规定。

2.1.17 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。

2.1.18 氯化钙应符合 GB1886.45 的规定。

2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.20 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.21 食品用香精（牛肉风味、泡椒风味、鸡肉风味、蒜香风味、香辣风味）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.22 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.23 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 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
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-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
[b]脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
[a]山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.95	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）在本产品中单独使用。

a 仅适用于添加山梨酸钾的产品。

b 仅适用于添加脱氢乙酸钠的产品。

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 4789.3MPN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	10^3	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

1. a样品的采样和处理按GB 4789.1执行。

2. 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要求、净含量及允许短缺量、干燥失重、菌落总数、大肠菌群；型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以白砂糖、食用盐、味精、辣椒、花椒、孜然、大蒜、桂皮、姜、甘草、小茴香、胡椒、八角、鸡精、酵母抽提物、乙基麦芽酚、海藻糖、海藻酸钠、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)、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、N-[N-(3，3 一二甲基丁基)-L-α-天冬氨酰]-L-苯丙氨酸-1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖、复配水分保持剂（乳酸钠、呈味核苷酸二钠）、D-异抗坏血酸钠、氯化钙、葡萄糖酸-δ-内酯、酪蛋白酸钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、食品用香精（牛肉风味、泡椒风味、鸡肉风味、蒜香风味、香辣风味）中的几种为原料，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

HN QB

附件 5

413380S-2018

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

2018-11-09 发布　　2018-11-09 实施

漯河市乐味调味品有限责任公司 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、附录 C 为规范性附录。

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：刘忠思马杰。

本标准自发布实施日起替代Q/LLWT 0003S-2018（备案号411493S-2018，2018-05-25发布实施）。

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、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以大豆油、菜籽油或食用调味油中的一种或多种为主要原料，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，再加入茶多酚（又名维多酚）、维生素E、黑糖糖浆、辣椒红油、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）、山梨酸、辣椒红、食用调味油（大豆油、葱、姜、蒜、郫县豆瓣、辣椒、花椒、小茴香、草果、肉豆蔻、砂仁、八角、丁香、桂皮、甘草、山奈、荜拨、白胡椒、黑胡椒、百里香、香茅、香叶、良姜、芫荽、孜然、白芷、豆蔻、调料九里香、多香果、芝麻、白砂糖、白酒、花椒提取物、辣椒油树脂中的多种）、添加一种或多种食品用香精（肉味风味、蒜香风味、泡椒风味、鸡肉风味、牛肉风味、麻辣风味、香辣风味、芝麻风味、迷迭香香精、黑椒牛肉风味）、添加一种或多种食品用香料（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）中的多种为原料，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 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、香辣风味、芝麻风味、迷迭香香精、黑椒牛肉风味）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.4 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）应符合 GB 29938 的规定。

2.1.5 食用大豆粕应符合 GB 14932 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 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定

2.1.15 维生素 E(dl-α-醋酸生育酚)应符合 GB 14756 的规定。

2.1.16 食用调味油应符合 Q/LLWT 0002S 的规定(附录 C)。

2.1.17 复配乳化剂（酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯）符合 GB 26687 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
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.25	GB 5009.227
山梨酸*（以山梨酸计）/(g/kg)	≤	1.0	GB 5009.28
茶多酚[b]（又名维多酚）（以儿茶素计）/(g/kg)	≤	0.09	SN/T 3848
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；
抗氧化剂在混合使用时，各自用量占 GB2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1；
山梨酸和 ε -聚赖氨酸盐酸盐两种防腐剂未共同使用；
a. 只适用于添加有山梨酸的产品；
b. 只适用于添加有茶多酚的产品.

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

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、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。

附录 A

412785S-2017

河南省明天食品有限公司企业标准

Q/HMS 0005S-2017

辣椒红油（调味油）

2017-11-23 发布　　2017-11-23 实施

河南省明天食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南省明天食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张宏军、彭丹

HN QB

辣椒红油（调味油）

1 范围

本标准规定了辣椒红油（调味油）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以辣椒和食用植物油（大豆油）为主要原料，配以其它天然香辛料（生姜、花椒），经低温油浸过滤后，提取出的油脂及呈味呈色成分，分子蒸馏、辅以辣椒红色素配制灌装而成。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB2716 的规定。

2.1.2 辣椒应符合 GB 10465 的规定。

2.1.3 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.4 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.5 辣椒红应符合 GB 1886.34 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	指　标	检测方法
性　状	油状液体	从样品中取出 100ml，倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色　泽	深红色	
气味、滋味	具有产品特有的气味和滋味，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 规定

表 2 理化指标

项 目		指 标	检测方法
水分及挥发物，%	≤	0.8	GB/T5528
不溶性杂质，%	≤	0.10	GB/T5529
酸值，（KOH）mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
砷（以As计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.12

苯并(a)芘，μg/kg ≤	10	GB 5009.27
铅*严于国标 GB 2762 的规定。		

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定

2.5 生产过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他卫生要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB2762、GB2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

辣椒红油（调味油）是以辣椒和食用植物油（大豆油）为主要原料，配以其它天然香辛料（生姜、花椒），经低温油浸过滤后，提取出的油脂及呈味呈色成分，分子蒸馏、辅以辣椒红色素配制灌装而成。

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 标准，制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省明天食品有限公司

2017 年 10 月 18 日

附录 B

Q/ WJF

广西美源生物科技食品有限公司企业标准

Q/WJF 0002S—2016

黑糖糖浆

食品安全企业标准备案号
450211S-2016
有效期至2019 年5 月8 日

2016-03－30 发布　　2016－05－25 实施

广西美源生物科技食品有限公司　发布

前　言

本标准根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》及中华人民共和国卫生部《食品安全企业标准备案办法》制定。

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、何渊琦、黄建忠、叶句深。

本标准于2016年3月30日发布，2016年5月25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、赤砂糖、饮用水为主要原料，添加食品添加剂α-淀粉酶、蛋白酶保温酶解，再添加风味糖浆、麦芽糖和食品用香精（蜂蜜香精、黑糖香精），再经过加热、调配、灌装、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 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/T 5009.7 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 6388 运输包装收发货标志
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8275 食品添加剂 α-淀粉酶制剂
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 23527 食品添加剂 蛋白酶制剂
GB/T 20882 果葡糖浆
GB/T 20883 麦芽糖
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 30616 食品安全国家标准 食品用香精
GB/T 2343.1 赤砂糖

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 浓缩甘蔗汁

应符合食品安全及本企业规定的技术要求，其真菌毒素、污染物及农药最大残留限量应分别符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

3.1.2 赤砂糖

应符合QB/T 2343.1的规定。

3.1.3 生产用水

应符合GB 5749的要求。

3.1.4 风味糖浆

应符合食品安全及本企业规定的技术要求，真菌毒素及污染物限量应符合GB 2761、GB 2762的规定。

3.1.5 麦芽糖

应符合GB/T 20883的规定。

3.1.6 α-淀粉酶

应符合GB 8275的规定。

3.1.7 蛋白酶

应符合GB/T 23527的规定。

3.1.8 食品用香精（蜂蜜香精、黑糖香精）

应符合GB 30616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	呈均匀的黑色
组织形态	黏稠状液体
滋味与气味	甜味温和，纯正，无异味
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) ≥	65.0
总糖（以还原糖计）/(g/100g) ≥	30

表2 理化指标（续）

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)/(mg/kg)	≤	0.4
铅(Pb)/(mg/kg)	≤	0.5
其他污染物限量		应符合GB 2762的规定

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合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

取约50 ml的待测样品于无色透明的容器中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

6.2 干物质(固形物)

按GB/T 20885规定的方法测定。

6.3 总糖

按GB/T 5009.7规定的方法测定。

6.4 pH值

按GB/T 20882规定的方法测定。

6.5 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

6.6 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.7 其他污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

6.8 食品添加剂

按国家相应标准的规定进行。

7 检验规则

7.1 组批

以同一原料、同一配方、同班次生产同一规格的产品为一批。

7.2 取样方法和取样量

出厂检验时，每批产品随机抽取20个独立包装，10个供检验，另10个保存备查。

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 出厂检验项目为感官要求、固形物、pH值。

7.4 型式检验

7.4.1 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：
a) 原辅料有较大变化时；
b) 更换设备或停产半年以上，重新恢复生产时；
c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
d) 国家食品安全监管部门提出要求时。
7.4.2 型式检验项目包括3.2、3.3、3.4和4.2规定的项目。

7.5 判定原则

7.5.1 如果检验项目全部符合本标准要求，则该批产品判为合格。
7.5.2 如有一项或一项以上指标不符合本标准时，应从该批产品中加倍量取样对不符合项目进行复检，以复检结果为准。复检结果仍有一项不符合本标准时，则判定该批产品不合格。

8 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标签、标志

8.1.1 产品销售标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。
8.1.2 包装储运图示标志应符合GB/T 191和GB/T 6388的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应使用符合食品安全、环保标准要求的食品包装材料进行包装，包装应严密。如客户需其他特殊包装，由供需双方另进行协商。
8.2.2 净含量应符合国家相关规定。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应该清洁、卫生、防潮、防晒、不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发异味的物品混运。装卸时应轻拿轻放，不得重压、摔撞。
8.3.2 运输时应在阴凉、干燥通风环境中，不得日晒雨淋、受潮，严禁热摔、撞击、挤压。搬运时应轻拿轻放。

8.4 贮存

8.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

8.4.2 应贮存于无阳光直射、阴凉、通风良好、清洁干燥环境中，不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。堆放时应离地 10 cm，离墙 20 cm，接触地面的包装箱底部应垫有 10 cm 以上的间隔材料。

8.4.3 产品应按品种、生产日期分类存放，并有防鼠、防尘、防蝇设施。

8.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件、包装完好情况下，产品保质期为18个月。

附录C：

漯河市乐味调味品有限责任公司企业标准

Q/LLWT 0002S-2018

食用调味油

2018-06-01 发布　　2018-06-01 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 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：刘忠恩，王国亮，王变丽，马杰。

本标准自发布实施日起替代Q/LWTW 0002S-2017(备案号4131189S-2017，2017-12-29发布实施)。

食用调味油

1 范围

本标准规定了食用调味油的分类、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、菜籽油中的一种或多种为主要原料，加入葱、姜、蒜、郫县豆瓣、辣椒、花椒、小茴香、草果、肉豆蔻、砂仁、八角、丁香、桂皮、甘草、山奈、荜拨、白胡椒、黑胡椒、百里香、香茅、香叶、良姜、芫荽、孜然、白芷、豆蔻、调料九里香、多香果、芝麻、白砂糖、浓香型白酒、花椒提取物、辣椒油树脂、辣椒红油、乙基麦芽酚、食用香精（麻辣风味香精、香辣风味香精）中的一种或多种为原料，经选料、清洗、粉碎、浸泡或不浸泡、炒制（熬制）、焖制（冷却）、过滤、包装而成的食用调味油。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
2.1.4 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
2.1.5 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
2.1.6 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
2.1.7 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
2.1.8 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
2.1.9 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
2.1.10 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
2.1.11 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
2.1.12 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
2.1.13 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
2.1.14 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
2.1.15 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
2.1.16 麻辣风味香精、香辣风味香精应符合 GB 30616 的规定。
2.1.17 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
2.1.18 百里香应符合 GB/T 32735 的规定。
2.1.19 蒜应符合 GB/T 1194 的规定。
2.1.20 多香果应符合 GB/T 30380 的规定。
2.1.21 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
2.1.23 辣椒红油应符合 Q/HMS 0003S 的规定（见附录 A）。
2.1.24 浓香型白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。
2.1.25 葱应符合 NY/T 744 的规定。
2.1.26 小茴香、草果、砂仁、山奈、荜拨、香茅、香叶、良姜、芫荽、豆蔻、调味九里香应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.27 白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版第一部的规定。

2.1.28 花椒提取物应符合 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	试验方法
性状	膏状，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
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。			

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[1]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	10^3	GB 4789.10第二法
1、n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。型式检验应符合国家相关规定。

附录 A:

河南省明天食品有限公司企业标准

Q/HMS 0005S-2017

辣椒红油（调味油）

2017-11-23 发布　　2017-11-23 实施

河南省明天食品有限公司 发布

Q/LLWT 0003S-2018

Q/LLWT 0002S-2018

Q/HMS 0005S-2017

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南省明天食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张宏军，[illegible]

Q/LHPP 0004S-2018

Q/LLWT 0003S-2018

Q/LLWT 0002S-2018

辣椒红油（调味油）

1 范围

本标准规定了辣椒红油（调味油）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以辣椒和食用植物油（大豆油）为主要原料，配以其它天然香料（生姜、花椒）、经低温油浸过滤后，提取出的油脂及呈味呈色成分，分子蒸馏，赋以辣椒红色素配制灌装而成。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 大豆油应符合GB/T 1535 和GB2716 的规定。

2.1.2 辣椒应符合GB 10465 的规定。

2.1.3 生姜应符合GB/T 30581 的规定。

2.1.4 花椒应符合GB/T 30201 的规定。

2.1.5 辣椒红应符合GB 1886.34 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	指标	检验方法
外观	油脂清澈	取样品中高温1000C，倒入一定数中，自然光下用两脚夹指出涂，内层，全部，两层与外，然后以高分本来一定的油脂
色泽	深红色	
气味、滋味	具有产品特有的气味和滋味，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规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分及挥发物，%	0.8	GB 15728
水溶性油性，%	0.10	GB 15729
酸价（以酸）mg/g	5.0	GB 5009.229
过氧化物，g/100g	0.25	GB 5009.227
砷（以 [illegible]）mg/kg	0.1	GB 5009.11
铅（以 [illegible]）mg/kg	0.1	GB 5009.12

案件[illegible]，[illegible]	[illegible]	GB 5009.27
按[illegible]产上图标 GB 2762 的规定。		

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他卫生要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB2762、GB2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、水分及挥发物、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大豆油、菜籽油中的一种或多种为主要原料，加入葱、姜、蒜、郫县豆瓣、辣椒、花椒、小茴香、草果、肉豆蔻、砂仁、八角、丁香、桂皮、甘草、山奈、草拨、白胡椒、黑胡椒、百里香、香茅、香叶、良姜、芫荽、孜然、白芷、豆蔻、调料九里香、多香果、芝麻、白砂糖、浓香型白酒、花椒提取物、辣椒油树脂、辣椒红油、乙基麦芽酚、食用香精（麻辣风味香精，香辣风味香精）中的一种或多种为原料，经选料、清洗、粉碎、浸泡或不浸泡、炒制（熬制）、焖制（冷却）、过滤、包装而成的食用调味油。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

编制说明

本标准适用于以大豆油、菜籽油或食用调味油中的一种或多种为主要原料，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，再加入茶多酚（又名维多酚）、维生素 E、黑糖糖浆、辣椒红油、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）、山梨酸、辣椒红、食用调味油（大豆油、葱、姜、蒜、郫县豆瓣、辣椒、花椒、小茴香、草果、肉豆蔻、砂仁、八角、丁香、桂皮、甘草、山奈、荜拨、白胡椒、黑胡椒、百里香、香茅、香叶、良姜、芫荽、孜然、白芷、豆蔻、调料九里香、多香果、芝麻、白砂糖、白酒、花椒提取物、辣椒油树脂中的多种）、添加一种或多种食品用香精（肉味风味、蒜香风味、泡椒风味、鸡肉风味、牛肉风味、麻辣风味、香辣风味、芝麻风味、迷迭香香精、黑椒牛肉风味）、添加一种或多种食品用香料（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）中的多种为原料，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 的规定。

漯河市乐味调味品有限责任公司

附录 6

Q/HLSP

济南华鲁食品有限公司企业标准

Q/HLSP 0001S-2016

代替 Q/HLSP 0001S-2015

杂粮粉

山东省卫生和计划生育委员会食品安全企业标准备案专用章

备案号 3701 0343 S-2016

有效期 2016年8月4日至2019年8月3日

2016-07-26 发布　　2016-08-10 实施

济南华鲁食品有限公司 发布

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/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。
本标准由济南华鲁食品有限公司提出并起草。
本标准代替 Q/HLSP 0001S-2015《杂粮粉》。
本标准主要起草人：刘克胜 刘冰 胡斌 赵学泉。
本标准自发布之日起有效期限 3 年，到期复审。

杂粮粉

1 范围

本标准规定了杂粮粉的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、运输与贮存。

本标准是以蕎豆、豌豆、小豆、绿豆、菜豆（芸豆）、虹豆、黑豆、饭豆、鹰嘴豆、木豆、扁豆、羽扇豆、高粱、小米 、糙米、黑米、红米、糯米、燕麦、荞麦、薏苡仁、芝麻、花生、黍米等杂粮中的一种或几种作为原料，添加或不添加大米、大豆、红薯、紫薯、南瓜、土豆、红枣、腰果、核桃、榛子、板栗、桑葚、百合、莲子、酸枣仁、山楂、山药、白果中的一种或几种作为辅料，经原辅料处理、烘制（或不烘制）、研磨加工、内包装、外包装、检验等工艺加工而成的杂粮粉。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志
GB 1352 大豆
GB 1354 大米
GB/T 1532 花生
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 5009.5 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB/T 5009.27 食品中苯并（a）芘的测定
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB/T 5009.185 苹果和山楂制品中展青霉素的测定
GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
GB/T 5497 粮食、油料检验 水分测定法
GB/T 5505 粮油检验 灰分测定法
GB/T 5507 粮油检验 粉类粗细度测定
GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定
GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定
GB/T 5510 粮油检验 粮食、油料脂肪酸值测定
GB/T 5512 粮油检验 粮食中粗脂肪含量测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 5835 干制红枣
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/T 8231 高粱

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB/T 11761 芝麻
GB/T 11766 小米
GB 13122 面粉厂卫生规范
GB/T 13356 黍米
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 17109 粮食销售包装
GB/T 18810 糙米
GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 23502 食品中赭曲霉毒素A的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
NY/T 285 绿色食品 豆类
NY/T 419 绿色食品 稻米
NY/T 832 黑米
NY/T 892 绿色食品 燕麦及燕麦粉
NY/T 894 绿色食品 荞麦及荞麦粉
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》
《中华人民共和国药典》

3 技术要求

3.1 原辅料

3.1.1 蚕豆、豌豆、小豆、绿豆、菜豆（芸豆）、虹豆、黑豆、饭豆、鹰嘴豆、木豆、扁豆、羽扁豆

应符合 NY/T 285 的规定。

3.1.2 高粱

应符合GB/T 8231的规定。

3.1.3 小米

应符合GB/T 11766的规定

3.1.4 糙米

应符合GB/T 18810的规定。

3.1.5 黑米

应符合NY/T 832的规定。

3.1.6 红米、糯米

应符合NY/T 419的规定。

3.1.7 燕麦

应符合NY/T 892的规定。

3.1.8 荞麦

应符合NY/T 894的规定。

3.1.9 薏苡仁

应符合《中华人民共和国药典》的规定。

3.1.10 芝麻

应符合GB/T 11761的规定。

3.1.11 花生

应符合GB/T 1532的规定。

3.1.12 黍米

应符合GB/T 13356的规定。

3.1.13 大豆

应符合GB 1352的规定。

3.1.14 大米

应符合GB 1354的规定。

3.1.15 南瓜、土豆、红薯、紫薯

应整齐干净，无裂变，无虫蛀，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.16 红枣

应符合 GB/T 5835 的规定。

3.1.17 腰果、核桃、榛子、板栗

应符合 GB 19300 的规定。

3.1.18 桑葚、百合、莲子、酸枣仁、山楂、山药、白果

应符合《中华人民共和国药典》的规定。

3.1.19 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.2 生产工艺

原辅料处理→烘制（或不烘制）→碾磨加工→内包装→外包装→检验→入库

3.3 感官指标

应符合表 1 规定。

表1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色泽	具有本产品固有的色泽	GB/T 5492
滋味与气味	具有本产品应有的滋味、气味、无异味	
性状	粉末状、无结块	并采用目测、鼻闻、口尝的检测方法
杂 质	无正常视力可见外来异物	

3.4 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)	≤	13.0	GB/T 5497
粗脂肪含量（干基）/ (g/100g)	≥	0.5	GB/T 5512
蛋白质/ (g/100g)	≥	4.0	GB 5009.5
灰分（干基）/ (g/100g)	≤	7.0	GB/T 5505
含砂量/(g/100g)	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物/(g/kg)	≤	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值（干基）（以KOH计）/ (mg/100g)	≤	80	GB/T 5510
粮细度/(%)		全部通过 CB30 号筛	GB/T 5507
铅（以Pb计）/ (mg/kg)	≤	0.2	GB 5009.12

镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤	0.1	GB 5009.15
总汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤	0.02	GB 5009.17
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11
铬（以Cr计）/（mg/kg）	≤	1.0	GB 5009.123
苯并（a）芘/（μg/kg）	≤	5.0	GB/T 5009.27
滴滴涕/(mg/kg)	≤	0.05	GB/T 5009.19
六六六/(mg/kg)	≤	0.05	GB/T 5009.19
黄曲霉毒素B_1/（μg/kg）	≤	5.0	GB/T 18979
赭曲霉毒素A/（μg/kg）	≤	5.0	GB/T 23502
展青霉素/(μg/kg)	≤	50	GB/T 5009.185
注1：其他农药残留量和污染物指标分别执行国家相关规定。注2：展青霉素仅适用于添加苹果、山楂制品的杂粮粉。注3：仅适用于添加核桃粉和芝麻粉的粗细度为≥60目			

3.5 **净含量及允许短缺量**

应符合国家质量检验检疫总局令第 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

5 检验方法

5.1 净含量检验

按JJF 1070规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 组批

同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

6.2 抽样

净含量大于或等于 5 kg 的产品：取 5 kg 样品平均分成两份，1 份检验，1 份备查，同时抽取一个空的包装袋做标签检验；净含量小于 5 kg 的产品：取 6 个独立包装样品（总重不少于 5 kg）分成 2 份，1 份检验，1 份备查。并符合 GB 5491 的规定。

6.3 检验

检验分出厂检验和型式检验。

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 检验项目

包括感官指标、净含量、水分、粗细度、灰分。

6.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 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；

— 国家食品药品监督机构提出进行型式检验要求时。

6.3.2.2 检验项目为本标准的规定的全部项目。

6.4 判定规则

6.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

6.4.2 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。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 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和其他相关要求的规定。

7.2 包装

7.2.1 产品内包装材料为复合食品包装，应符合 GB 9683 的规定。

7.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱,外包装箱应符合GB/T 6543的规定。

7.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味,便于装卸、仓储和运输。

7.2.4 产品销售包装还应符合 GB/T 17109 的规定。

7.3 运输

7.3.1 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。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.4 贮存

7.4.1 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。

7.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为6个月。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、生活饮用水、食用盐、芝麻、红糖、黑糖糖浆、姜黄素、红曲红、甘油（丙三醇）、乳酸钠（溶液）、三氯蔗糖、大豆膳食纤维粉、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、葡萄糖酸-δ-内酯）、单，双甘油脂肪酸酯、复配甜味剂[环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖、食用盐、味精（谷氨酸钠）、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸-δ-内酯、食品用香精的几种]中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入植物油（大豆油、菜籽油或橄榄油）、特丁基对苯二酚、食用盐、辣椒红油、食用调味油[植物油（大豆油或菜籽油）、辣椒、花椒、孜然、姜、蒜、食品用香精]、添加一种或多种香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、姜、蒜）、添加一种或多种食品用香精（牛肉风味、泡椒风味、鸡肉风味、蒜香风味、香辣风味）、添加一种或多种食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树酯），油状复合调味料[植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油或橄榄油）、辣椒红油、辣椒、花椒、孜然、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、食品用香精中的几种]、固态复合调味料[三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（纽甜）、呈味核苷酸二钠、乳酸钠、食用盐、白砂糖、辣椒、花椒、孜然，桂皮、姜、甘草、八角、小茴香、味精（谷氨酸钠）、酵母抽提物、食品用香精、食品用香料中的几种]的几种，进行调味、经包装（抽真空或非抽真空）、装箱加工制成的调味面制品。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》及国家食品药品监督管理总局办公厅食药监办科函【2017】748号《关于调味面制品在食品添加剂使用标准中食品类别归属问题的复函》的有关规定，参照GB 17400《食品安全国家标准 方便面》和《食品安全国家标准　调味面制品》（征求意见稿），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