



413576S-2018



漯河市平平食品有限责任公司企业标准

Q/LPS 0005S-2018

魔芋淀粉制品

2018-12-04 发布

2018-12-04 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/T 1.1《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 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并起草。

本标准同时适用于：驻马店市平平食品有限公司，地址：驻马店市高新区创业大道西段。

本标准主要起草人：刘忠思、马杰、石柳娟、赵洋、刘红梅。

本标准自发布之日起替代 Q/LPS 0005S-2017(备案号 410821S-2017，2017-05-05 发布实施)。

H N

Q B

魔芋淀粉制品

1 范围

本标准规定了魔芋淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以魔芋粉、淀粉（木薯淀粉、食用玉米淀粉）为主要原料，按比例加入生活饮用水、大豆分离蛋白、鱼胶原蛋白肽、水解胶原蛋白、胶原蛋白肽、维生素 C、泡椒、泡姜、柠檬酸、冰乙酸（加工助剂）、橄榄油、乳酸、乳酸钠（溶液）、谷氨酰胺转氨酶（来源于茂源链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、氢氧化钙（加工助剂）、食品用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、辣椒风味香精、泡椒风味香精）、油状复合调味料（大豆油、辣椒红油、食用调味油、食品用香料、食品用香精中的几种）、固态复合调味料【白砂糖、食用盐、味精（谷氨酸钠）、脱氢乙酸钠、呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、食品用香料、食品用香精中的几种】中的几种，经原辅料处理、调粉、熟制、成型、浸泡、脱水、调味、包装、杀菌、装箱工艺加工而成的各种形态魔芋淀粉制品。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.2 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.4 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.5 泡椒和泡姜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.6 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 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 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.10 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 25594 的规定。
- 2.1.11 乳酸钠(溶液)应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.12 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.13 牛肉风味香精、鸡肉风味香精、辣椒风味香精、泡椒风味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 油状复合调味料应符合 Q/LLWT 0003S 的规定（见附录 2）。
- 2.1.15 固态复合调味料应符合 Q/LLWT 0001S 的规定（见附录 1）。
- 2.1.16 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.17 水解胶原蛋白应符合 QB 2732 的规定。

2.1.18 鱼胶原蛋白肽应符合 Q/HNYT 0001S 的规定（见附录 3）。

2.1.19 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。

2.1.20 维生素 C 应符合 GB 14754 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	应有其产品经加工后特有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品尝其滋味。
气 味 与 滋 味	气味纯正、口感细腻、具有其产品特有的滋气味、无异味	
组 织 形 态	弹性固体（根据模具不同分为丝状、糕状、条状、块状、丁状），手感滑爽，形态完整，大小基本一致	
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， %	≤ 96	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计）， %	≤ 4.0	GB 5009.44
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

项 目	采 样 方 案 ^a 及 限 量
-----	----------------------------

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
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计）， g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

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

	n	c	m	M	
菌落总数, CFU /g	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	10 ²	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	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法
志贺氏菌	不得检出				GB 4789.5
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 食品生产加工过程卫生要求

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 GB2763 的规定；兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

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。

附件 1



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)。

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, 3-二甲基丁基)-L- α -天冬氨酸]-L-苯丙氨酸-1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖、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 -天门冬氨酸-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。

Q/LWT 0001S-2018

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
^a 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 ³	10 ⁴	GB 4789.10(第二法)
霉菌, CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁴	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。

Q/LLWT 0001S-2018

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。

H N

Q B

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-(3,3-二甲基丁基)-L- α -天冬酰胺]-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

附录 2



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）。

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、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（低压羧基化法）、 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、草拔、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（低压羧基化法）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

Q/LLWT 0003S-2018

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*(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 α -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



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 10405 的规定。
- 2.1.3 生姜应符合 GB/T 30283 的规定。
- 2.1.4 花椒应符合 GB/T 30291 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 13028
不溶性杂质, %	≤ 0.10	GB 15529
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

Q/LLWT 0003S-2018

Q/HMS 0005S-2017

茉莉 (a) 花, mg/kg	≤	10	GB 5009.27
按严于国标 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 GB 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



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

Q/LLWT 0003S-2018

Q/WJF 0002S—2016

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、何国球、黄建忠、叶向深。

本标准于2016年3月30日发布，2016年5月25日实施。

138
138

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 食品中锡的测定
- 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 29030 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 2543.1 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GB/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	甜味和。纯正，无异味
质 感	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(22~25℃, 稀释至Brix=10测度测液测定)	≤	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, 用凉开水漱口, 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。

(内部文件)

7 检验规则

7.1 组批

以同一原料、同一配方、同批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、微生物、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，则该批产品列为合格。

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装。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，严禁倒摔、撞击、挤压。搬运时应轻拿轻放。

Q/LLWT 0003S-2018

Q/WJF 0002S—2016

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存条件，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

Q/LLWT 0003S-2018

Q/LLWT 0002S-2018

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：刘志忠，王国亮，王雯丽，马杰。

本标准自发布之日起替代 Q/LLWT 0002S-2017(备案号 4131895-2017，2017-12-29 发布实施)。

H N

Q B

Q/LLWT 0003S-2018

Q/LLWT 0002S-2018

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、罗汉、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）中的一种或多种为配料，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 30390 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/LLWS 0002S 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、罗汉、香茅、香叶、良姜、芫荽、豆蔻、调料九里香应符合 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	固状，随温度变化，产品油固有光泽，细腻，结晶时呈固态	取被测试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，闻其气味，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，无开色	
气味与滋味	具有酒剂和所加辅料应有的香气、滋味，无酸败及其他异味	
杂质	允许有新增辅料存在，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	检测方法
水分及挥发物/(g/100g)	≤ 3.0	GB 5009.236
酸价(以OH) (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
总酸(以Acid)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb)/(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 ^a 及限量				检测方法
	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 4789.14
酵母, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	-	GB 4789.6
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

Q/LLWT 0002S-2018

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。

Q/LLWT 0003S-2018

Q/LLWT 0002S-2018

附录 A:



河南省明天食品有限公司企业标准

Q/MS 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/LPS 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》的规定起草。
本标准由湖南湘电集团有限公司提出并归口。
本标准起草单位：湘电集团。

H N

Q B

B

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、术语、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以辣椒和食用植物油（无盐）为主要原料，配以其它天然香料（香菜、花椒）经低温浸提工艺，经脱色、脱臭、脱酸、脱色、脱水、过滤、调配而成。

2 规范性引用文件

- 2.1 GB 2760 食品添加剂使用标准
- 2.2 GB 2761 食品中真菌毒素限量
- 2.3 GB 2762 食品中农药最大残留限量
- 2.4 GB 2763 食品中农药最大残留限量
- 2.5 GB 2764 食品中兽药最大残留限量

2.6 感官要求

应符合表1中的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检测方法
色泽	红棕色	GB 5009.11-2014 第4.1.1条
气味	无异味	
滋味	无异味	GB 5009.239-2014 第4.1.1条
杂质	无肉眼可见杂质	GB 5009.239-2014 第4.1.1条

2.7 理化指标

应符合表2中的规定。

表2 理化指标

项目	要求	检测方法
水分及挥发物 (%)	≤ 1.0	GB 5009.11
酸价 (g/100g)	≤ 1.0	GB 5009.18
过氧化值 (g/100g)	≤ 0.1	GB 5009.224
总酸 (g/100g)	≤ 0.1	GB 5009.227
总碱 (g/100g)	≤ 0.1	GB 5009.11
砷 (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11

Q/LWT 0003S-2018

Q/LWT 0003S-2018

Q/LPS 0005S-2018

生产许可证号 (许可证)	—	—	—
生产许可证的有效期	—	—	—

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 GB 1079 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、GB 2762、GB 2763 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。型式检验按照国家有关规定执行。

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、草蓰、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》标准要求制定本企业标准，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（低压羧基化法）、L-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、郟县豆瓣、辣椒、花椒、小茴香、草果、肉豆蔻、砂仁、八角、丁香、桂皮、甘草、山奈、草蓼、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

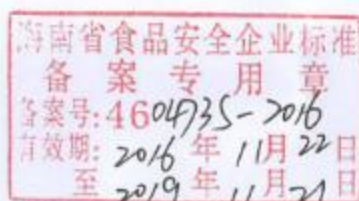
ICS 67.120.30
X 20

Q/HNYT

海南省食品安全企业标准

Q/HNYT 0001S—2016

鱼胶原蛋白肽



2016-11-01 发布

2016-11-30 实施

海南原肽生物科技有限公司

发布

Q/HNYT 0001S—2016

前 言

本标准由海南原肽生物科技有限公司提出。
本标准由海南原肽生物科技有限公司起草。
本标准的主要起草人：徐非非、王宝丽。
本标准首次发布。

鱼胶原蛋白肽

1 范围

本标准规定了鱼胶原蛋白肽的术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则以及标志、包装、运输、贮运的要求。

本标准适用于以海洋鱼的鱼鳞、鱼皮和鱼骨为主要原料，添加蛋白酶为加工助剂，经酶解、过滤、浓缩、喷雾干燥等工艺加工制成的鱼胶原蛋白肽产品的生产控制、检验、贮运等环节。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4789.10 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 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 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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬含量的测定
- 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/T 9695.23 肉与肉制品 羟脯氨酸含量测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 22729 海洋鱼低聚肽粉
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- QB 2732 水解胶原蛋白
- GB 29215 食品安全国家标准 食品添加剂 植物性活性炭（木质活性炭）

Q/HNYT 0001S—2016

SN/T 2360.12 进出口食品添加剂检验规程 第12部分：酶制剂

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号令《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令第123号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 活性炭

应符合GB 29215的要求。

3.1.2 蛋白酶

应符合SN/T 2360.12的要求。

3.1.3 海洋鱼皮、鱼鳞、鱼骨，淡水鱼皮、鱼鳞、鱼骨

应符合GB 2733的要求。

3.1.4 生产用水

应符合GB 5749的要求。

3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	白色或淡黄色	取适量试样置于洁净的或白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
性 状	均匀粉末状或颗粒、柔软、无结块	
滋味与气味	具有该产品应有的滋味及气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
水分, g/100g	≤	7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	5.0	GB 5009.4
蛋白质, g/100g	≥	90.0	GB 5009.5
无机砷(以As计), ng/kg	≤	0.1	GB 5009.11
镉(以Cd计), ng/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铅(以Pb计), ng/kg	≤	0.5	GB 5009.12

Q/HNYT 0001S—2016

表2 理化指标(续)

项 目	指 标	检验方法	
甲基汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
铬(以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
羟脯氨酸, g/100g	≥	6.0	GB 9695.23

3.4 微生物限量

应符合表3的要求。

表3 微生物限量

项 目	指 标	检验方法	
菌落总数, CFU/g	≤	1000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	≤	0.3	GB 4789.3中的平板计数法
霉菌, CFU/g	≤	50	GB 4789.15
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.4	
金黄色葡萄球菌	不得检出	GB 4789.10 第二法	
注:样品的采样及处理按GB 4789.1执行。			

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按JJF1070规定的方法进行测定。

4 食品添加剂

4.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合GB 2760的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

6.2 取样

每批产品按最小包装件数(瓶或袋)的1%随机抽样,不足1千件按1千件计。每批产品抽样数量不少于1Kg,抽样数量的1/2用于感官要求和理化指标检验,1/4用于卫生指标检验,1/4用于留样,另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

6.3 出厂检验

产品出厂前，须经企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后签发质量证明书方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、灰分、蛋白质、净含量和标签。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每半年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 长期停产3个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。商业无菌指标不符合本标准要求时，对本次抽检的留样再做一次复检，仍然不合格，判该批产品为不合格品，不得复检；如果合格，则可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。除商业无菌指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的要求。运输包装的储运标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品包装应符合GB 9683的规定。运输用外包装纸箱应符合GB/T 6543的要求。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防曝晒，防挤压、碰撞、冻结。装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

7.4 贮存

品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内，仓库周围应无异气污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

8 保质期

在符合本标准要求的条件下，产品保质期为24个月。

制说明

本标准适用于以魔芋粉、淀粉（食用木薯淀粉、食用玉米淀粉）为主要原料，按比例加入生活饮用水、大豆分离蛋白、鱼胶原蛋白肽、水解胶原蛋白、胶原蛋白肽、维生素 C、泡椒、泡姜、柠檬酸、冰乙酸（加工助剂）、橄榄油、乳酸、乳酸钠（溶液）、谷氨酰胺转氨酶（来源于茂源链轮丝菌）、氢氧化钙（加工助剂）、食品用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、辣椒风味香精、泡椒风味香精）、油状复合调味料（大豆油、辣椒红油、食用调味油、食品用香料、食品用香精中的几种）、固态复合调味料（白砂糖、食用盐、味精（谷氨酸钠）、脱氢乙酸钠、呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、食品用香料、食品用香精中的几种）中的几种，经原辅料处理、调粉、熟制、成型、浸泡、脱水、调味、包装、杀菌、装箱工艺加工而成的各种形态魔芋淀粉制品。鉴于该产品尚无相应国家标准及行业标准，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《其他方便食品生产许可证审查细则》和 GB 2713《淀粉制品卫生标准》等相关规定，并结合公司产品生产实际加工工艺制定了本标准，其内容规定了魔芋制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。以此作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 食品中污染物限量 GB2762 的规定。

漯河市平平食品有限责任公司

QB