



413002S-2018



漯河市平平食品有限责任公司企业标准

Q/LHPP 0003S-2018

调味海带

2018-09-28 发布

2018-09-28 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 A、附录 B、附录 C 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。

本标准自发布实施日起替代Q/LHPP 0003S-2018(备案号412273S-2018，2018-07-31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、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以海带为主要原料，经清洗、浸泡、离心脱水后，按比例加入固态复合调味料（白砂糖、食用盐、味精、复合调味料、5'-呈味核苷酸二钠、海藻糖、海藻酸钠、D-异抗坏血酸钠、氯化钙、复配水分保持剂、葡萄糖酸- δ -内酯、食品用香精中的多种）、半固态复合调味料（植物油、辣椒酱、郫县豆瓣、食用香精、食用盐、白砂糖、味精、呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、乙基麦芽酚、芝麻、白酒、泡椒、泡姜、酱油、辣椒、八角、姜、孜然、花椒、复配水分保持剂、辣椒红油中的多种）、油状复合调味料（植物油、食用香精香料、食用调味油）、山梨酸钾、乳酸链球菌素中的多种，经调味、包装、杀菌、包装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 油状复合调味料应符合 Q/LLWT 0003S 的规定（见附录 A）。
- 2.1.3 固态复合调味料应符合 Q/LLWT 0001S 的规定（见附录 B）。
- 2.1.4 半固态复合调味料应符合 Q/LLWT 0004S 的规定（见附录 C）。
- 2.1.5 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.6 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 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), %	≤ 3.5	GB 5009.44
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.45	GB 5009.28
*铅 (以Pb计), mg/kg (以干重计)	≤ 0.8	GB 5009.12
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;		
*铅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

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	10^5	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	1	20	30	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	10^2	10^3	GB 4789. 10第二法
副溶血性弧菌, MPN/g	5	1	10^2	10^3	GB 4789. 7
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 GB2763 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。



411493S-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

2018-05-25 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。

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 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

Q/LLWT 0003S-2018

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

Q/LLWT 0003S-2018

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。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 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, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	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



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。

企业标准

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

（新）
（专）

Q/WJF 0002S—2016

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

准
目
一

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。

() 内部
备案

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：

- 原辅料有较大变化时；
- 更换设备或停产半年以上，重新恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 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。

有限公司

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

食用调味油A：以大豆油为主要原料，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、浓香型白酒、花椒提取物、辣椒油树脂、乙基麦芽酚为原料，经选料、清洗、粉碎、浸泡、炒制（熬制）、焖制（冷却）、过滤、包装而成的食用调味油。

食用调味油B：以大豆油为主要原料，加入辣椒、花椒，经选料、清洗、粉碎、炒制（熬制）、焖制（冷却）、过滤、包装而成的食用调味油。

食用调味油A，食用调味油B的质量要求：

1、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，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、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		

3、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	0.3MPN/mL	1.5MPN/mL	GB 4789.3
霉菌	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母	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					

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。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

附录 B

固态复合调味料

标准号：Q/LLWT 0001S-2018

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, 3-一二甲基丁基)]-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。

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 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
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。

H N

Q B

附录 C

半固态复合调味料

标准号：Q/LLWT 0004S-2018

1 范围

本标准规定了半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。

本标准适用于以植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油或花生油）、食用盐、白砂糖、味精、呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、乙基麦芽酚、辣椒酱、芝麻、郫县豆瓣、白酒、泡椒、泡姜、酱油、香辛料（辣椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、白胡椒、葱、姜、蒜中的一种或多种）、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、复配水分保持剂（乳酸钠、呈味核苷酸二钠）、辣椒红油、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、迷迭香香精）中的几种为原料，经前处理、调配、熬制或不熬制、杀菌或不杀菌、冷却或不冷却、包装而成的即食或非即食半固态复合调味料。

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 花生油应符合 GB/T 2716 和 GB 1534 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 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。
- 2.1.9 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.11 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.12 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.13 白酒应符合 GB/T 10781.2 的规定。
- 2.1.14 泡椒和泡姜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.15 芝麻应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.17 辣椒、八角、桂皮、小茴香、姜、孜然、花椒、白胡椒、葱、蒜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.19 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.20 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。

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

2.1.22 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、迷迭香香精)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	浓稠状固液混合体(膏状、酱状等), 允许固液分层	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3 理化指标

项 目	指标		检验方法	
	含油型	不含油型		
水分, g/100g	≤	65.0	GB 5009.3	
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤	25.0	GB 5009.44	
^a 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28	
^b 脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121	
酸价(以脂肪计)(KOH), 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GB 2762。 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4 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 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
1.a样品的分析与处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。 2.微生物指标仅适用于即食半固态复合调味料。					

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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B



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, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	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

本标准适用于以海带为主要原料，经清洗、浸泡、离心脱水后，按比例加入固态复合调味料（白砂糖、食用盐、味精、复合调味料、5'-呈味核苷酸二钠、海藻糖、海藻酸钠、D-异抗坏血酸钠、氯化钙、复配水分保持剂、葡萄糖酸- δ -内酯、食用香精中的多种）、半固态复合调味料（植物油、辣椒酱、郫县豆瓣、食用香精、食用盐、白砂糖、味精、呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、乙基麦芽酚、芝麻、白酒、泡椒、泡姜、酱油、辣椒、八角、姜、孜然、花椒、复配水分保持剂、辣椒红油中的多种）、油状复合调味料（植物油、食用香精香料、食用调味油）、山梨酸钾、乳酸链球菌素中的多种，经调味、包装、杀菌、包装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

H N
Q B