



410268S-2019



漯河市平平食品有限责任公司企业标准

Q/LHPP 0007S-2019

---

# 魔芋即食食品

2019-01-25 发布

2019-01-25 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、徐合旺、石柳娟。

H N

Q B

# 魔芋即食食品

## 1 范围

本标准规定了魔芋即食食品的分类、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为主要原料，按比例加入生活饮用水、食用淀粉（食用木薯淀粉、食用玉米淀粉）、大豆分离蛋白、鱼胶原蛋白肽、水解胶原蛋白、胶原蛋白肽、泡椒、泡姜、柠檬酸（加工助剂、酸度调节剂）、冰乙酸（加工助剂）、乳酸、乳酸钠、谷氨酰胺转氨酶（来源于茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、氢氧化钙（加工助剂）、食品用香精（牛肉风味香精、蒜香风味香精、辣椒风味香精）、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、酵母抽提物、植物油（大豆油）、食品用香料（花椒提取物、乙基麦芽酚）、辣椒、花椒、郫县豆瓣、葱、姜、蒜、白酒、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯）、油状复合调味料 [大豆油、辣椒红油、香辛料、白砂糖、白酒、郫县豆瓣、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯）、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、谷氨酸钠（味精）、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]、复合调味料 [大豆油、辣椒红油、香辛料、白砂糖、白酒、郫县豆瓣、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯）、食用调味油、食品用香料、食品用香精中的几种]、复合调味料 [白砂糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、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即食食品。

## 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 食用木薯淀粉应符合 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 1886.174 的规定。
- 2.1.11 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.12 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.13 食品用香精应符合 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.21 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.225'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB1886.171 的规定。
- 2.1.23 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.24 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.26 花椒、辣椒、葱、姜、蒜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.27 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.28 白酒应符合 GB/T 20822 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.29 复合调味料应符合 GB 31644 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    | 应有经加工后其产品特有的色泽                                 | 取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和组织形态、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、丁状等），手感清爽，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 |
| 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 <sub>1</sub> ， μg/kg | ≤ 5.0  | GB 5009.22  |
| *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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法            |
|---------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-----------------|
|               | n                     | c | m               | M               |                 |
| 菌落总数，CFU /g   | 5                     | 2 | 10 <sup>5</sup> | 10 <sup>6</sup> | GB 4789.2       |
| 大肠菌群，CFU/g    | 5                     | 2 | 20              | 10 <sup>2</sup> | 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 | 100             | 1000            | 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。

## 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。

附件 1



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)。

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- $\alpha$ -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- $\delta$ -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- $\alpha$ -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- $\delta$ -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   | 要求 | 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(甜味), 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                   | ≤  | 0.85 | 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                                | ≤  | 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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法            |
|----------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-----------------|
|                | n                     | c | m               | M               |                 |
| 菌落总数, CFU/g    | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | 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 <sup>2</sup> | 10 <sup>4</sup> | GB 4789.10(第二法) |
| 霉菌, CFU/g      | 5                     | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB 4789.13      |
| 酵母, CFU/g      | 5                     | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB 4789.13      |

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。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

H N  
Q B

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

Q/LLWT 0003S-2018

## 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：刘思思马杰。

本标准自发布之日起替代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）、 $\epsilon$ -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、草蔻、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  $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐应符合关于批准  $\epsilon$ -聚赖氨酸等 4 种食品添加剂新品种的公告（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- $\alpha$ -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    | 允许有原辅料密存，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* (又名儿茶酚) (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；<br>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；<br>山梨酸和 4-叔丁基苯氧基苯酚两种防腐剂未共同使用；<br>a. 只适用于添加有山梨酸的产品；<br>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。

附件 3



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/HMYT 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  |
| 镉(以Cd计), mg/kg   | ≤   | 1.0     | GB 5009.123 |
| 亚硝酸盐, 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，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

产品应贮存于阴凉、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贮存。

## 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。

## 编制说明

本标准适用于以魔芋粉为主要原料，按比例加入生活饮用水、食用淀粉（食用木薯淀粉、食用玉米淀粉）、大豆分离蛋白、鱼胶原蛋白肽、水解胶原蛋白、胶原蛋白肽、泡椒、泡姜、柠檬酸（加工助剂、酸度调节剂）、冰乙酸（加工助剂）、乳酸、乳酸钠、谷氨酰胺转氨酶（来源于茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、氢氧化钙（加工助剂）、食品用香精（牛肉风味香精、蒜香风味香精、辣椒风味香精）、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、酵母抽提物、植物油（大豆油）、食品用香料（花椒提取物、乙基麦芽酚）、辣椒、花椒、郫县豆瓣、葱、姜、蒜、白酒、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯）、油状复合调味料〔大豆油、辣椒红油、香辛料、白砂糖、白酒、郫县豆瓣、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯）、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、谷氨酸钠（味精）、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〕、复合调味料〔大豆油、辣椒红油、香辛料、白砂糖、白酒、郫县豆瓣、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯）、食用调味油、食品用香料、食品用香精中的几种〕、复合调味料〔白砂糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、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即食食品。

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《其他方便食品生产许可证审查细则》和 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》并结合公司产品生产实际加工工艺制定了本标准，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 GB 2762 的规定。