



410553S-2019



漯河市乐味调味品加工有限公司企业标准

Q/LLWT 0003S-2019

油状复合调味料

2019-03-19 发布

2019-03-19 实施

漯河市乐味调味品加工有限公司 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。

本标准由漯河市乐味调味品加工有限公司提出。

本标准起草单位：漯河市乐味调味品加工有限公司。

本标准主要起草人：刘忠思，马杰。

本标准自发布之日起替代Q/LLWT 0003S-2019（备案号410267S-2019，2019-01-25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）、辣椒红、辣椒、郫县豆瓣、白砂糖、葱、姜、蒜、花椒、白酒、八角、小茴香、香叶、芫荽、肉豆蔻、孜然、胡椒、丁香、肉桂、豆蔻、草果、高良姜、白芷、山奈、芝麻油、芝麻、酱油、桂皮、食用盐、味精、泡椒、泡姜、豆豉、香菜籽、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、焦糖色（普通法）、食品用香精（肉味风味香精、蒜香风味香精、泡椒风味香精、鸡肉风味香精、牛肉风味香精、麻辣风味香精、火锅风味香精、酸辣风味香精、香辣风味香精、芝麻风味香精、迷迭香风味香精、黑椒牛肉风味香精中的一种或几种）、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、黑胡椒油中的一种或几种）中的几种为原料，经调配，包装而成的非即食油状复合调味料。

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 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.5 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.6 食用大豆粕应符合 GB 14932 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.10 泡椒和泡姜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.12 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.13 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。
- 2.1.14 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 黑糖糖浆应符合 Q/WJF 0002S 的规定（见附录 B）。
- 2.1.16 辣椒红油应符合 Q/HMS 0003S 的规定（见附录 A）。
- 2.1.17 冰乙酸（低压羰基化法）应符合 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.18 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。
- 2.1.19 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.20 乳酸钠（溶液）应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.21 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

- 2.1.22 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.23 复配乳化剂（酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.24 辣椒、葱、姜、蒜、花椒、八角、小茴香、香叶、芫荽、肉豆蔻、香菜籽、孜然、胡椒、桂皮、丁香、肉桂、豆蔻、草果、高良姜、山奈应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.26 白酒应符合 GB/T 20822 和 GB 2757 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.29 焦糖色（普通法）应符合 GB 1886.64 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
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。		

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。型式检验按国家有关规定执行。

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

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

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。

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

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)	\geq 60.0
总糖(以还原糖计)/(g/100g)	\geq 30

Q/WJF 0002S—2016

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。

(一) 食品安全

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。

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运条件、包装完好情况下，产品保质期为18个月。

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，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）、辣椒红、辣椒、郫县豆瓣、白砂糖、葱、姜、蒜、花椒、白酒、八角、小茴香、香叶、芫荽、肉豆蔻、孜然、胡椒、丁香、肉桂、豆蔻、草果、高良姜、白芷、山奈、芝麻油、芝麻、酱油、桂皮、食用盐、味精、泡椒、泡姜、豆豉、香菜籽、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、焦糖色（普通法）、食品用香精（肉味风味香精、蒜香风味香精、泡椒风味香精、鸡肉风味香精、牛肉风味香精、麻辣风味香精、火锅风味香精、酸辣风味香精、香辣风味香精、芝麻风味香精、迷迭香风味香精、黑椒牛肉风味香精中的一种或几种）、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、黑胡椒油中的一种或几种）中的几种为原料，经调配，包装而成的非即食油状复合调味料。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》、GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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。

漯河市乐味调味品加工有限公司