



410554S-2019



漯河市乐味调味品加工有限公司企业标准

Q/LLWT 0004S-2019

---

# 半固态复合调味料

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 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。

本标准自发布实施日起替代Q/LLWT 0004S-2018(备案号412999S-2018，2018-09-28发布实施)。

H N

Q B

# 半固态复合调味料

## 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。

本标准适用于以大豆油、菜籽油、芝麻油、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、豆豉、酱油、辣椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、胡椒、葱、姜、蒜、香叶、草果、香菜籽、肉豆蔻、丁香、肉桂、高良姜、白芷、山奈、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、焦糖色（普通法）、复配水分保持剂（乳酸钠、呈味核苷酸二钠）、辣椒红油、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）、食品用香精（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、酸辣风味香精、迷迭香风味香精中的一种或几种）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 2716 和 GB/T 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 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.14 白酒应符合 GB/T 20822 的规定。
- 2.1.15 泡椒和泡姜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.16 芝麻应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.18 辣椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、胡椒、葱、姜、蒜、草果、香叶、香菜籽、肉豆蔻、丁香、肉桂、高良姜、山奈应符合 GB/T 15691 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 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。
- 2.1.22 辣椒红油应符合 Q/HMS 0005S 的规定。（见附录 A）。
- 2.1.23 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.24 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。

- 2.1.25 豆豉应符合 GB 2712 的规定。  
 2.1.26 焦糖色（普通法）应符合 GB 1886.64 的规定。  
 2.1.27 白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

## 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2 理化指标

项 目	指 标		检验方法	
	含油型	不含油型		
水分, g/100g	≤	85.0	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）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定最大使用量的比例之和不应超过1。  
 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 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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(仅适用于即食半固态复合调味料)、大肠菌群(仅适用于即食半固态复合调味料的检验)。型式检验按国家有关规定执行。

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

本标准适用于以大豆油、菜籽油、芝麻油、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、豆豉、酱油、辣椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、胡椒、葱、姜、蒜、香叶、草果、香菜籽、肉豆蔻、丁香、肉桂、高良姜、白芷、山奈、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、焦糖色（普通法）、复配水分保持剂（乳酸钠、呈味核苷酸二钠）、辣椒红油、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）、食品用香精（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、酸辣风味香精、迷迭香风味香精中的一种或几种）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。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》、GB 31644《食品安全国家标准 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。

漯河市乐味调味品加工有限公司