



410675S-2019



漯河市平平食品有限责任公司企业标准

Q/LHPP 0003S-2019

# 调味海带

2019-04-04 发布

2019-04-04 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、附录4、附录5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。

本标准自发布之日起替代Q/LHPP 0003S-2018(备案号413002S-2018，2018-09-28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，按比例加入食用盐、白砂糖、味精、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】、海藻糖、海藻酸钠、D-异抗坏血酸钠、氯化钙、复配水分保持剂（乳酸钠、呈味核苷酸二钠）、食品用香精（牛肉风味）、食品用香料（花椒提取物）、山梨酸钾、乳酸链球菌素、植物油（大豆油）、辣椒酱、泡椒、泡姜、辣椒、花椒、辣椒红油、食用木薯淀粉、藻类专用调味料【白砂糖、食用盐、味精、复合调味料(见附录 5)、5'-呈味核苷酸二钠、海藻糖、海藻酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、氯化钙、复配水分保持剂、食用木薯淀粉、食品用香精中的多种】、固态复合调味料【白砂糖、食用盐、味精、复合调味料(见附录 3)、5'-呈味核苷酸二钠、海藻糖、海藻酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、氯化钙、复配水分保持剂、食用木薯淀粉、食品用香精中的多种】、半固态复合调味料（辣椒酱、泡椒、泡姜、食用盐、白砂糖中的多种）、油状复合调味料（植物油、食用香精香料、辣椒红油、辣椒、花椒中的多种）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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 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。
- 2.1.6 复合调味料应符合 DB31/ 2002 的规定。
- 2.1.7 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.8 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.9 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.10 氯化钙应符合 GB1886.45 的规定。
- 2.1.11 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。
- 2.1.12 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.16 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.18 泡椒和泡姜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.19 辣椒、花椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 辣椒红油应符合 Q/HMS 0005S 的规定(见附录 1)。
- 2.1.20 半固态复合调味料应符合 Q/LLWT 0004S 的规定（见附录 2）。

- 2.1.21 固态复合调味料应符合 Q/LLWT 0001S 的规定(见附录 3)。
- 2.1.22 油状复合调味料应符合 Q/LLWT 0003S 的规定(见附录 4)。
- 2.1.23 藻类专用调味料应符合 Q/LLWT 0006S 的规定(见附录 5)。
- 2.1.24 食用木薯淀粉应符合 GB 31637 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计), %	≤ 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)(以干重计), mg/kg	≤ 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	$3 \times 10^4$	$10^5$	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。  
型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

# 附件 1



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

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

附件 2



漯河市乐味调味品有限责任公司企业标准

Q/LLWT 0004S-2018

---

# 半固态复合调味料

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。

本标准的附录 A 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。

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 GB1886.171 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
----	-----	------

Q/LLWT 0004S-2018

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	≤	65.0	GB 5009.3	
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤	25.0	GB 5009.44	
<sup>a</sup> 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28	
<sup>b</sup> 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

Q/LLWT 0004S-2018

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

附件 A

Q/LLWT 0004S-2018



4127855-2017



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 30388 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, %	≤ 0.5	GB/T 5528
不溶性杂质, %	≤ 0.10	GB/T 5529
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 0004S-2018

Q/HMS 0005S-2017

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。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



漯河市乐味调味品加工有限公司企业标准

Q/LLWT 0001S-2019

---

# 固态复合调味料

2019-01-25 发布

2019-01-25 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 0001S-2018(备案号413000S-2018，2018-09-28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、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]-L-苯丙氨酸-1-甲酯(纽甜)、三氯蔗糖、复配甜味剂{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]-L-苯丙氨酸-1-甲酯(纽甜)、三氯蔗糖}、复配甜味剂[环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、三氯蔗糖]、复配甜味剂{环 N-[N-(3, 3-二甲基丁基)-L- $\alpha$ -天冬氨]-L-苯丙氨酸-1-甲酯(纽甜)、三氯蔗糖、食品用香精}、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、食用木薯淀粉、复配乳化剂(酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯)、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、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 复配甜味剂[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]-L-苯丙氨酸-1-甲酯(纽甜)、三氯蔗糖]应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.7 复配甜味剂[环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、三氯蔗糖]应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.8 复配甜味剂{N-[N-(3, 3-二甲基丁基)-L- $\alpha$ -天冬氨]-L-苯丙氨酸-1-甲酯(纽甜)、三氯蔗糖、食品用香精}应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.10 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。
- 2.1.11 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.12 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.14 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.15 N-[N-(3, 3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸-1-甲酯(纽甜)应符合 GB29944 的规定。
- 2.1.16 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.17 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.18 复合调味料应符合 DB31/ 2002 的规定。
- 2.1.19 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。
- 2.1.20 氯化钙应符合 GB1886.45 的规定。

Q/LLWT 0001S-2019

- 2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.22 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.24 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.25 复配乳化剂（酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.26 食用木薯淀粉应符合 GB 31637 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-(3,3-二甲丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(纽甜), g/kg	≤ 0.07	GB 5009.247
环己氨基磺酸钠(甜蜜素)(以环己氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255
*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。

a 仅适用于添加山梨酸钾的产品。

## 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样品的采样和处理按GB 4789.1执行。

2. 微生物限量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。型式检验按国家有关规定执行。

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、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]-L-苯丙氨酸-1-甲酯(纽甜)、三氯蔗糖、复配甜味剂{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]-L-苯丙氨酸-1-甲酯(纽甜)、三氯蔗糖}、复配甜味剂[环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、三氯蔗糖]、复配甜味剂{环 N-[N-(3, 3-二甲基丁基)-L- $\alpha$ -天冬氨]-L-苯丙氨酸-1-甲酯(纽甜)、三氯蔗糖、食品用香精}、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、食用木薯淀粉、复配乳化剂(酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯)、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、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》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

附件 4



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

2019-01-25 发布

2019-01-25 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、附录 C 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 0003S-2018（备案号413380S-2018，2018-11-09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）、 $\epsilon$ -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、食品用香精（迷迭香风味）、八角、小茴香、香叶、芫荽、肉豆蔻、孜然、黑胡椒、丁香、肉桂、豆蔻、干姜、草果、高良姜、白芷、山奈、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，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 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.4 食品用香料应符合 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（低压羰基化法）应符合 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.9  $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐应符合关于卫生部批准  $\epsilon$ -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。
- 2.1.10 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.11 乳酸钠（溶液）应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.12 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.13 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。
- 2.1.14 辣椒、葱、姜、蒜、花椒、八角、小茴香、香叶、芫荽、肉豆蔻、孜然、黑胡椒、丁香、肉桂、豆蔻、干姜、草果、高良姜、山奈应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.16 白酒应符合 GB/T 20822 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.17 白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版第一部的规定。
- 2.1.18 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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
----	----	------

Q/LLWT 0003S-2019

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 的规定。

### 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



4127855-2017



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

Q/LLWT 0003S-2019

Q/HMS 0005S-2017

苯并(a)花, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	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-2019

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。

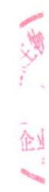
本标准按 GB/T 1.1-2009 规定的格式编制。

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。



## 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 $\alpha$ -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  $\alpha$ -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/LLWT 0003S-2019

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 $\alpha$ -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	酱糊状液体
滋味与气味	甜味和、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

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。

## 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。

#### 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（低压羰基化法）、 $\epsilon$ -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、食品用香精（迷迭香风味）、八角、小茴香、香叶、芫荽、肉豆蔻、孜然、黑胡椒、丁香、肉桂、豆蔻、干姜、草果、高良姜、白芷、山奈、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，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。

漯河市乐味调味品加工有限公司

## 附录 5

## 藻类专用调味料

标准号：Q/LLWT 0006S-2019

## 1 范围

本标准规定了藻类专用调味料的分类、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。

本标准适用于以食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、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】、海藻糖、海藻酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、氯化钙、食用木薯淀粉、复配水分保持剂（乳酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）、添加一种或多种食品用香精（鸡肉风味、牛肉风味、香辣风味）中的几种为原料，经配料、混合、包装而成的非直接提供至消费者的藻类专用调味料，用于各类藻类食品的调味。

## 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（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 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。
- 2.1.5 复合调味料应符合 DB31/ 2002 的规定。
- 2.1.6 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.7 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.8 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.10 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.11 氯化钙应符合 GB1886.45 的规定。
- 2.1.12 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。
- 2.1.13 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 食用木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表3 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4 理化指标

项 目	指 标	检验方法
干燥失重, g/100g	≤ 20	GB 5009.3
总砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
*山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.28
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 山梨酸钾（以山梨酸计）：0.5g/kg 为最终产品藻类食品最大使用量，适用于 GB2760 的 3.4.2 的带入原则。			
乳酸链球菌素：0.5g/kg 为最终产品藻类食品最大使用量，适用于 GB2760 的 3.4.2 的带入原则。			
同一功能食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自在最终产品中的含量占 GB2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。			

#### 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

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、干燥失重；型式检验按国家有关规定执行。

Q B

H N

Q B

## 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，按比例加入食用盐、白砂糖、味精、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】、海藻糖、海藻酸钠、D-异抗坏血酸钠、氯化钙、复配水分保持剂（乳酸钠、呈味核苷酸二钠）、食品用香精（牛肉风味）、食品用香料（花椒提取物）、山梨酸钾、乳酸链球菌素、植物油（大豆油）、辣椒酱、泡椒、泡姜、辣椒、花椒、辣椒红油、食用木薯淀粉、藻类专用调味料【白砂糖、食用盐、味精、复合调味料(见附录 5)、5'-呈味核苷酸二钠、海藻糖、海藻酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、氯化钙、复配水分保持剂、食用木薯淀粉、食品用香精中的多种】、固态复合调味料【白砂糖、食用盐、味精、复合调味料(见附录 3)、5'-呈味核苷酸二钠、海藻糖、海藻酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、氯化钙、复配水分保持剂、食用木薯淀粉、食品用香精中的多种】、半固态复合调味料（辣椒酱、泡椒、泡姜、食用盐、白砂糖中的多种）、油状复合调味料（植物油、食用香精香料、辣椒红油、辣椒、花椒中的多种）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 中的规定。

本标准中氯化钙在产品中起增脆作用。

漯河市平平食品有限责任公司

QB