



413175S-2017



漯河卫来食品科技有限公司企业标准

Q/LHWL 0001S-2017

膨化豆制品

2017-12-29 发布

2017-12-29 实施

漯河卫来食品科技有限公司 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 为本标准规范性文件。

本标准由漯河卫来食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：漯河卫来食品科技有限公司。

本标准主要起草人：李勇，刘忠思，侯换超。

H N

Q B

膨化豆制品

1 范围

本标准规定了膨化豆制品的分类、要求、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（经压榨、去油、粉碎）为原料、加入生活饮用水、经搅拌、挤压膨化、复水、油炸或不油炸、加入或不加入食用盐、白砂糖、植物油（大豆油或菜籽油）、加入或不加入辐照香辛料（辣椒、花椒、孜然、山奈、八角、桂皮、白芷、肉豆蔻、小茴香、蒜、甘草、草果）、辣椒红油，添加或不添加食品添加剂（谷氨酸钠、碳酸钙、山梨酸、山梨酸钾、甘油（又名丙三醇）、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸脂肪酸甘油酯、食用香精香料（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、蒜味风味香精），经混合、调配、杀菌或不杀菌、包装加工而成的膨化豆制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.7 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.8 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.9 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.10 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.11 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.12 肉豆蔻、山奈、白芷、小茴香、草果应符合《中华人民共和国药典》2015 年版第一部的规定。
- 2.1.13 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.14 甘草（粉）应符合 GB/T 19618 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 辣椒红油应符合 Q/HMS 0003S 的规定。（见附录 A）。
- 2.1.16 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.17 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.18 山梨酸应符合 GB 1886.186 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20 甘油（又名丙三醇）应符合 GB/T 13206 和 GB29950 的规定。
- 2.1.21 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.22 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.23 牛肉风味香精、鸡肉风味香精、蒜味风味香精应符合 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	试验方法
----	----	------

性状	不规则条状或片状	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	黄色或褐色	
气味与滋味	甜、辣气滋味，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
水分 g/100g	≤ 45	GB 5009.3
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 ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	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

1、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；农药最大残留限量应符合GB 2763的规定；辐照源、辐照剂量符合国家有关规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

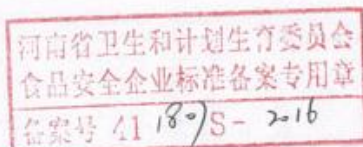
附录A

Q/HMS

河南省明天食品有限公司企业标准

Q/HMS 0003S-2016

香辛料调味油(调味品)



2016-08-24 发布

2016-09-03 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：标准的结构和编写规则》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：李慧清、彭丹、司荣宝。

本标准于 2016 年 08 月 15 日首次发布。

香辛料调味油

1 范围

本标准规定了香辛料调味油的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以花椒、辣椒、生姜、孜然、大蒜、胡椒、肉桂、葱、肉豆蔻、月桂叶、芹菜籽、八角茴香辛料为原料，挑拣、粉碎后，经油浸或超临界二氧化碳萃取工艺提取出的油脂或萃取呈味成份，加入食用植物油（大豆油）配制所得的香辛料调味油。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其版本（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 2716	食用植物油卫生标准
GB/T 5009.11	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/T 5528	动植物油脂 水分及挥发物含量测定法
GB/T 5525	植物油脂检验 透明度、气味、滋味鉴定法
GB/T 5529	植物油脂检验 杂质测定法
GB/T 5530	动植物油脂 酸价和酸度的测定
GB/T 5538	动植物油脂 过氧化值测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	预包装食品标签通则
GB/T 7901	黑胡椒
GB/T 22267	整孜然
NY/T 1193	姜
GB/T 30391	花椒
GB 10465	辣椒干
SB/T 10348	大蒜
GB/T 32727	肉豆蔻
GB/T 22303	芹菜籽
GB/T 30387	月桂叶
NY/T 944	辣椒等级规格

NY/T 1835	大葱等级规格
GB/T 7652	八角
GB 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB/T 13508	聚乙烯吹塑容器
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
NY/T 2111	绿色食品 调味油
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规程
国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号	《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[2009]第123号	《食品标识管理规定》
	《中华人民共和国药典》2015年版 一部

3 分类

根据添加香辛料的不同分为：花椒调味油、辣椒红油、生姜调味油、孜然调味油、大蒜调味油、胡椒调味油、肉桂调味油、葱调味油、麻辣调味油、五香调味油、八角茴香调味油、肉豆蔻调味油、香辛料调味油

3.1 花椒调味油

以花椒为原料，经油浸或超临界二氧化碳萃取工艺提取出的油脂或萃取呈味成份，加入食用植物油（大豆油）配制而成。

3.2 八角茴香调味油

以八角茴香为原料，经油浸或超临界二氧化碳萃取工艺提取出的油脂或萃取呈味成份，加入食用植物油（大豆油）配制而成。

3.3 生姜调味油

以生姜为原料，经油浸或超临界二氧化碳萃取工艺提取出的油脂或萃取呈味成份，加入食用植物油（大豆油）配制而成。

3.4 孜然调味油

以孜然为原料，经油浸或超临界二氧化碳萃取工艺提取出的油脂或萃取呈味成份，加入食用植物油（大豆油）配制而成。

3.5 大蒜调味油

以大蒜为原料，经油浸或超临界二氧化碳萃取工艺提取出的油脂或萃取呈味成份，加入食用植物油（大豆油）配制而成。

3.6 胡椒调味油

以胡椒为原料，经油浸或超临界二氧化碳萃取工艺提取出的油脂或萃取呈味成份，加入食用植物油（大豆油）配制而成。

3.7 肉桂调味油

Q/HMS0003S-2016

以肉桂为原料，经油浸或超临界二氧化碳萃取工艺提取出的油脂或萃取呈味成份，加入食用植物油（大豆油）配制而成。

3.8 葱调味油

以葱为原料，经油浸或超临界二氧化碳萃取工艺提取出的油脂或萃取呈味成份，加入食用植物油（大豆油）配制而成。

3.9 麻辣调味油

以花椒、辣椒为原料，经油浸或超临界二氧化碳萃取工艺提取出的油脂或萃取呈味成份，加入食用植物油（大豆油）配制而成。

3.10 五香调味油

以花椒、辣椒、生姜、胡椒、肉桂为原料，经油浸或超临界二氧化碳萃取工艺提取出的油脂或萃取呈味成份，加入食用植物油（大豆油）配制而成。

3.11 辣椒油及辣椒红油

以辣椒为原料，经油浸或超临界二氧化碳萃取工艺提取出的油脂或萃取呈味、呈色成份，加入食用植物油（大豆油）配制而成。

3.12 肉豆蔻调味油

以肉豆蔻为原料，经油浸或超临界二氧化碳萃取工艺提取出的油脂或萃取呈味成份，加入食用植物油（大豆油）配制而成。

4 要求

4.1 原料

4.1.1 大豆油应符合 GB 1535 的规定。

4.1.2 花椒应符合 GB 30391 的规定。

4.1.3 肉桂应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

4.1.4 辣椒应符合 GB10465 的规定。

4.1.5 姜应符合 NY/T 1193 的规定。

4.1.6 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

4.1.7 大蒜应符合 SB/T 10348 的规定。

4.1.8 胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

4.1.9 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。

4.1.10 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。

4.1.11 芹菜籽应符合 GB/T 22303 的规定。

4.1.12 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。

Q/HMS0003S-2016

4.1.13 八角茴香应符合 GB/T 7652 的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1

项 目		指 标
性 状		油状液体
色 泽	花椒调味油	浅橙色至浅棕黄色
	辣椒油及辣椒红油	红色
	生姜调味油	黄褐色至浅棕黄色
	孜然调味油	棕色至浅棕褐色
	大蒜调味油	黄色至淡黄色
	胡椒调味油	浅红色至浅黄色
	肉桂调味油	棕色至淡黄色
	葱调味油	黄色至淡黄色
	麻辣调味油	红色至淡红色
	五香调味油	红色、棕红色至淡红色、棕红色
	八角茴香调味油	棕色
	肉豆蔻调味油	浅黄色
气、滋味	花椒调味油	具有花椒特有的气味和滋味、无异味
	辣椒油及辣椒红油	具有辣椒特有的气味和滋味、无异味
	生姜调味油	具有姜特有的气味和滋味、无异味
	孜然调味油	具有孜然特有的气味和滋味、无异味
	大蒜调味油	具有大蒜特有的气味和滋味、无异味
	胡椒调味油	具有胡椒特有的气味和滋味、无异味
	肉桂调味油	具有肉桂特有的气味和滋味、无异味
	葱调味油	具有葱特有的气味和滋味、无异味
	麻辣调味油	具有花椒、辣椒特有的气味和滋味、无异味
	五香调味油	具有花椒、辣椒、姜、胡椒、肉桂特有的气味和滋味、无异味

Q/HMS0003S-2016

	八角茴香调味油	具有八角茴香特有的气味和滋味、无异味
	肉豆蔻调味油	具有肉豆蔻特有的气味和滋味、无异味
杂 质		无肉眼可见外来杂质

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定

表 2

项 目		指 标
水分及挥发物, %	≤	0.8
不溶性杂质, %	≤	0.10
酸值, (KOH) mg/g	≤	3.0
过氧化值, g/100g	≤	0.25
砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.1
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.1
铅*严于国标 GB 2762 的规定。		

4.4 净含量及允许短缺量

表 3

净含量 Q (ml)	允许短缺量	
	Q 的百分比	ml
1000	1.5	—
5000	1.5	—
10000	1.5	—
20000	1	—

4.5 生产过程中的卫生要求

应符合 GB 8955 食用植物油厂卫生规范的规定。

4.6 污染物限量

应符合 GB 2762 食品中污染物限量的规定。

4.7 其他卫生要求

应符合 GB 2763 的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

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，应符合表 1 规定。

5.2 理化指标检验

5.2.1 水分及挥发物

按 GB/T 5528 规定的方法进行。

5.2.2 不溶性杂质

按 GB/T 5529 规定的方法进行。

5.2.3 酸价

按 GB/T 5530 规定的方法进行。

5.2.4 过氧化值

按 GB/T 5538 规定的方法进行。

5.2.5 砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法进行。

5.2.6 铅

按 GB 5009.12 规定的方法进行。

5.3 净含量及允许短缺量的测定

按 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 原料入库要求

原料入库前，必须索取供货方出具的合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

6.2 组批

一次投料同一班次，同一生产线生产的同一规格包装完好产品为一批。

6.3 抽样

一般情况下按 3% 随机抽样进行检验，最少不得低于 6 瓶。

6.4 出厂检验

每批产品出厂前均由公司检验员按本标准进行批批检验合格，发给合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官、酸价、过氧化值、净含量及允许短缺量的检验。

6.5 型式检验

型式检验项目为本标准中规定的全部技术指标，一般情况下每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 主要原料产地、供应商有变动时；
- c) 停产三个月以上，重新生产时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

6.6 判定

当检验项目全部符合标准所规定时，则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时，可自保留样品中或对同批产品再次随机加倍抽取样品进行复检，若结果均符合标准要求时，则判定该产品为合格产品，若仍有一项不合格时，则判定为不合格。

7 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标志、标签

产品标志及标签应符合 GB/T 191 和 GB 7718 和有关规定。应标明：产品名称、配料表、食品营养成分表、净含量、生产厂名称及地址、产品的生产日期批号、保质期、贮存方法、产品标准代号、商标、生产许可证号。并有防潮、防雨等标志。

7.2 包装

产品的包装应采用符合国家食品卫生要求的聚乙烯瓶包装，其质量标准应符合 GB/T 13508 的要求，其卫生标准应符合 GB 9687 和 GB/T 17374 的要求，外包装采用瓦楞纸箱包装，其应符合应符合 GB/T 6543 的要求。包装牢固，运输中不易破碎。

7.3 运输

产品运输工具应清洁卫生，在运输过程中应避免雨淋、日晒、搬运时应小心轻放，不得与有毒、有害、有异味等能对产品产生不良影响的物品混装运输。

7.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的仓库内，必须有防鼠台，与地面距离 $\geq 10\text{cm}$ ，离墙 $\geq 20\text{cm}$ ，不得与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

8 保质期

在上述规定条件下，产品自生产之日起，保质期为 18 个月。

Q/HMS0003S-2016

编制说明

香辛料调味油是以花椒、辣椒、生姜、孜然、大蒜、胡椒、肉桂、葱等为原料，挑拣、粉碎后，经油浸或超临界二氧化碳萃取工艺提取出的油脂或萃取呈味成份，加入食用植物油（大豆油）配制所得的香辛料调味油。鉴于目前尚无国家标准及行业标准，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 30616-2014 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。

铅严于国标 GB 2762 的规定。

河南省明天食品有限公司

2016年08月15日

编制说明

本标准适用于以大豆（经压榨、去油、粉碎）为原料、加入生活饮用水、经搅拌、挤压膨化、复水、油炸或不油炸、加入或不加入食用盐、白砂糖、植物油（大豆油或菜籽油）、加入或不加入辐照香辛料（辣椒、花椒、孜然、山奈、八角、桂皮、白芷、肉豆蔻、小茴香、蒜、甘草、草果）、辣椒红油，添加或不添加食品添加剂（谷氨酸钠、碳酸钙、山梨酸、山梨酸钾、甘油（又名丙三醇）、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸脂肪酸甘油酯、食用香精香料（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、蒜香风味香精），经混合、调配、杀菌或不杀菌、包装加工而成的膨化豆制品。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 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》的有关规定，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。

漯河卫来食品科技有限公司

Q B