



丽水市腾璇昂食品有限公司

速冻龙虾、调味品项目

竣工环境保护验收监测表

QX(竣)201901088

建设单位：丽水市腾璇昂食品有限公司

编制单位：浙江齐鑫环境检测有限公司

二〇一九年十二月

建设单位法人代表：

编制单位法人代表：蒋国龙

项目负责人：唐 茵

报告编写人：唐 茵

建设单位：丽水市腾璇昂食品有限公司

电话：15857808368

传真：/

邮编：323000

地址：丽水市莲都区工业园区园中路135号

编制单位：浙江齐鑫环境检测有限公司

电话：0578-2303512

传真：0578-2303507

邮编：323000

地址：浙江省丽水市莲都区丽南花苑1幢三层

目 录

一、建设项目概况.....	1
二、验收标准.....	3
三、项目建设情况.....	5
四、环境保护设施.....	13
五、建设项目环境影响报告表主要结论及审批部门审批决定.....	18
六、验收监测质量保证及质量控制.....	21
3、水质监测分析过程中的质量保证和质量控制.....	21
七、验收监测内容.....	23
八、验收监测结果.....	24
九、验收监测结论.....	29
建设项目竣工环境保护“三同时”验收登记表.....	31
附件 1：项目所在地示意图.....	32
附件 2：环评文件备案通知书.....	33
附件 3：营业执照.....	34
附件 4：半固体调味品标准.....	35
附件 5：复合调味油标准.....	42
附件 6：固体调味品标准.....	47
附件 7：废油、污泥处置协议.....	53

一、建设项目概况

建设项目名称	速冻龙虾、调味品项目				
建设单位名称	丽水市腾璇昂食品有限公司				
建设项目性质	新建				
建设地点	丽水市莲都区工业园区园中路 135 号				
主要产品名称	速冻龙虾、调味品				
设计生产能力	200 吨速冻龙虾、10 吨调味品				
实际生产能力	200 吨速冻龙虾、10 吨调味品				
建设项目环评时间	2019 年 11 月	开工建设时间	2019 年 11 月		
调试时间	2019 年 11 月	验收现场监测时间	2019 年 11 月 29 日、30 日		
环评登记表审批部门	丽水市生态环境局莲都分局	环评登记表编制单位	丽水市腾璇昂食品有限公司		
环保设施设计单位	/	环保设施施工单位	/		
投资总概算	34 万元	环保投资总概算	8 万元	比例	23.5%
实际总投资	39 万元	环保投资	14.5 万元	比例	37.18%

验收监测依据	(1) 《中华人民共和国环境保护法》(2015.1.1 施行)； (2) 《中华人民共和国水污染防治法》(2018.1.1 施行)； (3) 《中华人民共和国大气污染防治法》(2016.1.1 施行)； (4) 《中华人民共和国环境噪声污染防治法》(2018.12.29 修订)； (5) 《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》(2016.11.7 修订)； (6) 《国务院关于修改〈建设项目环境保护管理条例〉的决定》中华人民共和国国务院令(第 682 号)(2017.7.16 发布)； (7) 关于发布《建设项目竣工环境保护验收暂行办法》的公告(国环规环评[2017]4 号)； (8) 《建设项目竣工环境保护验收技术指南 污染影响类》； (9) 《浙江省建设项目环境保护管理办法》，省政府令第 364 号，2018.1.22 修正； (10) 《关于建设项目环保设施验收有关事项的通知》浙江省环境保护厅，浙环办函〔2017〕186 号； (11) 丽水市生态环境局莲都分局《丽水市腾璇昂食品有限公司速冻龙虾、调味品项目环境影响评价文件备案通知书》编号：2019-019，2019 年 11 月 27 日； (12) 《丽水市腾璇昂食品有限公司速冻龙虾、调味品项目环境影响登记表》，丽水市腾璇昂食品有限公司，2019 年 11 月。
--------	--

二、验收标准

验收监测评价标准、标号、级别、限值

1、废水

项目项目生活污水经出租方已建的化粪池处理达到《污水综合排放标准》（GB8978-1996）中三级标准（其中氨氮排放执行《工业企业废水氮、磷污染物间接排放限值》（DB33/887-2013）中标准限值），纳入工业区污水管网，进入碧湖污水处理厂处理。具体数值见表 2-1。

表 2-1-1 《污水综合排放标准》（GB8978-1996）
中表 4 第二类污染物最高允许排放浓度
单位：除 pH 外，mg/L

序号	污染物	适用范围	三级标准
1	pH值	一切排污单位	6~9（无量纲）
2	悬浮物	其它排污单位	400
3	化学需氧量	其它排污单位	500
4	五日生化需氧量	其它排污单位	300
5	动植物油	一切排污单位	100

表 2-1-2 《工业企业废水氮、磷污染物间接排放限值》（DB33/887-2013）
单位：mg/L

序号	污染物项目	适用范围	间接排放限值	污染物排放监控位置
1	氨氮	其它企业	35	企业废水总排放口

2、废气

油烟废气排放参照执行《饮食业油烟排放标准（试行）》（GB18483-2001）中大型标准。具体数值见表 2-2。

表 4-7 《饮食业油烟排放标准（试行）》（GB18483-2001）

规模	小型	中型	大型
基准灶头数	≥1，<3	≥3，<6	≥6
对应灶头总功率(108J/h)	≥1.67，<	≥5.00，<10	≥10
对应排气罩灶面总投影面积	≥1.1，<3.3	≥3.3，<6.6	≥6.6
最高允许排放浓度(mg/m3)	2.0		
净化设备最低去除率(%)	60	75	85

3、噪声

项目所在车间边界噪声执行《工业企业厂界环境噪声排放标准》（GB12348-2008）中 3 类标准。具体数值见表 2-3。

表 2-3 《工业企业厂界环境噪声排放标准》（GB12348-2008）
单位：dB（A）

功能区类别	标准值	
	昼	夜
3	65	55

4、固体废物

固体废弃物执行《一般工业固体废物贮存、处置场污染控制标准》（GB18599-2001）和《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》中的有关规定。

三、项目建设情况

1、项目概况

丽水市腾璇昂食品有限公司速冻龙虾、调味品项目租用浙江千厨湖食品有限公司位于丽水市莲都区工业园区园中路 135 号厂房作为生产及办公用房，租赁面积 820m²。企业投资 39 万元，通过购置搅拌机、包装机、电磁炉等生产设备，主要采用搅拌的生产工艺，形成年产速调味品 10t 的生产能力。

该项目于 2018 年在莲都区经济商务局登记备案项目代码：2018-331102-14-03-089447-000）。2019 年 11 月，企业编写了《丽水市腾璇昂食品有限公司速冻龙虾、调味品项目环境影响登记表》。并于 2019 年 11 月 27 日取得了丽水市生态环境局莲都分局《丽水市腾璇昂食品有限公司速冻龙虾、调味品项目环境影响评价文件备案通知书》编号：2019-019。

依据国务院第 682 号令《建设项目环境保护管理条例》等相关规定，2019 年 11 月，丽水市腾璇昂食品有限公司委托浙江齐鑫环境检测有限公司（即我司）对该项目进行竣工环境保护验收监测。我公司于 2019 年 11 月派技术人员对其厂及周围环境、生产工艺及污染源产生等情况进行了现场勘查，根据竣工验收监测的技术规范及有关要求，在研读项目建设及环保等相关资料基础之上，编制了验收监测方案，并依据丽水市生态环境局莲都分局《丽水市腾璇昂食品有限公司速冻龙虾、调味品项目环境影响评价文件备案通知书》编号：2019-019 和环评文件，于 2019 年 11 月 29 日、30 日进行现场监测。

项目竣工环境保护验收工作由丽水市腾璇昂食品有限公司负责组织，浙江齐鑫环境检测有限公司承担该项目验收监测和报告编制工作。

本次验收仅针对丽水市腾璇昂食品有限公司位于丽水市莲都区工业园区园中路 135 号，速冻龙虾、调味品的整体验收。

根据监测结果，编制完成验收监测报告。

2、建设内容

企业租赁浙江千厨湖食品有限公司位于丽水市莲都区碧湖镇园中路 135 号厂房进行生产，租用总建筑面积为 820m²。项目总投资 39 万元，其中环保投资 14.5 万元，占总投资的 37.18%。

项目于 2019 年 11 月项目开工建设并建设完成，投入试生产。

项目工作制度及定员：项目实际员工 20 人，实行一班制，每班工作 8 小时（夜间不生产），年工作日 300 天，厂区内不设食宿。

表 3-1 产品方案一览表

序号	产品名称	设计产量	实际11月产量	实际年产量
1	速冻龙虾	200t/a	6.67t	200t/a
2	调味品	10t/a	0.33t	9.9t/a

*截止监测日期，企业 2019 年 11 月共生产 10 天，年共生产 300 天，则年产量=11 月产量/10*300

表 3-2 项目主要生产设备一览表及说明

序号	名称	型号	设计数量（台）	实际数量（台）	增减情况
1	自动包装机	DS100G	2台	2台	不变
2	真空搅拌机	GR	1台	1台	不变
3	搅拌机	ST50	1台	1台	不变
4	电磁炉	09-30KW-B	2台	2台	不变
5	切菜机	/	/	1台	+1
6	绞肉机	/	/	1台	+1

3、地理位置及平面布置

丽水市腾璇昂食品有限公司位于丽水市莲都区碧湖镇园中路 135 号，租用浙江千厨湖食品有限公司二楼厂房及一楼部分配套厂房。车间内平面布置见图 3-1。

浙江千厨湖食品有限公司厂界东侧为园中路，隔路为振兴轴承；南侧为不知慢运动服饰有限公司；西侧为队长食品有限公司；北侧为南园五路，隔路为丽水瓯泰衬布有限公司。

距离项目最近的环境敏感点为项目西侧的碧水庭园小区，距离项目厂界最近距离约 95m。由于敏感点与项目所在地间隔多个企业，故未对敏感点进行采样监测。

项目所在地周边位置详见图 3-2。

表 3-3 项目周边情况一览表

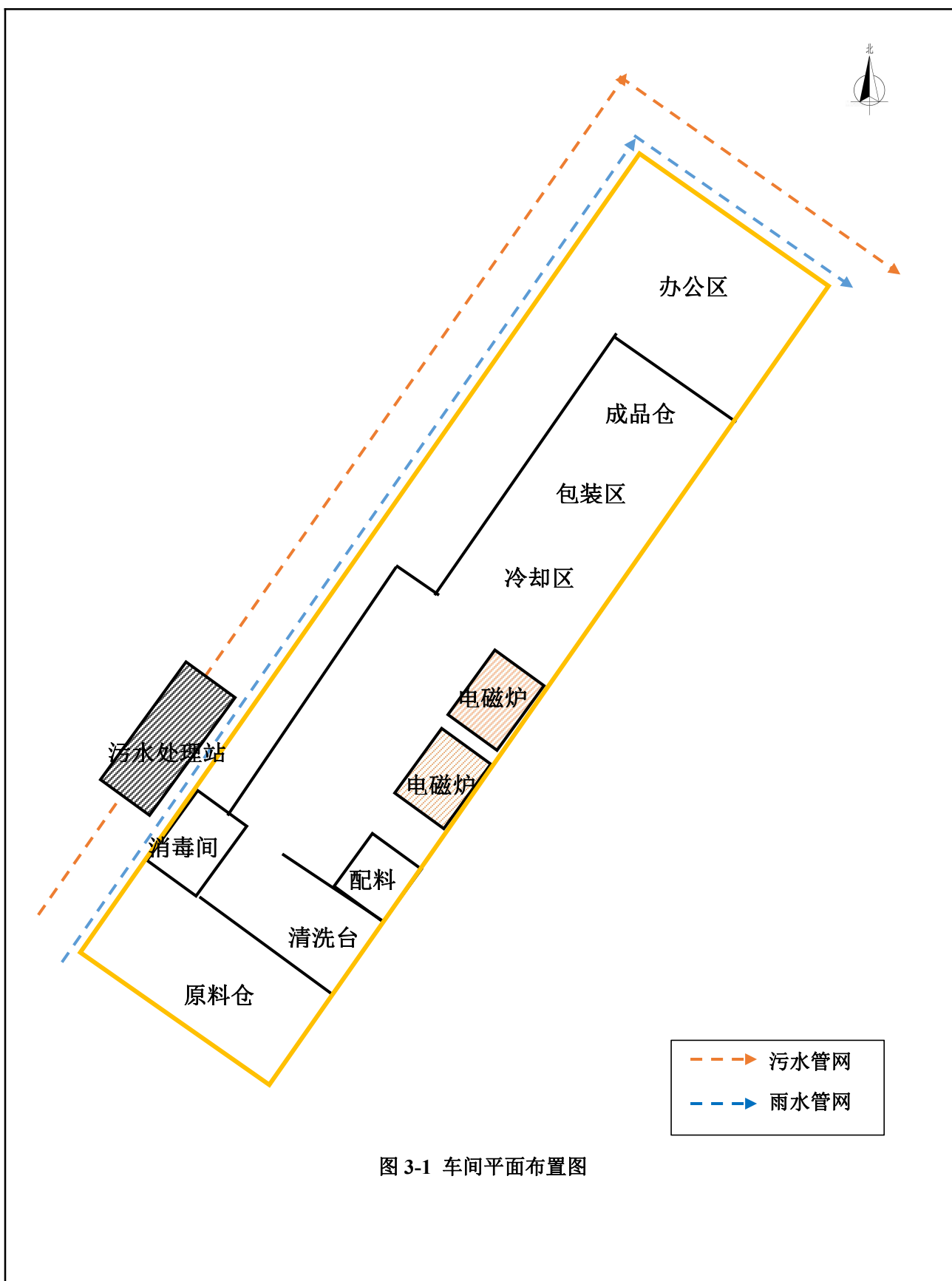
浙江千厨湖食品有限公司	方位	概况
	东侧	园中路，隔路为振兴轴承
	南侧	不知慢运动服饰有限公司
	西侧	伟达酒厂
	北侧	南园五路，隔路为瓯泰衬业
最近敏感点		西侧95m，碧水庭园小区

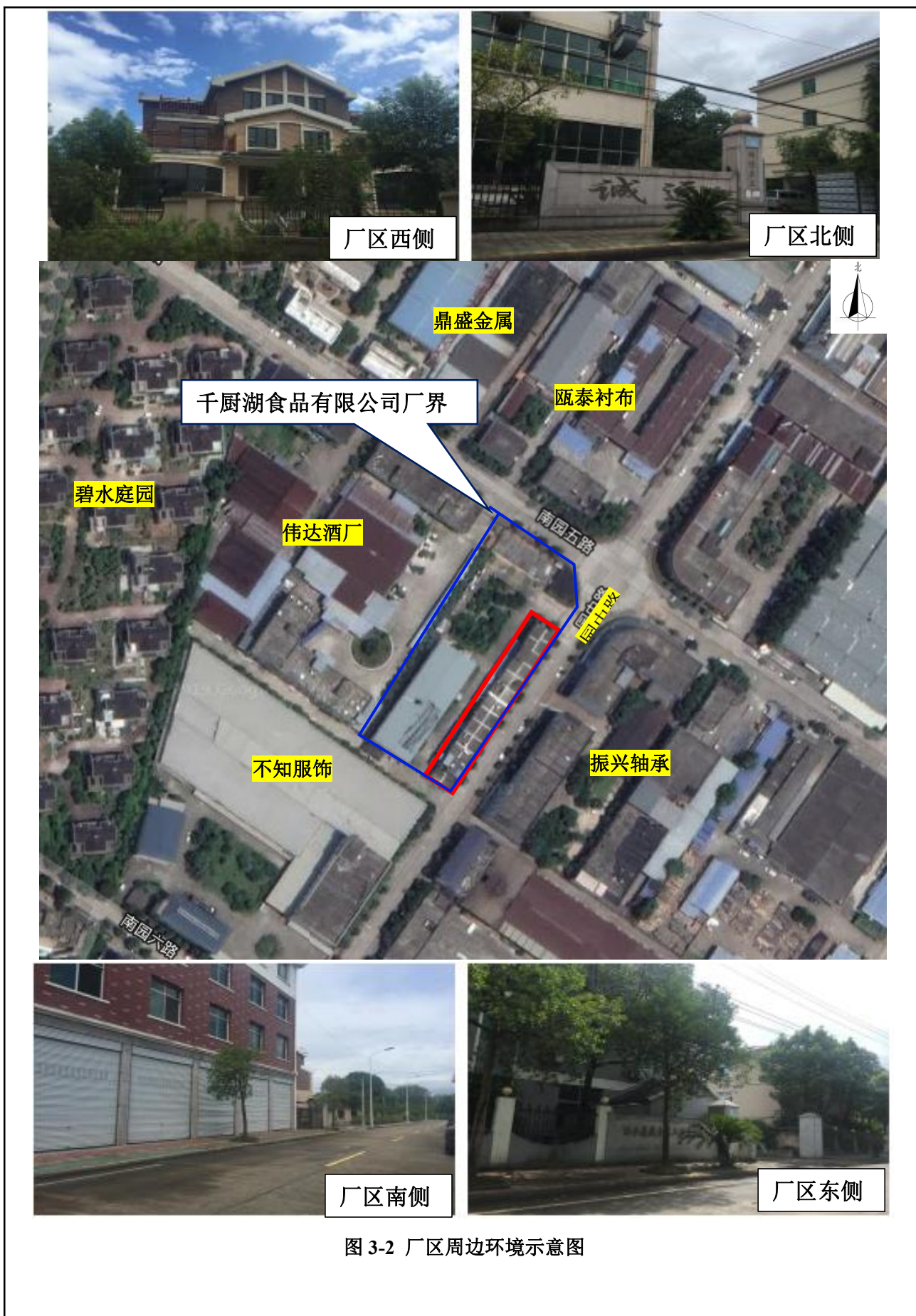
根据现场调查及查阅相关资料，项目周边主要污染源情况见表 3-4。

表 3-4 项目周边污染源调查情况一览表

序号	企业名称	方位	直线距离(m)	主要产品	主要污染物		备注
1	不知慢运动服饰有限公司	南侧	50	服饰	废水	生活污水	正常运营
					废气	粉尘、有机废气	
					噪声	机械噪声	
					固废	危险废物、一般固废	
2	浙江千厨湖食品有限公司	紧邻	/	食品	废水	生活污水、生产废水	正常运营
					废气	油烟、恶臭	
					噪声	机械噪声	
					固废	一般固废	
3	浙江丽水市振兴轴承厂	东侧	50	轴承	废水	生活污水	正常运营
					废气	粉尘、烟尘	
					噪声	机械噪声	
					固废	危险废物、一般固废	
4	丽水瓯泰衬布有限公司	北栅	50	无纺布、母粒	废水	生活污水、生产废水	正常运营
					废气	粉尘、烟尘	
					噪声	机械噪声	
					固废	危险废物、一般固废	
5	伟达酒厂	西侧	50	酒	废水	生活污水、生产废水	正常运营
					废气	恶臭	
					噪声	机械噪声	
					固废	一般固废	

丽水市腾璇昂食品有限公司租用浙江千厨湖食品有限公司空闲车间，车间早已腾空，本项目为新建项目，因此不存在与本项目有关的原有污染情况。





4、主要原辅材料及燃料

表 3-4 项目主要能耗一览表

序号	能源名称	设计年用量	实际11月用量	实际年用量
1	水	1000m³/a	18.3m³	550m³/a
2	电	80万度/a	2万度/a	60万度/a

表 3-5 项目主要原辅材料一览表

序号	名称	设计用量	实际11月用量	实际年用量
1	龙虾	200t/a	6.7t	201t/a
2	食用油	2t/a	0.033t	1t/a
3	秘制调味料	0.8t/a	0.027t	0.8t/a
4	味精	0.08t/a	0.002t	0.06t/a
5	鸡精	0.09t/a	0.002t	0.06t/a
6	辣椒油	0.05t/a	0.001t	0.03t/a
7	生姜	0.05t/a	0.001t	0.03t/a
8	八角	0.03t/a	0.001t	0.03t/a
9	白砂糖	/	0.0017t	0.05t/a
10	食用菌	/	0.06t	1.8t/a
11	坚果	/	0.033t	1t/a
12	腌制蔬菜	/	0.05t	1.5t/a
13	畜禽肉	/	0.05t	1.5t/a
14	水产品	/	0.033t	1t/a
15	中药材料	/	0.017t	0.5t/a
16	其他香料	/	0.017t	0.5t/a

*企业 2019 年 11 月共生产 10 天，年共生产 300 天，则年用量=11 月用量/10*300；

5、项目变动情况

项目建设地点、性质、生产能力基本符合环评及批复要求建设完成。

原辅材料变动情况：由于实际生产中企业调味品分为三类，涉及的原辅材料较多，部分环评未提及原辅材料根据调查结果对应列出。

生产工艺、生产设备变动情况：由于企业实际生产中存在剁碎（绞碎）工艺，故增加切菜机、绞肉机各一台。

环保设施变动情况：原设计废油脂分类收集后委托有餐厨垃圾处理资质的单位处置。污水处理污泥送焚烧厂焚烧处理。现实际由于清洗废水产生量较少，废油脂和污泥均暂无产生。

项目设计年产 200t 速冻龙虾和 10t 调味品，现实际满负荷状态下，能达到年生产 200t 速冻龙虾和 10t 调味品的设计产能。

根据《中华人民共和国环境影响评价法》和《建设项目竣工环境保护验收技术指南 污染影响类》判断，以上变动不属于重大变动。

实际建设内容变更情况见表 3-6。

表 3-6 项目环评与实际建设内容对照表

		环评中情况	项目实际情况	备注
项目选址		丽水市莲都区工业园区园中路135号	丽水市莲都区工业园区园中路135号	/
总用地面积		建筑面积820m ²	建筑面积820m ²	/
主体工程	生产车间	租赁浙江千厨湖食品有限公司部分厂房	租赁浙江千厨湖食品有限公司部分厂房 (1F、2F)	/
公用工程	供电	/	本项目用电由工业区市政电网供电	/
公用工程	给水	/	本工程给水以市政自来水为水源	/
	排水	采用雨水、污水分流；雨水由雨水管道收集后外排；生活污水和清洗废水处理 后纳入市政污水管网，进入污水处理厂 统一处理	采用雨污分流；雨水由雨水管道收集后外 排；生活污水和清洗废水处理纳入市政 污水管网，进入碧湖污水处理厂统一处理	/
	其他	本项目厂区内不设食宿	本项目厂区内不设食宿	/
环保工程	废水	清洗废水经厂内污水处理站处理后；生 活污水经化粪池处理后纳入市政污水管 网，进入碧湖污水处理厂处理	清洗废水经厂内污水处理站处理后；生 活污水经化粪池处理后纳入市政污水管网， 进入碧湖污水处理厂处理	/
	废气	油烟经油烟净化器处理后至楼顶高空排 放；污水处理站做定期检查维护，保证 设备和管道的严密性；加盖密闭后基本 无恶臭产生。	油烟经油烟净化器处理后至楼顶高空排 放；污水处理站做定期检查维护，且加盖 密闭，由于企业目前生产废水产生量极 少，污水站基本无恶臭产生。	/
	噪声	高噪声设备设置减振基础和安装消声 器；加强设备日常检修和维护；加强管 理，教育员工文明生产	高噪声设备设置减振基础和安装消声器； 车间内合理布局；夜间不生产	/
	固体废物	废油脂分类收集后委托有餐厨垃圾处理 资质的单位处置。污水处理污泥送焚烧 厂焚烧处理。包装废物收集后委托环卫 部门清运。生活垃圾收集后委托环卫部 门清运处置	项目污水处理站产生的废油、污泥均委托 丽水旺能生态科技有限公司处置。包装废 物收集后委托环卫部门清运。生活垃圾收 集后委托环卫部门清运处置	/

6、主要工艺流程及产物环节



图 3-3 龙虾生产工艺流程图

工艺介绍如下：外购新鲜龙虾经清洗后，使用包装机自动包装，再经冷冻设备冷冻即可外售。



图 3-4 调味品生产工艺流程图

工艺流程简要说明：

外购各类调料，绞碎或剁碎，经油炸后利用真空搅拌机进行搅拌混合即可利用包装机自动分包。

检验合格后包装入库。

主要污染工序见表 3-7。

表 3-7 主要污染工序一览表

污染物编号	污染物名称	产生工序
G1	油烟	油炸
G2	恶臭	污水处理站
W1	生活废水	职工生活
W2	设备清洗废水	设备清洗
N1	机械噪声	机械加工等
S1	包装废物	原料使用
S2	生活垃圾	职工生活
S3	污泥	污水处理
S4	废油	污水处理

四、环境保护设施

1、废水

1.1 主要污染源

本项目雨污分流，厂区内雨水均进入雨水管网；企业产生的废水主要是生活污水及设备清洗废水。

1.2 处理设施和排放

(1) 生活污水

项目生活污水经化粪池预处理达到《污水综合排放标准》（GB8978-1996）中三级标准（其中氨氮排放执行《工业企业废水氮、磷污染物间接排放限值》（DB33/887-2013）中标准限值）后汇至厂区内污水总排口，纳入工业园区污水管网，后进入碧湖污水处理厂集中处理，年排污水量 240t/a。

(2) 清洗废水

项目清洗废水主要产生于电磁炉、搅拌机等设备的清洗，该类废水均经过自建污水处理站处理达标后汇至厂区内污水总排口，纳入工业园区污水管网，后进入碧湖污水处理厂集中处理，年排污水量 120t/a。

该套污水处理设施为地埋式，采用“A/O+二级沉淀方法”处理工艺，污水设计处理规模为 0.8m³/h。具体工艺图如下：

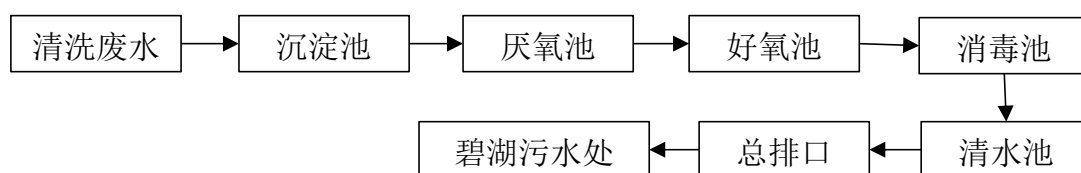


图 4-1 污水处理工艺



图 4-2 污水处理站现场图

2、废气

2.1 主要污染源

本项目废气主要为油烟和污水处理站恶臭。

2.2 处理设施和排放

(1) 油烟

项目食用油消耗量为 1t/a，其产生的油烟废气中油烟含量相对较低，油烟经集气罩+油烟净化器处理后引至楼顶排放。



图 4-2 油烟净化现场图

(2) 污水处理站恶臭

项目由于处理污水较少，且污水站采用地埋式加盖处理，经过现场调查，基本无异味产生。

3、噪声

本项目的噪声主要为搅拌机、包装机、电磁炉等机械设备产生的噪声；企业生产机

械均选购先进的低噪设备，车间内各生产设备合理布局，且夜间不生产。

4、固（液）体废物

产生的固废主要为废包装物、生活垃圾、废油和污泥。

废包装物和生活垃圾均分类收集后委托环卫部门清运处置；污水处理站产生的废油、污泥均委托丽水旺能生态科技有限公司处置。

项目固体废物产生量及处置方式具体情况见表 4-1。

4-1 项目固体废物情况一览

名称	来源	性质			废物代码	产生量			实际处理处置方式
		主要成分	形态	属性		预测年	11月	实际年	
包装废物	原料拆包	塑料	固态	一般固废	/	2t/a	0.03t	0.9t/a	委托环卫部门清运处置
生活垃圾	员工生活	纸、塑料、食物残渣	固态	一般固废	/	6t/a	0.0105t	5.4t/a	
废油	隔油	动植物油	液态	一般固废	/	0.3t/a	/	0.3t/a	委托丽水旺能生态科技有限公司处置
污泥	污水处理污泥	污泥	液态	一般固废	/	0.1t/a	/	0.1t/a	

*企业 2019 年 11 月共生产 10 天，年共生产 300 天，则年产生量=11 月产量/10*300；11 月暂未清理污水处理站，故无废油和污泥产生。

5、其他环境保护设施

5.1 环境风险防范设施

(1) 企业员工均经过安全生产培训、生产技能培训和风险防范、应急培训后上岗，生产过程按照安全生产管理；

(2) 企业根据消防要求配备灭火器、消火栓等消防设备，同时定期进行检查，确保消防设施处于正常状况。

(3) 企业车间内禁止吸烟、禁止使用明火。

(4) 企业车间通风设备齐全，车间内空气流通顺畅。

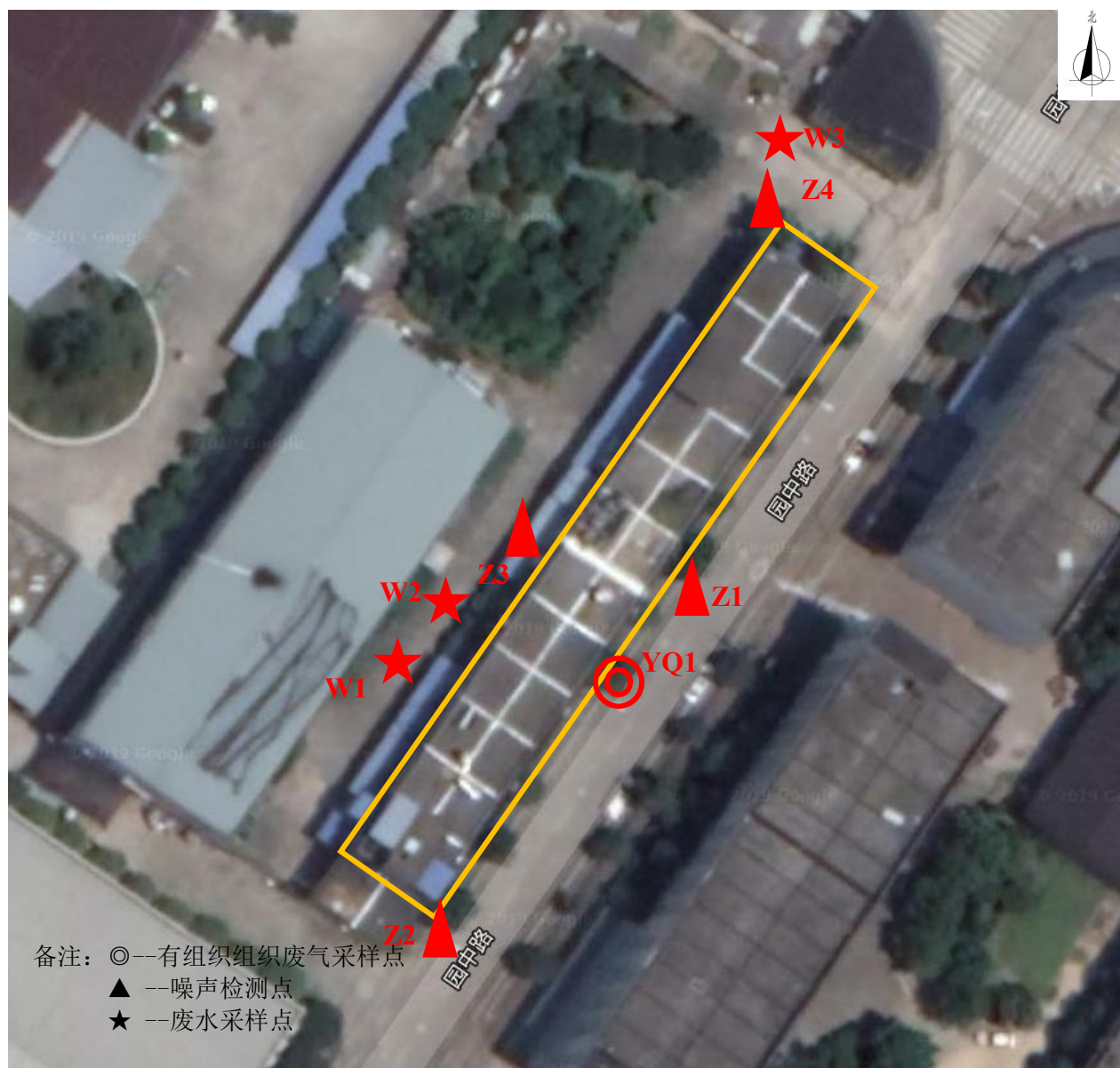
(5) 企业年组织一次应急演练且制定大部分风险防范措施。

(6) 企业对污水管道进行防腐防渗，且定期对油烟、生产废水委托第三方进行检测。

5.2 规范化排污口、监测设施及在线监测装置

本项目生活废水经化粪池处理、清洗废水经污水处理站处理后通过租赁厂区内仅有的一个污水排放口进入园区污水管网。

6、验收期间监测点位布局



*11月29日风向为东北风，11月30日风向为东北风

图 4-6 废水、废气、噪声监测点位示意图

7、环境管理检查结果

7.1 环保管理制度及人员责任分工

为加强环保管理，公司已配专人负责环保管理，负责固废收集和处置以及做好相应台帐记录，以保证环保措施落实到位。

7.2 监测手段及人员配置

企业暂无自行监测手段，厂区内产生的废水、废气等污染物均委托检测公司采样检测。

8、环保设施投资及“三同时”落实情况

项目总投资为 39 万元人民币，其中环保投资 14.5 万人民币，占总投资的 37.18%。其中污水收集与处理占 8 万；油烟净化器、通风设施占用 6 万；隔声降噪措施占用 0.3 万；固废的收集和处置占用 0.2 万。具体投资情况见表 4-2。

表 4-2 实际环保投资情况一览表

序号	时段	污染物	环保投资项目	投资概算	实际投资
1	营运期	废水	污水处理、污水管网、地面防腐防渗	2	8
2		废气	油烟净化器、车间通风设施	5	6
3		噪声	隔声降噪	0.2	0.3
4		固体废物	固废场所设置、委托处置	0.8	0.2
合计				8	14.5

五、建设项目环境影响报告表主要结论及审批部门审批决定

表 5-1 项目环评污染防治措施落实情况一览表

类别	排放源	污染物	环评设计环保设施与防治措施	实际治措施落实情况
大气污染物	油炸	油烟废气	经净化器处理后至楼顶高空排放	收集经净化器处理后引至楼顶高空排放
	污水处理站恶臭	氨气、硫化氢	①对污水处理站做定期检查维护，保证设备和管道的严密性； ②污水处理站需加盖密闭	水量较少，采用地埋式污水处理站且加盖密封，基本不产生恶臭
水污染物	生活污水	COD 氨氮	经化粪池处理达到《污水综合排放标准》（GB8978-1996）中三级标准纳工业区污水管网，进入碧湖污水处理厂统一处理	经化粪池预处理达标后纳入市政污水管网，进入碧湖污水处理厂处理
	清洗废水	COD、动植物油	经厂区污水处理站处理达到《污水综合排放标准》（GB8978-1996）中三级标准纳工业区污水管网，进入碧湖污水处理厂统一处理	经厂区污水处理站处理达到《污水综合排放标准》（GB8978-1996）中三级标准纳工业区污水管网，进入碧湖污水处理厂统一处理
固体废物	原料拆包	包装废物	委托环卫部门清运	委托环卫部门清运
	职工生活	生活垃圾		
	污水处理	废油	委托有餐厨垃圾处理资质的单位处置	委托丽水旺能生态科技有限公司处置
	污水处理	污泥	送焚烧厂焚烧处理	
噪声	生产机械	机械噪声	高噪声设备设置减振基础和安装消声器；设置双层中空隔声玻璃窗；加强设备日常检修和维护；加强管理，教育员工文明生产	选用先进的低噪设备，车间内合理布局，员工均上岗培训；夜间不生产

2、审批部门审批决定

丽水市腾璇昂食品有限公司速冻龙虾、调味品项目环境影响评价文件备案通知书
编号:2019-019

丽水市腾璇昂食品有限公司:

你单位于 2019 年 11 月 27 日提交的备案申请、丽水市腾璇昂食品有限公司速冻龙虾、调味品项目环境影响登记表、丽水市腾璇昂食品有限公司速冻龙虾、调味品项目环境影响评价文件备案承诺书、信息公开情况说明等材料收悉,经形式审查,同意备案。建设项目在投入生产或者使用前,请你单位对照环评及承诺备案的要求,按国务院环境保护主管部门规定的标准和程序,对配套建设的环境保护设施进行验收,编制验收报告,并向社会公开验收报告(国家规定需要保密的情形除外)。项目实际排污前,请你单位依法申领排污许可证。未取得排污许可证不得投入生产。

丽水市生态环境局莲都分局

2019 年 11 月 27 日

表 5-2 环评验收情况一览表

分类	环评要求	验收情况	备注
建设内容	丽水市腾璇昂食品有限公司看好该市场发展前景，决定租用浙江千厨湖食品有限公司（产权归陈建伟、雷月芝共用）820m ² 厂房作为生产及办公用房，企业位于丽水市莲都区工业园区园中路135号。项目主要采用龙虾油炸、冷冻、搅拌的生产工艺，购置搅拌机、包装机、电磁炉等生产设备，项目建成后将形成年产速冻龙虾200t、调味品10t的生产能力；	丽水市腾璇昂食品有限公司速冻龙虾、调味品项目租用浙江千厨湖食品有限公司位于丽水市莲都区工业园区园中路135号厂房作为生产及办公用房，租赁面积820m ² 。企业投资39万元，通过购置搅拌机、包装机、电磁炉等生产设备，主要采用搅拌的生产工艺，形成年产速冻调味品10t的生产能力；	符合
废水	项目实行雨污分流，设置规范化排污口。生活废水经化粪池、自建污水站等预处理达到《污水综合排放标准》(GB8978-1996)(氨氮执行《工业企业废水氮、磷污染物间接排放限值》(DB33887-2013))的三级标准后，纳入工业园区污水管网；	项目实行雨污分流，厂区内仅有一个污水总排口。项目生活废水经化粪池预处理，清洗废水经污水站处理达到《污水综合排放标准》(GB8978-1996)(氨氮执行《工业企业废水氮、磷污染物间接排放限值》(DB33887-2013))的三级标准纳入工业园区污水管网，后至碧湖污水处理厂处理；	符合
废气	污水处理站恶臭排放执行《恶臭污染物排放标准》(GB14544-93)厂界标准值二级标准；油烟废气处理后达到《饮食业油烟排放标准（试行）》(GB18483-2001)中大型标准；	厂区内无明显异味，油烟废气收集处理后达到《饮食业油烟排放标准（试行）》(GB18483-2001)中大型标准；	符合
噪声	采取有效的隔音、降噪措施，厂界噪声排放达到《工业企业厂界环境噪声排放标准》(GB12348-2008)中的3类标准；	项目车间内合理布局，车间边界噪声能达到《工业企业厂界环境噪声排放标准》(GB12348-2008)中3类声环境功能区标准；	符合
固废	一般固废按照《一般工业固体废物贮存、处置场污染控制标准》(GB18599-2001)及修改单、《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》中的有关规定收集与处置。	废油脂、污泥委托丽水旺能生态科技有限公司处置，废包装物和生活垃圾均分类收集后委托环卫部门清运处置。	符合

六、验收监测质量保证及质量控制

1、监测分析方法和分析仪器

表 6-1 监测分析方法、仪器一览表

类别	检测项目	检测方法	主要仪器	检出限
废水	pH值	水质 PH值的测定 玻璃电极法 GB/T 6920-1986	便携式PH计 (PHB-4, S-X-047)	/
	氨氮	水质 氨氮的测定 纳氏试剂分光光度法 HJ 535-2009	分光光度计 (722N, S-L-007)	0.025 mg/L
	化学需氧量	水质 化学需氧量的测定 重铬酸盐法 HJ 828-2017	50ml棕色酸碱通用滴定管	4 mg/L
	五日生化需氧量	水质 五日生化需氧量的测定 稀释与接种法 HJ 505-2009	液晶生化培养箱 (LRH-70, S-W-002)	0.5 mg/L
	悬浮物	水质 悬浮物的测定 重量法 GB/T 11901-1989	分析电子天平 (AUW120D, S-L-019)	4 mg/L
	动植物油	水质 石油类和动植物油类的测定 红外光度法 HJ 637-2018	红外分光测油仪 (OIL480, S-L-011)	0.06 mg/L
有组织废气	油烟	饮食业油烟排放标准 (试行) GB18483-2001	红外分光测油仪 (OIL480, S-L-011)	0.06 mg/L
噪声	工业企业厂界噪声	工业企业厂界环境噪声排放标准 GB 12348-2008	多功能声级计 (AWA6228, S-X-060)	/
备注	“/”表示方法无检出限			

2、人员能力

参加本次验收监测的人员均通过相关单位考核，做到了持证上岗，相关检测能力已具备。

3、水质监测分析过程中的质量保证和质量控制

本次验收监测中水样的采集、运输、保存、实验室分析和数据计算的全过程均按《环境水质监测质量保证手册》(第四版)的要求进行。采样过程中已采集一定比例的平行样；实验室分析过程相关情况见表 6-2。

表 6-2 水质质控数据分析表

现场平行结果评价				
分析项目	样品浓度 (mg/L)	平行样 相对偏差%	允许 相对偏差%	结果评价
pH	8.33	/	/	/
	8.33			
五日生化需氧量	29.5	0.7	≤20	合格
	29.3			
化学需氧量	109	5.5	≤10	合格
	103			
氨氮	1.25	1.6	≤10	合格
	1.23			

质控样结果评价				
分析项目	质控样编号	样品浓度 (mg/L)	定值 (mg/L)	结果评价
氨氮	GSB07-3164-2014/2005102	0.706	0.705±0.045	合格

5、气体监测分析过程中的质量保证和质量控制

监测仪器均符合国家有关标准或技术要求，监测人员持证上岗；监测前对使用的仪器均进行了流量和浓度校正，采样和分析过程严格按照《饮食业油烟排放标准（试行）》GB18483-2001 进行。

6、噪声监测分析过程中的质量保证和质量控制

噪声监测时严格按照《环境监测技术规范》（噪声监测部分）、《工业企业厂界环境噪声排放标准》（12348-2008）的有关规定进行监测。

声级计在监测前后用标准发声源进行校准，附噪声仪器校验表。

表 6-3 噪声仪器准确度校准

声级计编号	声校准器定值	测量器定值	测量后定值	允许差值	校准结果判定
S-X-060	94.0	93.8	93.8	± 0.5dB(A)	符合要求

七、验收监测内容

1、废水

表 7-1 废水监测内容一览表

监测点位	监测因子	监测频次	监测周期
污水处理站进口（W1）	pH、五日生化需氧量、化学需氧量、氨氮、悬浮物、动植物油	4次/天，等时间间隔采样	2天
污水处理站出口（W2）	pH、五日生化需氧量、化学需氧量、氨氮、悬浮物、动植物油	4次/天，等时间间隔采样	2天
污水总排口（W3）	pH、五日生化需氧量、化学需氧量、氨氮、悬浮物、动植物油、总磷	4次/天，等时间间隔采样	2天

2、废气

表 7-2 有组织废气监测内容一览表

监测点位	监测因子	监测频次	监测周期
油烟净化器出口	油烟	3次/天	2天

*由于进口不具备监测条件，故未对其进行采样监测

3、厂界噪声

表 7-3 噪声监测内容一览表

监测点位	监测因子	监测频次	监测周期
厂界东侧（Z1）	噪声	昼 1次/天	2天
厂界南侧（Z2）			
厂界西侧（Z3）			
厂界北侧（Z4）			

4、固废调查

调查固体废弃物是否执行《一般工业固体废物贮存、处置场污染控制标准》（GB18599-2001）和《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》中的有关规定。

八、验收监测结果

1、验收监测期间生产工况记录

丽水市腾璇昂食品有限公司速冻龙虾、调味品项目竣工环境保护验收监测日期为 2019 年 11 月 29 日、11 月 30 日。监测期间，企业生产照常，各环保设施正常运作。经现场调查，企业 11 月 29 日消耗水 1.8t，电 1950kw·h，形成 650KG 龙虾、32.5KG 调味品的产量；11 月 30 日消耗水 1.7t，电 1802kw·h，形成 600KG 龙虾、30KG 调味品的产量，生产负荷均达到环评预计的 75%以上，符合验收条件。具体监测期间工况表见表 8-1、表 8-2。

表 8-1 项目监测期间主要产量能耗辅助材料一览表

日期			2019年11月29日	2019年11月30日
产量	龙虾 (kg)	设计日产量	666.67	
		实际日产量	650	600
	调味品 (kg)	设计日产量	33.33	
		实际日产量	32.5	30
耗能	用水量 (t)		1.8	1.7
	用电量 (kw·h)		1950	1802
原辅材料	食用油 (kg)		3.3	3.0
	秘制调味料 (kg)		2.6	2.4
	味精 (kg)		0.2	0.2
	鸡精 (kg)		0.2	0.2
	辣椒油 (kg)		0.1	0.1
	生姜 (kg)		0.1	0.1
	八角 (kg)		0.1	0.1
	白砂糖 (kg)		0.2	0.2
	食用菌 (kg)		5.9	5.4
	坚果 (kg)		3.3	3.0
	腌制蔬菜 (kg)		4.9	4.5
	畜禽肉 (kg)		4.9	4.5
	水产品 (kg)		3.3	3.0
	中药材料 (kg)		1.6	1.5
	其他香料 (kg)		1.6	1.5
生产负荷	%		97.5	90.0

表 8-2 气象参数

采样点位	检测时间	风向	风速 (m/s)	气温 (℃)	气压 (KPa)	天气情况
厂界上风向 (WQ1)	11月29日	东北	1.1	18.8	101.9	阴
	11月30日	东北	1.0	15.7	102.1	晴
厂界下风向 (WQ2)	11月29日	东北	1.0	18.4	101.6	阴
	11月30日	东北	1.0	16.0	101.8	晴

2、废水监测结果

2019年11月29日~30日,对该项目污水处理站进口(W1)、污水处理站出口(W2)、生活污水总排口(W3)进行了监测。监测结果及达标情况见表8-3。

表 8-3-1 清洗废水监测结果

单位: mg/L (除 pH 外)

采样日期	2019年11月29日~30日									
分析日期	2019年11月29日~12月5日									
检测项目	检测结果									
	污水处理站进口 (W1)									
	11月29日				11月30日				平均值	标准值
	第一次	第二次	第三次	第四次	第一次	第二次	第三次	第四次		
样品性状	微黄浑浊	微黄浑浊	微黄浑浊	微黄浑浊	微黄浑浊	微黄浑浊	微黄浑浊	微黄浑浊	/	/
pH值 (无量纲)	7.35	7.38	7.42	7.36	7.31	7.40	7.33	7.32	/	/
化学需氧量(mg/L)	1104	1110	1106	1112	1102	1108	1106	1100	1106	/
五日生化需氧量(mg/L)	315	320	316	301	311	314	318	308	313	/
氨氮(mg/L)	7.09	7.15	6.97	7.06	7.20	7.00	7.09	7.15	7.09	/
悬浮物(mg/L)	940	955	935	950	975	930	965	945	949	/
动植物油(mg/L)	10.4	10.3	10.3	11.0	11.1	11.2	11.0	11.0	10.8	/
检测项目	污水处理站出口 (W2)									
样品性状	微红微浑	微红微浑	微红微浑	微红微浑	微红微浑	微红微浑	微红微浑	微红微浑	/	/
pH值 (无量纲)	8.42	8.44	8.40	8.47	8.40	8.43	8.47	8.42	/	/
化学需氧量(mg/L)	119	115	113	117	110	114	111	116	114	/
五日生化需氧量(mg/L)	36.1	35.2	35.5	35.9	35.7	36.1	36.3	36.4	35.9	/
氨氮(mg/L)	1.55	1.59	1.57	1.55	1.57	1.58	1.55	1.56	1.57	/
悬浮物(mg/L)	85	90	91	88	93	89	87	92	89	/
动植物油(mg/L)	1.82	1.65	1.75	1.68	1.75	1.58	1.72	1.67	1.70	/

8-3-2 清洗废水处理效率

项目	化学需氧量	五日生化需氧量	氨氮	悬浮物	动植物油类
处理效率	89.69%	88.53%	77.86%	90.62%	84.26%

监测结果表明:该套处理设施处理效果良好,对化学需氧量、五日生化需氧量、氨氮、悬浮物、动植物油的处理效率分别为 89.69%、88.53%、77.86%、90.62%和 84.26%。

表 8-3-3 总排口废水监测结果

单位: mg/L (除 pH 外)

采样日期	2019年11月29日~30日									
分析日期	2019年11月29日~12月5日									
检测项目	检测结果									
	污水总排口 (W3)									
	11月29日				11月30日				平均值	标准值
	第一次	第二次	第三次	第四次	第一次	第二次	第三次	第四次		
样品性状	微红微浑	微红微浑	微红微浑	微红微浑	微红微浑	微红微浑	微红微浑	微红微浑	/	/
pH值 (无量纲)	8.29	8.32	8.38	8.33	8.28	8.30	8.35	8.33		6~9
化学需氧量(mg/L)	102	105	108	106	99	97	101	94	102	500
五日生化需氧量(mg/L)	28.8	29.1	29.5	29.4	30.4	29.7	30.0	29.2	29.5	300
氨氮(mg/L)	1.26	1.27	1.29	1.24	1.27	1.25	1.32	1.30	1.28	35
悬浮物(mg/L)	77	81	75	72	73	83	79	76	77	400
动植物油(mg/L)	2.58	2.56	2.57	2.54	2.58	2.58	2.58	2.57	2.57	100
总磷(mg/L)	0.237	0.204	0.224	0.218	0.241	0.233	0.216	0.226	0.225	8

监测结果表明: 本项目污水总排口中 pH 范围以及化学需氧量、悬浮物、五日生化需氧量、动植物油浓度能达到《污水综合排放标准》(GB8978-1996) 中三级标准 (其中氨氮、总磷排放浓度能满足《工业企业废水氮、磷污染物间接排放限值》(DB33/887-2013) 中标准要求)。

3、废气监测结果

(1) 有组织废气

2019 年 11 月 29 日~30 日, 对项目有组织废气污染物排放进行了连续 2 天监测, 监测点位为油烟净化器出口。有组织废气监测结果见表 8-4, 气象参数见表 8-2。

表 8-4 有组织废气监测结果 (单位: mg/m^3)

采样日期	采样频次	检测结果	
		油烟	标准值
11月29日	第一次	0.60	2.0
	第二次	0.81	
	第三次	0.80	
	第四次	1.20	
	第五次	0.81	
11月30日	第一次	0.54	
	第二次	0.79	
	第三次	1.25	
	第四次	0.51	
	第五次	0.92	
平均值		0.82	
最大排放速率 (kg/h)		0.01875	/

*油烟净化器最大风量为 $15000\text{m}^3/\text{h}$

监测结果表明: 油烟废气中油烟浓度能达到《饮食业油烟排放标准(试行)》(GB18483-2001)中大型标准要求。由于进口不具备监测条件, 无法评价处理效率, 根据油烟净化器厂家提供的合格证, 正常运作中该净化器对油烟的处理效率能大于 90%。

4、噪声监测结果

2019 年 11 月 29 日~30 日, 对本项目噪声排放进行了 2 天监测, 监测点位为厂界东侧(Z1)、南侧(Z2)、西侧(Z3)、北侧(Z4)。噪声监测分析结果见表 8-5。

表 8-5 噪声监测结果

检测日期		11月29日	10月30日
检测点位	主要声源	昼间 $\text{Leq}[\text{dB}(\text{A})]$	昼间 $\text{Leq}[\text{dB}(\text{A})]$
厂界东侧(Z1)	机械噪声	51.6	52.7
厂界南侧(Z2)	机械噪声	48.6	49.9
厂界西侧(Z3)	机械噪声	51.2	51.0
厂界北侧(Z4)	机械噪声	50.8	50.6

监测结果表明: 验收监测期间, 该企业厂界噪声均达到《工业企业厂界环境噪声排放标准》(GB12348-2008)中 3 类标准要求。

5、固（液）体废物调查结果

项目产生的废油、污泥委托丽水旺能生态科技有限公司处置。废包装物和生活垃圾均分类收集后委托环卫部门清运处置；一般固体废弃物的储存处置基本符合《一般工业固体废物贮存、处置场污染控制标准》（GB18599-2001）及修改单、《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》中的有关规定。

表 8-6 项目固体废物产生及处置情况一览

名称	性质			废物代码	11月18日产生量(kg)	11月19日产生量(kg)	实际年(t)	设计处理处置方式	实际处理处置方式
	主要成分	形态	属性						
废包装物	纸、塑料	固态	一般固废	/	2.9	2.7	0.9	委托环卫部门清运	外售进行综合利用
生活垃圾	纸、塑料、食物残渣	固态	一般固废	/	17.5	16.2	5.4	委托环卫部门清运	委托环卫部门清运
废油	动植物油	液态	一般固废	/	/	/	0.3	委托有餐厨垃圾处理资质的单位处置	委托丽水旺能生态科技有限公司处置
污泥	污泥	液态	一般固废	/	/	/	0.1	送焚烧厂处置	

6、污染物排放总量核算

根据《重点区域大气污染防治“十二五”规划》（环发[2012]130号），“十二五”期间纳入排放总量控制的污染物为 COD、SO₂、NH₃-N、氮氧化物、工业烟粉尘、VOCs。

根据《关于印发<浙江省建设项目主要污染物总量准入审核办法（试行）>的通知》（浙环发[2012]10号）、《重点区域大气污染防治“十二五”规划》（环发[2012]130号）及《关于做好挥发性有机物总量控制工作的通知》（浙环发[2017]29号）等相关规定，COD、NH₃-N 总量替代削减比例按 1:1 进行替代。

本项目纳入总量控制的污染物为 COD、NH₃-N，故 COD、NH₃-N 排放量核算如下表。

表 8-7 项目水污染物总量控制数据一览表

种类	污染物	年排水量(t)	纳管排放浓度(mg/L)	实际排放量(t/a)	总量控制指标(t/a)	达标情况
废水	COD	360	50	0.018	0.02	达标
	NH ₃ -N		5	0.0018	0.002	达标

*排放总量=年排水量(t)*排放浓度(mg/m³)/1000000

九、验收监测结论

1、污染物排放监测结果

1.1 废水监测结论

监测结果表明：该套废水处理设施处理效果良好，对化学需氧量、五日生化需氧量、氨氮、悬浮物、动植物油的处理效率分别为89.69%、88.53%、77.86%、90.62%和84.26%。

本项目污水总排口中pH范围以及化学需氧量、悬浮物、五日生化需氧量、动植物油浓度能达到《污水综合排放标准》（GB8978-1996）中三级标准（其中氨氮、总磷排放浓度能满足《工业企业废水氮、磷污染物间接排放限值》（DB33/887-2013）中标准要求）。

1.2 废气监测结论

监测结果表明：油烟废气中油烟浓度能达到《饮食业油烟排放标准（试行）》（GB18483-2001）中大型标准要求。由于进口不具备监测条件，无法评价处理效率，根据油烟净化器厂家提供的合格证，正常运作中该净化器对油烟的处理效率能大于90%。

根据实地调查，厂界无异味。

1.3 噪声监测结论

监测结果表明：企业厂界噪声均达到《工业企业厂界环境噪声排放标准》（GB12348-2008）中3类标准要求。

1.4 固（液）体废物调查结论

废油、污泥委托丽水旺能生态科技有限公司处置；废包装物和生活垃圾均分类收集后委托环卫部门清运处置；一般固体废弃物的储存处置基本符合《一般工业固体废物贮存、处置场污染控制标准》（GB18599-2001）及修改单、《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》中的有关规定。

1.5 总量控制

根据总量核算，总量控制指标中的 COD、NH₃-N 排放量能满足总量控制要求。

2、总结论

丽水市腾璇昂食品有限公司速冻龙虾、调味品项目竣工环境保护验收在实施过程和试运行中，按照建设项目环境保护“三同时”的相关要求，根据现场勘查及两天检测数据分析结果，基本落实了环评登记表中要求的相关内容，验收监测结果表明各污染物排放指标均符合相应标准，基本具备建设项目环保设施竣工验收条件，建议通过竣工环境保护验收。

3、建议与要求

- 1、平时加强设备的维修与保养，确保设备正常运行，避免产生不必要的噪声影响；
- 2、加强污水处理站的管理维护，定期委托第三方对外排的废水、废气进行监测。
- 3、建立健全各项企业环保管理规章制度和岗位责任制，建立企业环保台账。加强职工环境安全生产知识教育，落实环境安全生产责任制和污染治理设施维护保养制度，完善风险防范措施。

建设项目竣工环境保护“三同时”验收登记表

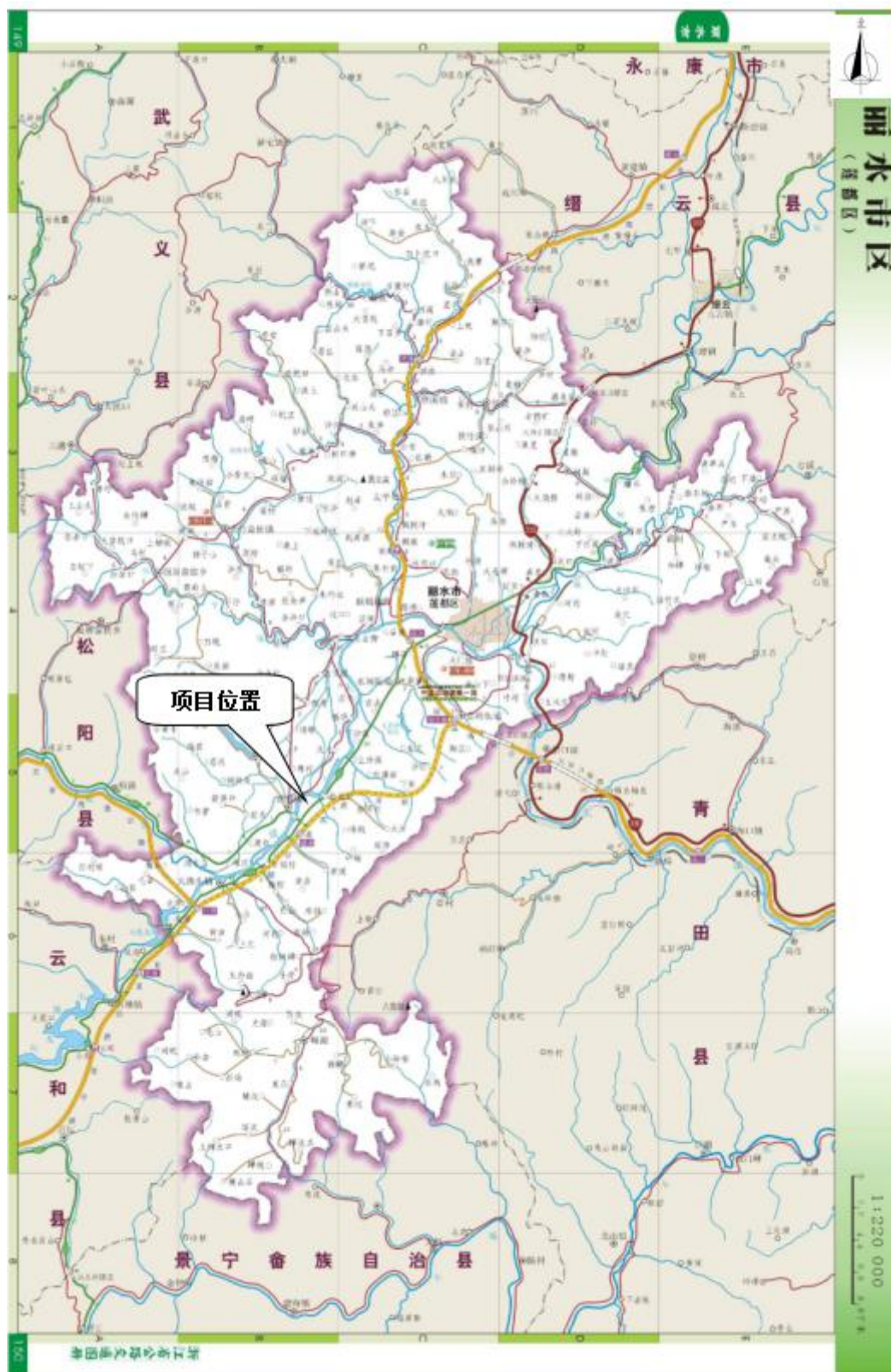
编号：

验收类别：验收报告表

审批经办人：

建设项目名称	速冻龙虾、调味品项目					建设地点	丽水市莲都区工业园区园中路135号				
建设单位	丽水市腾璇昂食品有限公司				邮政编码	323000	电话	15857808368			
行业类别	C14食品制造业				项目性质	新建					
建设内容及规模	10吨调味品				建设项目开工日期		2019年11月				
					投入试运行日期		2019年11月				
报告书（表）审批部门	丽水市生态环境局莲都分局				文号	2019-019		时间	2019年11月27日		
补充报告书审批部门	/				/	/		/	/		
报告书（表）编制单位	丽水市腾璇昂食品有限公司				投资总概算		34万元				
环保设施设计单位	/				环保投资总概算		6万元		比例	23.5%	
环保设施施工单位	/				实际总投资		39万元				
环保设施监测单位	/				环保投资		14.5万元		比例	37.18%	
废水治理	废气治理		噪声治理		其它（固废，垃圾存放点）						
8万元	6万元		0.3万元		0.2万元						
污染控制指标											
控制项目	原有排放量	新建部分产生量	新建部分处理削减量	以新带老削减量	排放增减量	排放总量	允许排放量	区域削减量	处理前浓度	纳管排放浓度	允许纳管排放浓度
废水						360					
化学需氧量						0.018	0.02			101.5	500
氨氮						0.0018	0.002			1.275	35
废气											
颗粒物											
二氧化硫											
氮氧化物											
VOCs											
固废											
注：括号外为本项目建成后，全厂排放量；括号内为本项目排放量。单位：mg/m³（废气浓度），mg/L（废水浓度），t（排放量）											

附件 1：项目所在地示意图



附件 2：环评文件备案通知书

丽水市腾璇昂食品有限公司速冻龙虾、 调味品项目环境影响评价文件备案 通知书

编号：2019-019

丽水市腾璇昂食品有限公司：

你单位于 2019 年 11 月 27 日提交的备案申请、丽水市腾璇昂食品有限公司速冻龙虾、调味品项目环境影响登记表、丽水市腾璇昂食品有限公司速冻龙虾、调味品项目环境影响评价文件备案承诺书、信息公开情况说明等材料收悉，经形式审查，同意备案。

建设项目在投入生产或者使用前，请你单位对照环评及承诺备案的要求，按国务院环境保护主管部门规定的标准和程序，对配套建设的环境保护设施进行验收，编制验收报告，并向社会公开验收报告（国家规定需要保密的情形除外）。项目实际排污前，请你单位依法申领排污许可证。未取得排污许可证不得投入生产。

行政主管部门（盖章）

2019 年 11 月 27 日

附件 3：营业执照

	
营 业 执 照	
(副 本)	
统一社会信用代码 91331102MA2E06C068 (1/1)	
名 称	丽水市腾璇昂食品有限公司
类 型	有限责任公司（自然人投资或控股）
住 所	浙江省丽水市莲都区莲都工业区南山园园中路 135 号
法定代表人	武小洁
注 册 资 本	贰拾万元整
成 立 日 期	2018 年 08 月 31 日
营 业 期 限	2018 年 08 月 31 日 至 长期
经 营 范 围	食品生产，净菜加工、配送及零售。（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动）
	
登 记 机 关	
	
2018 年 11 月 26 日	
应当于每年 1 月 1 日至 6 月 30 日通过浙江省企业信用信息公示系统报送上一年度年度报告	
业信用信息公示系统网址： http://zj.gsxt.gov.cn/	
中华人民共和国国家工商行政管理总局	

附件 4：半固体调味品标准

备案号： 33110063S-2018

有效期至：2021 年 12 月 25 日

Q/LTXA

丽水市腾璇昂食品有限公司企业标准

Q/LTXA 0002S-2018

半固体复合调味料

2018-11-29 发布

2018-12-29 实施

丽水市腾璇昂食品有限公司 发布

Q/LTXA 0002S-2018

前 言

本标准适用于以排骨酱、海鲜酱、叉烧酱、香辣豆豉酱、沙茶酱、蜜汁烤肉酱、柱候酱、芥末酱、香辣红汤酱、麻辣上汤调味酱、高汤调味料、豆瓣酱、腐乳、南乳汁、酸梅酱、山梅酱、花生酱、蒸鱼豉油、火锅底料、鱼露、酸辣鲜露、浓缩火腿汁、卤水汁、淡奶油、蔬菜、水果、酱腌菜、泡菜、食用菌、坚果与籽类、鲜（冻）畜禽肉、鲜（冻）水产品、水产制品、油辣椒、食用植物油、蚝油、花椒、生姜、孜然、小茴香、八角、肉桂、高良姜、桂皮、香叶、白胡椒、大蒜、小葱、辣椒、丁香、益智仁、白芷、肉豆蔻、茴香、刀豆、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、玉竹、甘草、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、百合、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、红小豆、白砂糖、味精、鸡精中的两种或两种以上为原料，经预处理（挑选或清洗）、配料、煮制、冷却、包装等工序加工而成呈膏状的非即食半固体复合调味料。

本标准编写格式依据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。

本标准安全性指标参照 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定制定，其余指标根据《调味料产品生产许可证审查细则》及产品实际制定。

本标准由丽水市腾璇昂食品有限公司提出。

本标准起草单位：丽水市腾璇昂食品有限公司。

本标准主要起草人：武小洁 庄清莲。

Q/LTXA 0002S-2018

半固体复合调味料

1 范围

本标准规定了半固体复合调味料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以排骨酱、海鲜酱、叉烧酱、香辣豆豉酱、沙茶酱、蜜汁烤肉酱、柱候酱、芥末酱、香辣红汤酱、麻辣上汤调味酱、高汤调味料、豆瓣酱、腐乳、南乳汁、酸梅酱、山梅酱、花生酱、蒸鱼豉油、火锅底料、鱼露、酸辣鲜露、浓缩火腿汁、卤水汁、淡奶油、蔬菜、水果、酱腌菜、泡菜、食用菌、坚果与籽类、鲜（冻）畜禽肉、鲜（冻）水产品、水产制品、油辣椒、食用植物油、蚝油、花椒、生姜、孜然、小茴香、八角、肉桂、高良姜、桂皮、香叶、白胡椒、大蒜、小葱、辣椒、丁香、益智仁、白芷、肉豆蔻、茴香、刀豆、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、玉竹、甘草、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、百合、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、红小豆、白砂糖、味精、鸡精中的两种或两种以上为原料，经预处理（挑选或清洗）、配料、煮制、冷却、包装等工序加工而成呈膏状的非即食半固体复合调味料。

2 规范性引用文件

本标准中引用的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，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志
GB/T 317 白砂糖
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜产品
GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
GB 2716 食品安全国家标准 植物油
GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 5009.234 食品安全国家标准 食品中铵盐的测定
GB/T 5461 食用盐
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 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 7900 白胡椒

1

Q/LTXA 0002S-2018

GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
 GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
 GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 GB 18006.1 塑料一次性餐饮具通用技术条件
 GB/T 18186 酿造酱油
 GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
 GB/T 20293 油辣椒
 GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣
 GB/T 21999 蚝油
 GB/T 22300 丁香
 GB/T 22474 果酱
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 30381 桂皮
 GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
 GB/T 30383 生姜
 GB/T 30391 花椒
 SB/T 10170 腐乳
 SB/T 10342 鱼露
 SB/T 10371 鸡精调味料
 SB/T 10755 芥末酱
 SB/T 10756 泡菜
 LS/T 3311 花生酱
 DBS51/001 食品安全地方标准 火锅底料
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 《中华人民共和国药典》一部 2015 版
 国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）《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102号（2007）《食品标识管理规定》
 国家质量监督检验检疫总局令 第 123 号（2009）《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 排骨酱、海鲜酱、叉烧酱、香辣豆豉酱、沙茶酱、蜜汁烤肉酱、柱候酱、香辣红汤酱、麻辣上汤调味酱、高汤调味料、南乳汁酸辣鲜露、浓缩火腿汁、卤水汁：应符合经备案有效的企业标准规定或国家相关规定。
- 3.1.2 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.3 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.5 豆瓣酱：应符合 GB/T 20560 的规定。
- 3.1.6 芥末酱：应符合 SB/T 10755 的规定。
- 3.1.7 山梅酱、酸梅酱：应符合 GB/T 22474 的规定。
- 3.1.8 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.9 蚝油：应符合 GB/T 21999 的规定。
- 3.1.10 蒸鱼豉油：应符合 GB/T 18186 的规定。
- 3.1.11 油辣椒：应符合 GB/T 20293 的规定。
- 3.1.12 花生酱：应符合 LS/T 3311 的规定。

2

Q/LTXA 0002S-2018

- 3.1.13 鱼露：应符合 SB/T 10342 的规定。
- 3.1.14 火锅底料：应符合 DBS50/ 022 的规定。
- 3.1.15 酱腌菜：应符合 GB 2714 的规定。
- 3.1.16 鲜（冻）畜禽肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.17 水产制品：应符合 GB 10136 的规定。
- 3.1.18 鲜（冻）水产品：应符合 GB 2733 的规定。
- 3.1.19 淡奶油：应符合 GB 19646 的规定。
- 3.1.20 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.21 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.22 桂皮：应符合 GB/T 30381 的规定。
- 3.1.23 白胡椒：应符合 GB/T 7900 的规定。
- 3.1.24 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.25 丁香：应符合 GB/T 22300 的规定。
- 3.1.26 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.27 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.28 坚果籽类：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.29 泡菜：应符合 SB/T 10756 的规定。
- 3.1.30 孜然、小茴香、八角、肉桂、高良姜、香叶、大蒜、小葱：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.31 白芷、肉豆蔻、茴香、刀豆、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、玉竹、甘草、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、百合、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、红小豆：应符合《中华人民共和国药典》一部 2015 版的規定。

3.2 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
组织状态	浓稠状半固态酱体、软膏状酱体或固液混合酱体	取适量样品置于 50ml 烧杯中，在自然光下观察组织状态、色泽和杂质，闻其气味、品尝其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无霉变味，无异臭、苦涩、哈喇味等异味	
色泽	具有该产品应有的色泽	
杂质	无肉眼可见杂质	

3.3 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 / (%)	≤ 45.0	GB 5009.3
氯化物（以 NaCl 计） / (%)	≤ 20.0	GB 5009.44
氨基酸态氮 / (%)	≥ 0.01	GB 5009.234
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)	≤ 0.9	GB 5009.12
其他污染物限量	按 GB 2762 执行	按 GB 2762 执行
真菌毒素限量	按 GB 2761 执行	按 GB 2761 执行

3

Q/LTXA 0002S-2018

*仅限于含油脂的产品

3.4 食品添加剂

食品添加剂的品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.5 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 出厂检验

5.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

5.1.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分、氯化物、酸价、过氧化值。

5.1 型式检验

5.1.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

5.1.2 型式检验项目包括要求中的全部项目。

5.2 组批

同一批投料，同一班组生产的同一品种产品为一批。

5.3 抽样方法和抽样数量

批量在 250 箱以下，随机抽取 6 箱，每箱抽取 2 盒（或袋），其中 8 盒（或袋）用于检验，其余 4 盒（或袋）留样备查。批量在 250 箱以上，按比例增加抽样。净含量检验抽样按 JJF 1070 中的规定执行。

5.4 判定规则

检验结果全部符合本标准规定时，则判定该批产品为合格品。

检验结果中若有项目不符合本标准规定时，可以在原批次产品中抽取双倍样品复检一次，复检结果全部符合标准规定时，判该批产品为合格品。若复检结果仍有一项指标不合格时，则判该批产品不合格。

6 标志、标签、包装、运输和贮存

6.1 标签

产品标签应符合 GB 7718 和国家质检总局《食品标识管理规定》的规定。食品营养标签应符合 GB 28050 的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品用食品级塑料盒或袋封装，食品塑料盒应符合 GB 18006.1 的规定，食品级塑料袋应符合 GB4806.7 的规定。外包装用双瓦楞纸箱，双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。包装应清洁、无异味、封口严密，无损坏运输和贮存。

6.3 运输和贮存

6.3.1 本产品在搬运过程中应轻拿轻放，防雨、防潮、防晒，严禁扔、磕、碰、摔、压。

6.3.2 本产品在运贮中，严禁与有害、有毒、有腐蚀性物及其他污染物混装、混运。

6.3.3 本产品应常温贮存于阴凉干燥处，开启后需冷藏。

4

Q/LTXA 0002S-2018

6.4 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 12 个月。

5

附件 5：复合调味油标准

备案号：

有效期至：

Q/LTXA

丽水市腾璇昂食品有限公司企业标准

Q/LTXA 0005S-2018

复合调味油

2019-01-10 发布

2019-01-30 实施

丽水市腾璇昂食品有限公司 发布

Q/LTXA 0005S-2018

前 言

本标准适用于植物油中加入小龙虾油炸后捞出后继续加入辣椒、豆瓣酱、香辣豆豉酱、油辣椒、肉豆蔻、八角、高良姜、花椒、大蒜、小葱、香叶等原料经、油炸、冷却、过滤、包装等工序加工而成的非即食复合调味油。

本标准编写格式依据 GB/T 1.1 《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。

本标准安全性指标参照 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定制定，其余指标根据《调味料产品生产许可证审查细则》及产品实际制定。

本标准由丽水市腾璇昂食品有限公司提出。

本标准起草单位：丽水市腾璇昂食品有限公司。

本标准主要起草人：武小洁 庄清莲。

I

复合调味油

1 范围

本标准规定了复合调味油的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于植物油中加入小龙虾油炸后捞出后继续加入辣椒、豆瓣酱、香辣豆豉酱、油辣椒、肉豆寇、八角、高良姜、花椒、大蒜、小葱、香叶等原料经、油炸、冷却、过滤、包装等工序加工而成的非即食复合调味油。

2 规范性引用文件

本标准中引用的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，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志
GB 2716 食品安全国家标准 食用植物油卫生标准
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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 5009.236 食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定
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 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 18006.1 塑料一次性餐饮具通用技术条件
GB/T 20293 油辣椒
GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30382 辣椒
GB/T 30391 花椒
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
《中华人民共和国药典》一部 2015 版
国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）《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102号（2007）《食品标识管理规定》
国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 要求

Q/LTXA 0005S-2018

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.2 小龙虾：应符合 GB 2733 的规定。
- 3.1.3 香辣豆豉酱：应符合经备案有效的企业标准规定或国家相关规定。
- 3.1.4 豆瓣酱：应符合 GB/T 20560 的规定。
- 3.1.5 油辣椒：应符合 GB/T 20293 的规定。
- 3.1.6 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.7 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.8 八角、高良姜、香叶、大蒜、小葱：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.9 肉豆寇：应符合《中华人民共和国药典》一部 2015 版的规定。

3.2 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
组织状态	澄清、透明	取适量样品置于烧杯中，在自然光下观察组织状态、色泽和杂质，闻其气味、品尝其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无其他不良气味和异味	
色泽	具有该产品应有的色泽	
杂质	无肉眼可见杂质	

3.3 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/ (%)	≤ 4.0	GB 5009.236
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)	≤ 0.9	GB 5009.12
其他污染物限量	按GB 2762执行	按 GB 2762 执行
真菌毒素限量	按 GB 2761 执行	按 GB 2761 执行

3.4 食品添加剂

食品添加剂的品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.5 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 出厂检验

- 5.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。
- 5.1.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分及挥发物、酸价、过氧化值。

5.2 型式检验

- 5.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

Q/LTXA 0005S-2018

- a) 新产品试制鉴定;
 - b) 正式生产时, 如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量;
 - c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
 - d) 国家质量监督机构提出要求时。
- 5.2.2 型式检验项目包括要求中的全部项目。
- 5.3 组批
- 同一批投料, 同一班组生产的同一品种产品为一批。
- 5.4 抽样方法和抽样数量
- 批量在 250 箱以下, 随机抽取 6 箱, 每箱抽取 2 盒 (或袋), 其中 8 盒 (或袋) 用于检验, 其余 4 盒 (或袋) 留样备查。批量在 250 箱以上, 按比例增加抽样。净含量检验抽样按 JJF 1070 中的规定执行。
- 5.5 判定规则
- 检验结果全部符合本标准规定时, 则判定该批产品为合格品。
- 检验结果中若有项目不符合本标准规定时, 可以在原批次产品中抽取双倍样品复检一次, 复检结果全部符合标准规定时, 判该批产品为合格品。若复检结果仍有一项指标不合格时, 则判该批产品不合格。
- 6 标志、标签、包装、运输和贮存
- 6.1 标签
- 产品标签应符合 GB 7718 和国家质检总局《食品标识管理规定》的规定。食品营养标签应符合 GB 28050 的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。
- 6.2 包装
- 产品用食品级塑料盒或袋封装, 食品塑料盒应符合 GB 18006.1 的规定, 食品级塑料袋应符合 GB 4806.7 的规定。外包装用双瓦楞纸箱, 双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。包装应清洁、无异味、封口严密, 无损坏运输和贮存。
- 6.3 运输和贮存
- 6.3.1 本产品在搬运过程中应轻拿轻放, 防雨、防潮、防晒, 严禁扔、磕、碰、摔、压。
- 6.3.2 本产品在运贮中, 严禁与有害、有毒、有腐蚀性物及其他污染物混装、混运。
- 6.3.3 本产品应常温贮存于阴凉、干燥、通风的库房中。
- 6.4 保质期
- 在符合本标准规定条件下, 自生产之日起, 保质期为 12 个月。

3

附件 6：固体调味品标准

备案号：33110062S-2018

有效期至：2021 年 12 月 25 日

Q/LTXA

丽水市腾璇昂食品有限公司企业标准

Q/LTXA 0001S-2018

固体复合调味料

2018-11-29 发布

2018-12-29 实施

丽水市腾璇昂食品有限公司 发布

Q/LTXA 0001S-2018

前 言

本标准适用于食用盐、白砂糖、味精、鸡精为原料，添加花椒、辣椒、桂皮、丁香、八角、茴香、刀豆、小茴香、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、红小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、人参、山银花、芫荽、玫瑰花、松花粉、粉葛、布渣叶、夏枯草、当归、山奈、西红花、草果、姜黄、草蓼中的一种或一种以上辅料，经粉碎、配料、混合、搅拌、包装等工序加工而成的非即食固体复合调味料。

本标准编写格式依据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。

本标准安全性指标参照 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定制定，其余指标根据《调味料产品生产许可证审查细则》及产品实际制定。

本标准由丽水市腾璇昂食品有限公司提出。

本标准起草单位：丽水市腾璇昂食品有限公司。

本标准主要起草人：武小洁 庄清莲。

Q/LTXA 0001S-2018

固体复合调味料

1 范围

本标准规定了固体复合调味料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于食用盐、白砂糖、味精、鸡精为原料，添加花椒、辣椒、桂皮、丁香、八角、茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、红小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、人参、山银花、芫荽、玫瑰花、松花粉、粉葛、布渣叶、夏枯草、当归、山奈、西红花、草果、姜黄、草茛中的一种或一种以上辅料，经粉碎、配料、混合、搅拌、包装等工序加工而成的非即食固体复合调味料。

2 规范性引用文件

本标准中引用的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，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志
GB/T 317 白砂糖
GB 2716 食品安全国家标准 植物油
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.234 食品安全国家标准 食品中铵盐的测定
GB/T 5461 食用盐
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/T 8967 谷氨酸钠（味精）
GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 18006.1 塑料一次性餐饮具通用技术条件
GB/T 22300 丁香
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30382 辣椒

1

Q/LTXA 0001S-2018

GB/T 30391 花椒
SB/T 10371 鸡精调味料
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
《中华人民共和国药典》一部 2015 版
国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）《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102号（2007）《食品标识管理规定》
国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
3.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
3.1.3 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。
3.1.4 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。
3.1.5 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
3.1.6 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
3.1.7 丁香：应符合 GB/T 22300 的规定。
3.1.8 八角、茴香、高良姜、姜（生姜、干姜）、桂皮、甘草、砂仁、山奈：应符合 GB/T 15691 的规定。
3.1.9 刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、红小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、黑枣、酸枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳子、枸杞子、栀子、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、人参、山银花、芫荽、玫瑰花、松花粉、粉葛、布渣叶、夏枯草、当归、西红花、草果、姜黄、茺蔚：应符合《中华人民共和国药典》一部 2015 版的规定。

3.2 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
组织状态	粉末状或颗粒状	随机抽取10g样品置于洁净的白磁盘中，用肉眼观察其组织状态、色泽和杂质，闻其气味、品尝其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无其他不良气味和异味	
色泽	具有该产品应有的色泽	
杂质	无肉眼可见杂质	

3.3 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 / (%)	≤ 15.0	GB 5009.3
氯化物（以NaCl计） / (%)	≤ 30.0	GB 5009.44
氨基酸态氮 / (%)	≥ 0.01	GB 5009.234

Q/LTXA 0001S-2018

总氮/(%)	≤	0.1	GB 5009.5
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.9	GB 5009.12
其他污染物限量		按GB 2762执行	按GB 2762执行

3.4 食品添加剂

食品添加剂的品种及其使用量应符合GB 2760的规定。

3.5 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令第75号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 出厂检验

5.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格,附产品合格证方能出厂。

5.1.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分、氨基酸态氮。

5.2 型式检验

5.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验;有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定;
- b) 正式生产时,如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量;
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

5.2.2 型式检验项目包括要求中的全部项目。

5.3 组批

同一批投料,同一班组生产的同一品种产品为一批。

5.4 抽样方法和抽样数量

批量在250箱以下,随机抽取6箱,每箱抽取2盒(或袋),其中8盒(或袋)用于检验,其余4盒(或袋)留样备查。批量在250箱以上,按比例增加抽样。净含量检验抽样按JJF 1070中的规定执行。

5.5 判定规则

检验结果全部符合本标准规定时,则判定该批产品为合格品。

检验结果中若有项目不符合本标准规定时,可以在原批次产品中抽取双倍样品复检一次,复检结果全部符合标准规定时,判该批产品为合格品。若复检结果仍有一项指标不合格时,则判该批产品不合格。

6 标志、标签、包装、运输和贮存

6.1 标签

产品标签应符合GB 7718和国家质检总局《食品标识管理规定》的规定。食品营养标签应符合GB 28050的规定。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

产品用食品级塑料盒或袋封装,食品塑料盒应符合GB 18006.1的规定,食品级塑料袋应符合GB 4806.7的规定。外包装用双瓦楞纸箱,双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。包装应清洁、无异味、封口严密,无损坏运输和贮存。

6.3 运输和贮存

3

Q/LTXA 0001S-2018

- 6.3.1 本产品在搬运过程中应轻拿轻放，防雨、防潮、防晒，严禁扔、磕、碰、摔、压。
- 6.3.2 本产品在运贮中，严禁与有害、有毒、有腐蚀性物及其他污染物混装、混运。
- 6.4 本产品应常温贮存于阴凉、干燥、通风的库房中。
- 6.5 保质期
在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 12 个月。

附件 7：废油、污泥处置协议

