



412703S-2021



漯河乐佳食品科技有限公司企业标准

Q/LLJ 0003S-2021

固态复合调味料

2021-11-10 发布

2021-11-10 实施

漯河乐佳食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由漯河乐佳食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张瑜。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用盐、味精、白砂糖、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、麦芽糊精、水解植物蛋白调味粉、酵母抽提物、辣椒粉、花椒粉、八角粉、胡椒粉、肉桂粉、小茴香粉、蒜粉、姜粉、葱粉、洋葱粉中的几种为原料，添加 5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、二氧化硅、辣椒红、阿斯巴甜、甜菊糖苷、纽甜、牛肉香精、鸡肉香精中的一种或几种，经过原料检测、调配混合、粉碎、筛分、包装而成的包含两种或两种以上调味料的固态复合调味料。

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 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 水解植物蛋白调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.8 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.9 5'-呈味核苷酸钠二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.10 牛肉香精、鸡肉香精应符合 GB30616 的规定。
- 2.1.11 辣椒粉、花椒粉、八角粉、胡椒粉、肉桂粉、小茴香粉、蒜粉、姜粉、葱粉、洋葱粉应符合 GB/T 15691 中的规定。
- 2.1.12 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.13 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.14 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.15 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.16 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.17 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 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	具有该产品应有的色泽	取适量试样于洁净烧杯中，在自然

性状	粉末状	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
气味、滋味	具有该产品特有的气味及滋味，无其他异味	
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	≤ 14.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 55.0	GB 5009.44
总氮（以氮计），g/100g	≥ 1.5	GB 5009.5
氨基酸态氮（以氮计），g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
阿斯巴甜，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.35	DBS22/ 007 或 SN/T 3854
纽甜，g/kg	≤ 0.07	GB 5009.247
3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

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 ^a 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，MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
^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

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；污染物限量应符合 GB 2762 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、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

HN

QB

编制说明

本标准适用于以食用盐、味精、白砂糖、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、麦芽糊精、水解植物蛋白调味粉、酵母抽提物、辣椒粉、花椒粉、八角粉、胡椒粉、肉桂粉、小茴香粉、蒜粉、姜粉、葱粉、洋葱粉中的几种为原料，经添加 5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、二氧化硅、辣椒红、阿斯巴甜、甜菊糖苷、纽甜、牛肉香精、鸡肉香精中的一种或几种，经过原料检测、调配混合、粉碎、筛分、包装而成的包含两种或两种以上调味料的固态复合调味料。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》的有关规定制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河乐佳食品科技有限公司