



412819S-2021



平顶山市李大厨食品有限公司企业标准

Q/PLS 0004S-2021

---

# 固态复合调味料

2021-11-22 发布

2021-11-22 实施

---

平顶山市李大厨食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由平顶山市李大厨食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：姚快、郭忠义、赵万波、汪耀正。

本标准自实施日起替代 Q/PLS 0004S-2019（备案号：411612S-2019）。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用盐、香辛料【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山柰、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒中的一种或几种】、白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、葱粉、蒜粉、洋葱粉、食用菌或其粉【香菇、猴头菇、白牛肝菌（美味牛肝菌）、羊肚菌、松茸、竹荪、茶树菇、杏鲍菇、木耳、平菇、鸡腿菇、鸡枞菌中的一种或几种】、味精、芝麻、花生碎、白砂糖、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、桂圆、枸杞、山药、红枣干、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、豆瓣酱粉【蚕豆、辣椒、食用盐、小麦粉（熟）、麦芽糊精】、醋粉（酿造食醋、麦芽糊精）、鸡肉粉（鸡肉、鸡油）、酸水解植物蛋白、咖喱粉、玉米粉、大米粉、番茄粉、骨素（牛骨素、鸡骨素、羊骨素中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）中的几种为原料，添加或不添加食品用香精（牛肉味香精、羊肉味香精、鸡肉味香精、咸味香精、海鲜味香精、番茄味香精、黑芝麻味香精、咖喱味香精中的一种或几种）、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、二氧化硅、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、柠檬酸、辣椒红、姜黄素、红曲红、柠檬黄、日落黄、焦糖色中的一种或几种，经烘干或不烘干、粉碎或不粉碎、配料、混合、造粒或不造粒、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。

根据原辅料不同，产品分为不同类别（包括即食类固态复合调味料和非即食类固态复合调味料）。

## 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 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.4 葱粉、蒜粉、洋葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 食用菌或其粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.7 芝麻、花生碎应符合 GB 19300 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.12 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

- 2.1.13牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.14菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.15食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.16食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.17麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18桂圆、枸杞、山药、红枣干应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.19酱油粉、豆瓣酱粉、醋粉、鸡肉粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.20酸水解植物蛋白应符合 SB/T 10338（调味液）的规定。
- 2.1.21咖喱粉应符合 GB/T 22266 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.22玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.23大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.24番茄粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.25骨素（牛骨素、鸡骨素、羊骨素）应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.26大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.27菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.28葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.29花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.30芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.31食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.32食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.33呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.34琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.35乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.36谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.37二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.38天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.39柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.40辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.41姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.42红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.43柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.44日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.45焦糖色应符合 GB 1886.64 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	固 态	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 58.0	GB 5009.44
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg	≤ 1.0（仅适用于添加酸水解植物蛋白的产品）	GB 5009.191
<sup>a</sup> 天门冬酰苯丙氨酸甲酯，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
<sup>a</sup> 姜黄素，g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
<sup>a</sup> 柠檬黄，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
<sup>a</sup> 日落黄，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
展青霉素，μg/kg	≤ 20（仅适用于添加山楂的产品）	GB 5009.185
注1：a仅适用于添加该种添加剂的产品，且同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）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；		
注2：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

2.4 微生物限量

即食类产品的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，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法

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
注： 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、食用盐、净含量及允许短缺量、氨基酸态氮、菌落总数（仅限于即食类产品）、大肠菌群（仅限于即食类产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以食用盐、香辛料【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山柰、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒中的一种或几种】、白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、葱粉、蒜粉、洋葱粉、食用菌或其粉【香菇、猴头菇、白牛肝菌（美味牛肝菌）、羊肚菌、松茸、竹荪、茶树菇、杏鲍菇、木耳、平菇、鸡腿菇、鸡枞菌中的一种或几种】、味精、芝麻、花生碎、白砂糖、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、桂圆、枸杞、山药、红枣干、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、豆瓣酱粉【蚕豆、辣椒、食用盐、小麦粉（熟）、麦芽糊精】、醋粉（酿造食醋、麦芽糊精）、鸡肉粉（鸡肉、鸡油）、酸水解植物蛋白、咖喱粉、玉米粉、大米粉、番茄粉、骨素（牛骨素、鸡骨素、羊骨素中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）中的几种为原料，添加或不添加食品用香精（牛肉味香精、羊肉味香精、鸡肉味香精、咸味香精、海鲜味香精、番茄味香精、黑芝麻味香精、咖喱味香精中的一种或几种）、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、二氧化硅、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、柠檬酸、辣椒红、姜黄素、红曲红、柠檬黄、日落黄、焦糖色中的一种或几种，经烘干或不烘干、粉碎或不粉碎、配料、混合、造粒或不造粒、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，参照GB 31644《食品安全国家标准复合调味料》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

平顶山市李大厨食品有限公司