



412867S-2021



漯河市颖韵香品食品有限公司企业标准

Q/LYS 0001S-2021

复合调味料

2021-11-24 发布

2021-11-24 实施

漯河市颖韵香品食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市颍韵香品食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：司远、李琦。

本标准自发布实施之日起替代标准Q/LYS 0001S-2019。

HN
QB

复合调味料

1 范围

本标准规定了复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用盐、味精（谷氨酸钠）、白砂糖、食用葡萄糖、牛肉粉调味料、鸡粉调味料其中的一种或几种为原料，添加或不添加辣椒、花椒、八角、黑胡椒、白胡椒、蒜粉、桂皮、小茴香、豆蔻、高良姜、草果、香叶（月桂叶）、陈皮、芝麻、干姜、干葱中的一种或几种，经原料前处理、分选、烘炒或不烘炒，粉碎或不粉碎、调配或不调配、杀菌或不杀菌、包装加工而成包含两种或两种以上调味料的固态复合调味料。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1原辅料要求

- 2.1.1牛肉粉调味料应符合SB/T 10513的规定。
- 2.1.2鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.3食用盐应符合GB 2721的规定。
- 2.1.4味精（谷氨酸钠）应符合GB/T 8967的规定。
- 2.1.5白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.6辣椒、花椒、八角、黑胡椒、白胡椒、蒜粉、桂皮、小茴香、豆蔻、高良姜、干姜、干葱、香叶（月桂叶）、草果应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.7食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.8芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.9陈皮应符合《中华人民共和国药典》（2020年版一部）的规定。
- 2.1.10生产用水应符合GB 5749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	颗粒状或粉末状	取样品一份，置于洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具该产品应有的气滋味，咸香适口，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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 $\leq$	15	GB 5009.3
食用盐(以氯化钠计), g/100g $\leq$	58(仅限使用食用盐的产品)	GB 5009.44
氨基酸态氮(以N计), g/100g $\geq$	0.1	SB/T 10371或GB 5009.239
总氮(以N计), g/100g $\geq$	0.4	GB 5009.5
总砷(以As计), mg/kg $\leq$	0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg $\leq$	0.8	GB 5009.12
*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(若非指定,均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	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符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7 其它要求

农药残留限量应符合GB 2763的规定, 污染物限量应符合GB 2762的规定, 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3 检验

出厂检验项目: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐(仅限使用食用盐的产品)、氨基酸态氮; 即食类产品还应增加菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、味精（谷氨酸钠）、白砂糖、食用葡萄糖、牛肉粉调味料、鸡粉调味料其中的一种或几种为原料，添加或不添加辣椒、花椒、八角、黑胡椒、白胡椒、蒜粉、桂皮、小茴香、豆蔻、高良姜、草果、香叶（月桂叶）、陈皮、芝麻、干姜、干葱中的一种或几种，经原料前处理、分选、烘炒或不烘炒，粉碎或不粉碎、调配或不调配、杀菌或不杀菌、包装加工而成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》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。

漯河市颖韵香品食品有限公司