



412919S-2021



洛阳市史福记香料有限公司企业标准

Q/LSX 0001S-2021

复合调味料（固态）

2021-11-29 发布

2021-11-29 实施

洛阳市史福记香料有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市史福记香料有限公司提出并起草。

本标准起草人：徐海霞、邓力戈、魏利萍、常海燕、史景阳。

本标准自发布之日起代替 Q/YSX 0001S-2019。

H N

Q B

复合调味料（固态）

1 范围

本标准规定了复合调味料（固态）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以花椒、干姜、小茴香、桂皮、辣椒、八角、白芷、陈皮、砂仁、香叶（月桂叶）、草果、胡椒、高良姜、山奈、丁香、荜拔、孜然、甘草、熟芝麻、食用盐中的一种或几种为主要原料，经挑选、粉碎或不粉碎，加入玉米淀粉、枸杞、桂圆、谷氨酸钠、白砂糖、脱水洋葱粉、牛肉粉调味料、牛肉香精、蒜粉、香菜粉、酱油粉、酵母抽提物中的一种或几种，经混合、包装而成的含有两种或两种以上调味料的非即食类复合调味料（固态）。

根据所用原辅料或配比不同，分为以下种类：烧烤复合调味料（固态）、炖肉炖排骨复合调味料（固态）、炖鸡复合调味料（固态）、炒菜复合调味料（固态）、炖牛羊肉复合调味料（固态）、大盘鸡复合调味料（固态）、炒鸡复合调味料（固态）、芝麻盐复合调味料（固态）、芝麻香风味复合调味料（固态）、酱肉风味复合调味料（固态）、肉香风味复合调味料（固态）、麻辣鲜风味复合调味料（固态）、鸡肉粉复合调味料、肉味鲜复合调味料（固态）、香辣粉复合调味料（固态）、刀削面肉丝面复合调味料（固态）、凉拌复合调味料（固态）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.2 干姜应符合 NY/T 1193 的规定。

2.1.3 辣椒应符合 GB 10465 的规定。

2.1.4 小茴香、桂皮、白芷、陈皮、砂仁、草果、高良姜、胡椒、桂圆应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.5 香叶（月桂叶）、山奈、荜拔、脱水洋葱粉、蒜粉、香菜粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.7 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.8 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。

2.1.9 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.10 熟芝麻应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.11 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.12 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.14 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.16 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.17 牛肉香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.18 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.19 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 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	具有产品应有的状态，无霉变	从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、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	
气味、滋味	具有鲜美的气滋味，口感和顺，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	≤ 10.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 65.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g	≤ 3.0	GB 5009.4
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 55.0	GB 5009.44
氨基酸态氮 (以氮计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
总氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.25	GB 5009.5
^a 酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 3	GB 5009.229
^a 过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.50	GB 5009.227
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
^a 铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
注: ^a 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
^a 仅适用于芝麻盐复合调味料 (固态)。		

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以花椒、干姜、小茴香、桂皮、辣椒、八角、白芷、陈皮、砂仁、香叶（月桂叶）、草果、胡椒、高良姜、山奈、丁香、荜拔、孜然、甘草、熟芝麻、食用盐中的一种或几种为主要原料，经挑拣、粉碎或不粉碎，加入玉米淀粉、枸杞、桂圆、谷氨酸钠、白砂糖、脱水洋葱粉、牛肉粉调味料、牛肉香精、蒜粉、香菜粉、酱油粉、酵母抽提物中的一种或几种，经混合、包装而成的含有两种或两种以上调味料的非即食类复合调味料（固态）。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，的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。

H N

洛阳市史福记香料有限公司

Q B