



413159S-2021



洛阳玖汇益食品有限公司企业标准

Q/LJHY 0003S-2021

固态复合调味料

2021-12-17 发布

2021-12-17 实施

洛阳玖汇益食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳玖汇益食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：范亚杰、谷晓冰。

本标准自实施日起替代 Q/ LJHY 0003S-2019（备案号：411991S-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、味精、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、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒、迷迭香、薄荷、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、桂圆、枸杞子、山药、大枣、食用菌（香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、茶树菇、牛肝菌、鸡油菌、松茸中的一种或几种）、芝麻、花生仁、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、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、番茄粉、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）、酸水解大豆蛋白粉（酸水解大豆蛋白液、麦芽糊精）、咖喱粉、玉米粉、大米粉、小麦粉、骨素（鸡骨素、猪骨素、牛骨素的一种或几种）、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（猪油、牛油、鸡油、羊油中的一种或几种）中的几种为原料，添加或不添加食品用香精（肉味香精、辛香型香精、排骨味香精、咸味香精、麻辣味香精、鲜味香精中的一种或几种）、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、黄原胶、瓜尔胶、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、L-丙氨酸（增味剂）、二氧化硅、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、辣椒红、红曲红、焦糖色、高粱红中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的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，产品分类为：即食类固态复合调味料、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 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.3 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、桂圆、枸杞子、山药、大枣应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.5 食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.6 芝麻、花生仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 冰糖应符合 GB/T 35883 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排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.14牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.15菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.16食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.17食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.18麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.20酱油粉、豆瓣酱粉、醋粉、酸水解大豆蛋白粉应符合 GB 31644 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、大米粉、小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.23骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.24大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.25玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.26葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.27花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.28芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.29食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.30食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.31辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.32 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.33琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.34黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.35瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.36乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.37谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.38 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.39二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.40阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.41辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.42红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.43焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.44高粱红应符合 GB 1886.32 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	粉状或颗粒状	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蛋白粉的产品）	GB 5009.191
阿斯巴甜，g/kg	≤ 2.0（仅适用于添加阿斯巴甜的产品）	GB 5009.263
展青霉素，μg/kg	≤ 20（仅适用于添加山楂的产品）	GB 5009.185

注：*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 ^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，CFU/g	5	2	10	10 ²	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、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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、味精、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、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒、迷迭香、薄荷、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、桂圆、枸杞子、山药、大枣、食用菌（香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、茶树菇、牛肝菌、鸡油菌、松茸中的一种或几种）、芝麻、花生仁、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、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、番茄粉、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）、酸水解大豆蛋白粉（酸水解大豆蛋白液、麦芽糊精）、咖喱粉、玉米粉、大米粉、小麦粉、骨素（鸡骨素、猪骨素、牛骨素的一种或几种）、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（猪油、牛油、鸡油、羊油中的一种或几种）中的几种为原料，添加或不添加食品用香精（肉味香精、辛香型香精、排骨味香精、咸味香精、麻辣味香精、鲜味香精中的一种或几种）、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、黄原胶、瓜尔胶、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、L-丙氨酸（增味剂）、二氧化硅、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、辣椒红、红曲红、焦糖色、高粱红中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的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。

洛阳玖汇益食品有限公司