



413254 S-2021



莲花健康产业集团食品有限公司企业标准

Q/LHG 0005S-2021

---

# 固态复合调味料

2021-12-23 发布

2021-12-23 实施

---

莲花健康产业集团食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由莲花健康产业集团食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曹家胜、张国庆、刘雨霄、孙世健、任东梅、王华南。

本标准自发布实施日起替代 Q/LHG 0005S-2021（备案号 410484S-2021）。

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。

本标准适用于以味精、食用盐、白砂糖、花生、大豆、辣椒、玉米粉、芝麻、食用玉米淀粉、咖喱粉、洋葱粉、孜然、紫苏籽、葱粉中的一种或几种为原料，添加麦芽糊精、食用葡萄糖、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物、蒜粉、姜粉、生姜、番茄粉、八角、小茴香、花椒、桂皮、胡椒、肉豆蔻、陈皮、白芷、栀子、草果、高良姜、丁香、迷迭香、月桂叶、砂仁、酸水解（大豆）植物蛋白调味粉、葱味香精、鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精、三氯蔗糖、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、甘草酸三钾、琥珀酸二钠、辣椒红、红曲红、柠檬黄、辣椒油树脂、L-丙氨酸（增味剂）、三聚磷酸钠、柠檬酸钠、磷脂、焦磷酸钠、二氧化硅中的一种或几种，经炒制（或不炒制）、粉碎（或不粉碎）、造粒或不造粒、调配、混合、干燥（或不干燥）、包装加工而成的包含两种或两种以上调味品的即食或非即食固态复合调味料。

根据所用原辅料、配方、工艺的不同，产品可分为：非即食类产品【麻辣鲜调味料、特麻辣调味料、肉味鲜调味料、炒菜香调味料、卤（炖）料调味料、烧烤蘸料（五香味）、烧烤蘸料（香辣味）、烧烤撒料、新奥尔良腌料、香辣腌料、蜜汁腌料】、即食类产品（鲜味宝调味料、咸中鲜调味料）。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.7 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.11 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.12 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.15 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.16 酵母抽提物 GB/T 23530 的规定。

- 2.1.17 姜粉、生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.18 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.19 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.20 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.21 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.22 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 2.1.23 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.24 洋葱粉、葱粉、蒜粉、小茴香、肉豆蔻、高良姜、草果、迷迭香、月桂叶、砂仁应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25 陈皮、白芷、栀子、紫苏籽应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。
- 2.1.26 酸水解（大豆）植物蛋白调味粉应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.27 葱味香精、鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.28 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.29 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.30 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.31 甘草酸三钾应符合 GB 1886.241 的规定。
- 2.1.32 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.33 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.34 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.35 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.36 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.37 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.38 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.39 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.40 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.41 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.42 二氧化硅应符合 GB 25576 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、颗粒状    | 取适量样品，置于白色洁净瓷盘内或白纸上，在自然光下，用肉眼观 |
| 色 泽 | 具有产品应有的色泽 |                                |

|       |                  |                                    |
|-------|------------------|------------------------------------|
| 气味、滋味 | 具有产品应有的气味、滋味、无异味 | 察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，<br>然后用温开水漱口，品其滋味。 |
| 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                       | ≤ 6.0  | GB 5009.3   |
| 食用盐(以NaCl计), g/100g              | < 58   | 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  |
| 柠檬黄 <sup>a</sup> , g/kg          | ≤ 0.2  | GB 5009.35  |
| 3-氯-1,2-丙二醇 <sup>b</sup> , mg/kg | ≤ 1.0  | GB 5009.191 |
| 三氯蔗糖 <sup>c</sup> , g/kg         | ≤ 0.25 | GB 22255    |
| 磷酸盐 <sup>d</sup> (以磷酸根计), g/kg   | ≤ 20.0 | GB 5009.256 |

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。

a仅适用于添加柠檬黄的产品。

b仅适用于添加酸水解(大豆)植物蛋白调味粉的产品。

c仅适用于添加三氯蔗糖的产品。

d仅适用于限于添加三聚磷酸钠、焦磷酸钠的产品。

## 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 <sup>a</sup> 及限量 |   |     |      | 检验方法       |
|----------------|-----------------------|---|-----|------|------------|
|                | n                     | c | m   | M    |            |
| 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 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；

注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

## 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；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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐。型式检验按国家相关规定执行。

HTN  
QB

## 编制说明

固态复合调味料是以味精、食用盐、白砂糖、花生、大豆、辣椒、玉米粉、芝麻、食用玉米淀粉、咖喱粉、洋葱粉、孜然、紫苏籽、葱粉中的一种或几种为原料，添加麦芽糊精、食用葡萄糖、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物、蒜粉、姜粉、生姜、番茄粉、八角、小茴香、花椒、桂皮、胡椒、肉豆蔻、陈皮、白芷、栀子、草果、高良姜、丁香、迷迭香、月桂叶、砂仁、酸水解（大豆）植物蛋白调味粉、葱味香精、鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精、三氯蔗糖、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、甘草酸三钾、琥珀酸二钠、辣椒红、红曲红、柠檬黄、辣椒油树脂、L-丙氨酸（增味剂）、三聚磷酸钠、柠檬酸钠、磷脂、焦磷酸钠、二氧化硅中的一种或几种，经炒制（或不炒制）、粉碎（或不粉碎）、造粒或不造粒、调配、混合、干燥（或不干燥）、包装加工而成的包含两种或两种以上调味品的即食或非即食固态复合调味料。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》的有关要求，参照 GB 31644 《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，作为组织生产、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GB2762的规定。

莲花健康产业集团食品有限公司