



410329S-2021



莲花健康产业集团有限公司企业标准

Q/LHG 0001S-2021

复合调味料

2021-02-10 发布

2021-02-10 实施

莲花健康产业集团有限公司 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：韩安道、张国庆、高立栋、蒋新怀、任东梅、王华南、孙世健、于辉。

H N

Q B

复合调味料

1 范围

本标准规定了复合调味料要求的分类、检验方法、检验规则等。

本标准适用于复合调味料和味鲜调味料。

复合调味料是以食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、鸡粉、牛肉粉调味料、紫菜粉、辣椒粉、蔬菜粉（洋葱粉、番茄粉、葱粉、芹菜粉中的一种或几种）、香菇（粉碎）、咖喱粉、食用玉米淀粉、麦芽糊精、植物油（棕榈油、大豆油、花生油）中的几种为原料，添加(或不添加)脱水姜片、脱水大蒜、花椒、八角、胡椒、肉桂、白芷、小茴香、丁香、高良姜、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、柠檬黄、赤藓红、诱惑红、日落黄、姜黄、红曲红、焦糖色、食用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精、虾味香精、羊肉味香精、鱼味香精、番茄味香精、花生味香精、海鲜味香精、洋葱味香精、蘑菇味香精、大蒜味香精、芹菜味香精）中的一种或几种，经粉碎（或不粉碎）、调配、混合、造粒（或不造粒）、干燥（或不干燥）、压块（或不压块）、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食复合调味料。

味鲜调味料是以谷氨酸钠（味精）、食用盐为原料，经配料、粉碎（或不粉碎）、混合、包装而成的非即食味鲜调味料。

根据所用原辅料、配方、工艺和风味的不同，产品可分为：复合调味料（鸡味复合调味料、牛肉味复合调味料、虾味复合调味料、羊肉味复合调味料、鱼味复合调味料、海鲜味复合调味料、麻辣味复合调味料、花生味复合调味料、洋葱味复合调味料、番茄味复合调味料、蒜味复合调味料、芹菜味复合调味料、蘑菇味复合调味料、咖喱味复合调味料）和味鲜调味料。

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 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 鸡粉应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.5 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.6 紫菜粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.7 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.8 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.9 脱水大蒜应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.10 葱粉、芹菜粉应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.11 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.12 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.14 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 脱水姜片应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.18 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.19 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 2.1.20 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.21 洋葱粉、八角、肉桂、小茴香、丁香、高良姜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。
- 2.1.23 酵母提取物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.24 香菇应符合 GB/T 38581 的规定。
- 2.1.25 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.26 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.27 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.28 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.29 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.30 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.31 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.32 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.33 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.34 食用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精、虾味香精、羊肉味香精、鱼肉味香精、番茄味香精、花生味香精、海鲜味香精、洋葱味香精、大蒜味香精、芹菜味香精、蘑菇味香精）应符合 GB 30616 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
	复合调味料	味鲜调味料	
性 状	块状、粉状或颗粒状	颗粒状或粉末状	随机抽取样品适量，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，并将样品用蒸馏水稀释成1%的溶液，品其滋味
色 泽	具有原辅料加工后特有的色泽	白色或微黄色	
气 味	具有该产品应有的气味，无异味		
滋 味	具有该产品应有的滋味		
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
		复合调味料	味鲜调味料	
水分/(g/100g)	≤	5.0	1.0	GB 5009.3
谷氨酸钠含量/(g/100g)	≥	—	30	GB 5009.43 第二法
食用盐（以NaCl计）/（g/100g）	<	70.0		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
柠檬黄 ^a /(g/kg)	≤	0.2		GB 5009.35
赤藓红 ^b /(g/kg)	≤	0.05		GB 5009.35
诱惑红 ^c /(g/kg)	≤	0.04		GB 5009.141或SN/T 1743
日落黄 ^d /(g/kg)	≤	0.2		GB 5009.35

注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a适用于配料中添加柠檬黄的产品。

b适用于配料中添加赤藓红的产品。

c适用于配料中添加诱惑红的产品。

d适用于配料中添加日落黄的产品。

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。

味鲜调味料产品中的谷氨酸钠含量适用于GB 5009.43中的第二法检测。在检测谷氨酸钠含量试样制备时需要全溶单件包装产品进行检测，（准确称取全部包装样品（500克以下单位包装）M克（精确至0.01g）并完全转入体积为V的容量瓶中（大于样品4—5倍）用适量蒸馏水溶解，定容至刻度混匀备用。准确吸取上述样液V₁ml（V₁=V÷M×10）置于100ml容量瓶中，加盐酸20ml，混匀并冷却至20℃，用蒸馏水定容至刻度，混匀备用。）

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 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

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。

3 检验

出厂检验复合调味料项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐；味鲜调味料项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、谷氨酸钠含量、食用盐、水分。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于复合调味料和味鲜调味料。

复合调味料是以食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、鸡粉、牛肉粉调味料、紫菜粉、辣椒粉、蔬菜粉（洋葱粉、番茄粉、葱粉、芹菜粉中的一种或几种）、香菇（粉碎）、咖喱粉、食用玉米淀粉、麦芽糊精、植物油（棕榈油、大豆油、花生油）中的几种为原料，添加(或不添加)脱水姜片、脱水大蒜、花椒、八角、胡椒、肉桂、白芷、小茴香、丁香、高良姜、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、柠檬黄、赤藓红、诱惑红、日落黄、姜黄、红曲红、焦糖色、食用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精、虾味香精、羊肉味香精、鱼味香精、番茄味香精、花生味香精、海鲜味香精、洋葱味香精、蘑菇味香精、大蒜味香精、芹菜味香精）中的一种或几种，经粉碎（或不粉碎）、调配、混合、造粒（或不造粒）、干燥（或不干燥）、压块（或不压块）、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食复合调味料。

味鲜调味料是以谷氨酸钠（味精）、食用盐为原料，经配料、粉碎（或不粉碎）、混合、包装而成的非即食味鲜调味料。

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 GB 2762 的规定。

本标准仅供出口产品使用。