



410217S-2022



洛阳仟味食品有限公司企业标准

Q/LQW 0001S-2022

调味料原料

2022-01-21 发布

2022-01-21 实施

洛阳仟味食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳仟味食品有限公司提出。

本标准由洛阳仟味食品有限公司、广州市仟壹生物技术有限公司从化分公司、广州市华琪生物科技有限公司共同起草。

本标准起草人：丁振涛、陈洪锋、潘亮君、蓝德安。

本标准自实施之日起替代标准 Q/LQW 0001S-2021。

H N

Q B

调味料原料

1 范围

本标准规定了调味料原料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以经动物检疫部门检疫合格的鲜(冻)鸡骨肉架、鲜(冻)牛骨肉架、鲜(冻)猪骨肉架为原料，经预处理、蒸煮、除油或不除油，添加或不添加食用盐、谷氨酸钠(味精)、白砂糖、食用葡萄糖、食用鸡油、食用牛油、食用猪油、酵母抽提物、谷朊粉、大豆植物蛋白、香辛料(花椒、八角、辣椒、草果、丁香、黑胡椒、白胡椒、砂仁、肉豆蔻、小茴香、葱、蒜、洋葱、高良姜、山奈、砂仁、月桂、草果、肉桂中的几种)、白芷、麦芽糊精、酪蛋白酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、单，双甘油脂肪酸酯、淀粉磷酸酯钠、醋酸酯淀粉、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、黄原胶、槐豆胶、阿拉伯胶、蔗糖脂肪酸酯、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、维生素E(dl- α -生育酚)、维生素C(抗坏血酸)、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、苯甲酸钠、二氧化硅(仅限固态调味料使用)、食品用香精(鸡肉味香精、牛肉味香精、猪肉味香精)、甘氨酸、乙基麦芽酚中的几种，经磨浆或不磨浆、过滤或不过滤、浓缩或不浓缩、干燥或不干燥、包装制成的非即食固态复合调味料原料和半固态复合调味料原料(仅用作制作调味品的原料)。

按照原料配方和工艺及性状不同分为：固态复合调味料原料和半固态复合调味料原料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 鲜(冻)鸡骨肉架应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 鲜(冻)牛骨肉架、鲜(冻)猪骨肉架应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 食用鸡油、食用牛油、食用猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.8 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.9 谷朊粉应符合 GB/T 21924 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.10 大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.11 香辛料应符合 GB/T 15691 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 酪蛋白酸钠符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

- 2.1.16 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.17 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.18 淀粉磷酸酯钠应符合 GB 29936 的规定。
- 2.1.19 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.20 羟甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.21 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.22 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.23 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.24 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.25 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.26 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.27 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.28 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.29 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.30 维生素C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.31 维生素E(dL- α -生育酚)应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.32 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.33 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.34 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.35 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.36 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.37 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.38 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.39 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.40 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.41 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

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
	固态复合调味料原料	半固态复合调味料原料	
性 状	粉末状	均匀的酱状物	取适量试样置于白瓷盘中,
色 泽	具有本品应有的色泽		在自然光下观察性状、色

气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	泽、杂质，闻其气味，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	固态复合调味料原料	半固态复合调味料原料	
水分，g/100g	≤ 10.0	80.0	GB 5009.3
总氮(以 N 计)，g/100g	≥ 4.0	1.0	GB 5009.5
氨基酸态氮(以 N 计)，g/100g	≥ 0.35	0.20	GB 5009.235
总砷(以 As 计)，mg/kg	≤ 0.3		GB 5009.11
铅*(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.8		GB 5009.12
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计)，g/kg	≤ 0.5		GB 5009.121
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计)，g/kg	≤ 1.0		GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计)，g/kg	≤ 0.6		GB 5009.28

注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
^a 仅限于添加该食品添加剂产品的检测。
同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

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

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、氨基酸态氮。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准是以经动物检疫部门检疫合格的鲜（冻）鸡骨肉架、鲜（冻）牛骨肉架、鲜（冻）猪骨肉架为原料，经预处理、蒸煮、除油或不除油，添加或不添加食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、食用葡萄糖、食用鸡油、食用牛油、食用猪油、酵母抽提物、谷朊粉、大豆植物蛋白、香辛料（花椒、八角、辣椒、草果、丁香、黑胡椒、白胡椒、砂仁、肉豆蔻、小茴香、葱、蒜、洋葱、高良姜、山奈、砂仁、月桂、草果、肉桂中的几种）、白芷、麦芽糊精、酪蛋白酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、单，双甘油脂肪酸酯、淀粉磷酸酯钠、醋酸酯淀粉、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、黄原胶、槐豆胶、阿拉伯胶、蔗糖脂肪酸酯、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、维生素E(dL- α -生育酚)、维生素C(抗坏血酸)、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、苯甲酸钠、二氧化硅（仅限固态调味料使用）、食品用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精、猪肉味香精）、甘氨酸、乙基麦芽酚中的几种，经磨浆或不磨浆、过滤或不过滤、浓缩或不浓缩、干燥或不干燥、包装制成的非即食固态复合调味料原料和半固态复合调味料原料（仅用作制作调味品的原料）。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，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中维生素E(dL- α -生育酚)、维生素C(抗坏血酸)作为抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

洛阳仟味食品有限公司