



411395S-2022



鹿邑县澄明食品有限公司企业标准

Q/LCM 0002S-2022

固态复合调味料

2022-05-25 发布

2022-05-25 实施

鹿邑县澄明食品有限公司 发布

前 言

本标准由鹿邑县澄明食品有限公司提出。

本标准起草人：宋才华、韩志红、樊晓伟、郭争光。

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。

本标准适用于以白砂糖、食用盐、绵白糖、香辛料（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜中的几种）、鸡粉调味料、谷氨酸钠（味精）中的几种为主要原料，添加或不添加食用葡萄糖、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种）、牛肉粉、果蔬粉（番茄粉、芹菜粉、竹笋粉、椰汁粉中的一种）、咖喱粉、刀豆、小蓟、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、余甘子、佛手、沙棘、芡实、麦芽、昆布、郁李仁、青果、鱼腥草、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐米、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、海鱼粉、酵母抽提物、小麦粉、食用酵母、肉松粉、花生粉、花生碎、食用菌或食用菌粉（牛肝菌、鸡枞菌、松茸、羊肚菌、茶树菇、姬菇、鸡腿菇、松蘑、香菇中的一种或多种）、虾肉粉、虾仁、海米、干贝柱、香菇精膏、花菇精膏、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精、氢化植物油、六偏磷酸钠、磷酸氢二钾、单，双甘油脂肪酸酯、二氧化硅、酪蛋白酸钠中的几种）、山药粉、乳粉、海鲜粉、麦芽糊精、L-丙氨酸（增味剂）、柠檬酸、L-苹果酸、胭脂树橙、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、三聚磷酸钠、辣椒红、辣椒油树脂、瓜尔胶、焦磷酸钠、二氧化硅、琥珀酸二钠、红曲红、姜黄素、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、碳酸氢钠、 β -胡萝卜素、焦磷酸二氢二钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、咸味香精、香辣味香精、烧烤味香精、甜味香精、麻辣味香精中的一种）中一种或多种，经配料、粉碎或不粉碎、混合、包装而成的含有两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据原辅料不同分为：炒菜复合调味料、炖汤复合调味料、烩面复合调味料、炖肉复合调味料、烧烤复合调味料、蘸料复合调味料、腌制复合调味料、麻辣复合调味料、香辣复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.6 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.7 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 牛肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.13 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.14 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.15 刀豆、小蓟、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、余甘子、佛手、沙棘、芡实、麦芽、昆布、郁李仁、青果、鱼腥草、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐米、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.16 海鱼粉、虾肉粉、虾仁、海米、干贝柱、海鲜粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.17 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.18 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.20 肉松粉应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.21 花生粉、花生碎应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 食用菌、食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.23 香菇精膏、花菇精膏、食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.24 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.25 山药粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.26 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.27 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.28 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.29 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.30 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.31 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 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 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.34 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.35 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.36 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.37 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.38 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.39 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.40 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.41 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.42 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.43 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 4.1.44 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.45 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.46 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.47 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.48 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.49 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.50 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.51 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.52 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.53 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.54 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.55 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	具有该产品应有的性状	取 50g 试样平摊于洁净白瓷盘内或

色 泽	具有该产品应有的色泽	白色滤纸上,自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
气、滋味	具有本品特有的气味和滋味,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	≤ 14.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 45.0	GB 5009.4
总氮(以 N 计), g/100g	≥ 0.4	SB/T 10371
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
阿斯巴甜 ^a , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
姜黄素 ^a , g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
磷酸盐 ^a (以磷酸根 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 20	GB 5009.256
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
甲基汞 ^b (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
注: *该项指标严于食品安全国际标准 GB 2762 的规定; a 仅限添加该食品添加剂产品的检验。 b 仅适用于添加水产及其制品的产品检验; 同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、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 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

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 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：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

本标准适用于以白砂糖、食用盐、绵白糖、香辛料（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茺萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜中的几种）、鸡粉调味料、谷氨酸钠(味精)中的几种为主要原料,添加或不添加食用葡萄糖、食用淀粉(食用小麦淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种)、牛肉粉、果蔬粉(番茄粉、芹菜粉、竹笋粉、椰汁粉中的一种)、咖喱粉、刀豆、小茴、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、余甘子、佛手、沙棘、芡实、麦芽、昆布、郁李仁、青果、鱼腥草、枸杞子、梔子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花(杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种)、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐米、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、海鱼粉、酵母抽提物、小麦粉、食用酵母、肉松粉、花生粉、花生碎、食用菌或食用菌粉(牛肝菌、鸡枞菌、松茸、羊肚菌、茶树菇、姬菇、鸡腿菇、松蘑、香菇中的一种或多种)、虾肉粉、虾仁、海米、干贝柱、香菇精膏、花菇精膏、植脂末(乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精、氢化植物油、六偏磷酸钠、磷酸氢二钾、单,双甘油脂肪酸酯、二氧化硅、酪蛋白酸钠中的几种)、山药粉、乳粉、海鲜粉、麦芽糊精、L-丙氨酸(增味剂)、柠檬酸、L-苹果酸、胭脂树橙、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、三聚磷酸钠、辣椒红、辣椒油树脂、瓜尔胶、焦磷酸钠、二氧化硅、琥珀酸二钠、红曲红、姜黄素、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、碳酸氢钠、 β -胡萝卜素、焦磷酸二氢二钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、食品用香精(肉味香精、海鲜味香精、咸味香精、香辣味香精、烧烤味香精、甜味香精、麻辣味香精中的一种)中一种或多种,经配料、粉碎或不粉碎、混合、包装而成的含有两种或两种以上调味料的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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。