



411999S-2022



洛阳市肖氏香料有限公司企业标准

Q/LXX 0002S-2022

---

# 固态复合调味料

2022-07-21 发布

2022-07-21 实施

---

洛阳市肖氏香料有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳市肖氏香料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：肖保卿。

本标准自实施之日起代替 Q/LXX 0002S-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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以八角、胡椒（白胡椒、黑胡椒）、味精、干姜、绿豆粉、辣椒、芝麻（白芝麻、黑芝麻）、茶叶（绿茶）、紫菜、孜然、丁香、花椒、脱水葱、鸡精调味料、糯米、食用盐、白砂糖、虾皮、郫县豆瓣、肉桂（桂皮）、小茴香、小麦粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、高良姜、洋葱粉、蒜粉、豌豆、紫苏籽、香菜籽、鸡油、猪油、牛油、大豆油、香菇、酵母抽提物、砂仁、山奈、肉豆蔻、白芷、草果、月桂叶、甘草、姜黄、花生、黄豆、绿豆、紫苏、番茄粉、栀子、香茅、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、大米、酱油粉、大豆蛋白粉、小米、麦芽糖、罗汉果中的几种为原料，添加或不添加食品添加剂[食品用香精(鸡肉香精、鸡肉粉香精、鸡肉膏香精、猪肉香精、牛肉香精、奥尔良风味香精、紫草香精、香草香精、牛奶香精、炼奶香精、烤鸡粉香精、盐焗鸡粉香精、麻辣增香膏香精中的一种或几种)、L-苹果酸、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、红曲红、柠檬酸、辣椒红、三聚磷酸钠、山梨酸钾、卡拉胶、胭脂树橙、碳酸氢钠（小苏打）、柠檬黄、日落黄、碳酸钙、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、二氧化硅中的一种或几种]，经炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、加工、包装而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.4 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.5 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.6 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.7 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 焦糖色应符合 GB 1886.64 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 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 2.1.12 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.13 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

- 2.1.14 茶叶应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 紫菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.17 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.18 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.19L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.20 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.21 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.22 脱水葱应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.23 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.24 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.25 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.26 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.27 肉桂（桂皮）应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.28 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.29 小茴香、高良姜、肉豆蔻、砂仁、白芷、干姜、山奈、草果、紫苏、紫苏籽、姜黄、栀子、香茅、罗汉果应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.30 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.31 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.32 绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.33 番茄粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.34 香菜籽、洋葱粉、蒜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.35 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.36 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.37 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.38 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.39 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.40 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.41 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.42 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.43 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.44 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.45 牛油、鸡油、猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.46 食用红薯淀粉、食用木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.47 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.48 大米（粉碎）应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.49 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.50 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.51 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.52 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.53 碳酸氢钠（小苏打）应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.54 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.55 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.56 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.57 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.58 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.59 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.60 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.61 麦芽糖应符合 GB/T 20883 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	具有产品应有的性状	从样品中取出少许，倒入一洁净烧杯中，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	
气味	具有产品应有的气味，无异味	
滋味	具有产品应有的滋味，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 14	GB 5009.3

食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	55	GB 5009.44
氨基酸态氮（以氮计），g/100g	≥	0.04	GB 5009.235
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
磷酸盐 <sup>a</sup> （以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	≤	20.0	GB 5009.256
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
柠檬黄 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.2	GB 5009.35或SN/T 1743
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。 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 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。			

## 2.4 微生物限量

即食类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（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10
<sup>a</sup> 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 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

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，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、食用盐、氨基酸态氮、菌落总数（即食类）、大肠菌群（即食类）的检验。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以八角、胡椒（白胡椒、黑胡椒）、味精、干姜、绿豆粉、辣椒、芝麻（白芝麻、黑芝麻）、茶叶（绿茶）、紫菜、孜然、丁香、花椒、脱水葱、鸡精调味料、糯米、食用盐、白砂糖、虾皮、郫县豆瓣、肉桂（桂皮）、小茴香、小麦粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、高良姜、洋葱粉、蒜粉、豌豆、紫苏籽、香菜籽、鸡油、猪油、牛油、大豆油、香菇、酵母抽提物、砂仁、山奈、肉豆蔻、白芷、草果、月桂叶、甘草、姜黄、花生、黄豆、绿豆、紫苏、番茄粉、栀子、香茅、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、大米、酱油粉、大豆蛋白粉、小米、麦芽糖、罗汉果中的几种为原料，添加或不添加食品添加剂[食品用香精（鸡肉香精、鸡肉粉香精、鸡肉膏香精、猪肉香精、牛肉香精、奥尔良风味香精、紫草香精、香草香精、牛奶香精、炼奶香精、烤鸡粉香精、盐焗鸡粉香精、麻辣增香膏香精中的一种或几种）、L-苹果酸、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、红曲红、柠檬酸、辣椒红、三聚磷酸钠、山梨酸钾、卡拉胶、胭脂树橙、碳酸氢钠（小苏打）、柠檬黄、日落黄、碳酸钙、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、二氧化硅中的一种或几种]，经炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、加工、包装而成的含两种或两种以上调味料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》的有关规定，制定本企业标准，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。

洛阳市肖氏香料有限公司