



411775S-2022



莲花健康产业集团有限公司企业标准

Q/LHG 0007S-2022

# 固态复合调味料

2022-07-04 发布

2022-07-04 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有限公司提出并起草。

本标准起草人：曹家胜、张国庆、刘雨霄、任东梅。

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、白砂糖为原料，添加鸡肉、食用玉米淀粉、麦芽糊精、酵母抽提物、酸水解植物蛋白调味料、香辛料（洋葱粉、大葱、小葱、姜粉、大蒜、白胡椒中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、阿拉伯胶、核黄素、食用香精（鸡肉粉体香精、鸡肉膏状香精、蘑菇香精、香菇香精中的一种或几种）中的一种或几种，经粉碎（或不粉碎）、配料、混合、造粒、烘干、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：火锅伴侣复合调味料（非即食类产品）、鲜香宝复合调味料（即食类产品）

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 味精应符合 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 鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.5 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.6 香辛料（洋葱粉、大葱、小葱、姜粉、大蒜）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.8 酸水解植物蛋白调味料应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.9 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.10 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.11 核黄素应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.12 鸡肉粉体香精、鸡肉膏状香精、蘑菇香精、香菇香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 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 |

|       |                  |   |
|-------|------------------|---|
| 色泽    | 具有产品应有的色泽        | 或白纸上,在自然光下,用肉眼观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后用温开水漱口,品其滋味。 |
| 气味、滋味 | 具有产品应有的气味、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                       | ≤ 6.0  | GB 5009.3   |
| 食用盐(以NaCl计), g/100g              | ≤ 45   | 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  |
| 核黄素, g/kg                        | ≤ 0.05 | GB 5009.85  |
| 3-氯-1,2-丙二醇 <sup>a</sup> , mg/kg | ≤ 1.0  | GB 5009.191 |

注: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。  
a仅适用于添加酸水解植物蛋白调味料的产品。

### 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。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以味精、食用盐、白砂糖为原料，添加鸡肉、食用玉米淀粉、麦芽糊精、酵母抽提物、酸水解植物蛋白调味料、香辛料（洋葱粉、大葱、小葱、姜粉、大蒜、白胡椒中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、阿拉伯胶、核黄素、食用香精（鸡肉粉体香精、鸡肉膏状香精、蘑菇香精、香菇香精中的一种或几种）中的一种或几种，经粉碎（或不粉碎）、配料、混合、造粒、烘干、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GB 2762的规定。

莲花健康产业集团食品有限公司