



412388S-2022



洛阳宝记食品有限公司企业标准

Q/LBJ 0001S-2022

固态复合调味料

2022-08-29 发布

2022-08-29 实施

洛阳宝记食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳宝记食品有限公司提出。

本标准由中国检验认证集团河南有限公司和洛阳宝记食品有限公司共同起草。

本标准起草人：武延辉、王志克。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以白胡椒、黑胡椒、辣椒、八角、桂皮、丁香、孜然、小茴香、甘草、干姜、蒜、百里香、姜黄、月桂叶、草果、肉豆蔻、高良姜、花椒、麻椒、葫芦巴、芝麻、芫荽、洋葱、葱、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、砂仁、当归、芫荽籽、辣根、芥末粉、肉桂、阴香、大清桂、香茅、枫茅、山奈、木姜子、芒果、薄荷、调料九里香、多香果、荜拔、欧芹、石榴、迷迭香、香椿、芹菜、柠檬、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、玉竹、白果、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、杏仁、佛手、芡实、红小豆、鸡内金、麦芽、红枣、罗汉果、金银花、青果、枳椇子、枸杞、栀子、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄芥子、紫苏、紫苏籽、葛根、槐花、槐米、酸枣仁、陈皮（橘皮）、薏苡仁、藿香、冰糖、泡椒、红茶、食用玉米淀粉、小麦粉、红薯淀粉、土豆淀粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、香菇、白芷、大米、豌豆、食用盐、白砂糖、味精、鸡精、鸡粉调味料、芝麻油、花生油、大豆油、菜籽油、棕榈油、黄豆、面包屑中的几种为主要原料，添加红曲米、辣椒红、红曲红、碳酸氢钠、山梨酸钾、酵母抽提物、柠檬酸、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、洋葱油树脂、食用香精（鸡肉香精、红烧肉香精、猪肉香精、牛肉香精、鸭肉香精、百味卤香精、芝麻油香精、辣椒香精、花椒香精、肉宝王香精、大蒜香精）、二氧化硅中的一种或几种，经筛选、烘炒或不烘炒、粉碎或不粉碎、调配、包装加工而成含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 白胡椒、黑胡椒、辣椒、八角、桂皮、丁香、孜然、小茴香、甘草、干姜、蒜、百里香、姜黄、月桂叶、草果、肉豆蔻、高良姜、花椒、麻椒、芝麻、葫芦巴、芫荽、洋葱、葱、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、砂仁、当归、芫荽籽、辣根、芥末粉、肉桂、阴香、大清桂、香茅、枫茅、山奈、木姜子、芒果、薄荷、调料九里香、多香果、荜拔、欧芹、石榴、迷迭香、香椿应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。

2.1.3 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。

2.1.4 山药应符合 NY/T 1049 的规定。

2.1.5 山楂应符合 NY/T 844 的规定。

2.1.6 马齿苋、乌梅、木瓜、玉竹、白芷、白果、百合、决明子、芡实、鸡内金、麦芽、罗汉果、金银花、青果、栀子、胖大海、茯苓、桃仁、荷叶、淡竹叶、淡豆豉、菊花、紫苏、紫苏籽、葛根、槐花、酸枣仁、陈皮（橘皮）、薏苡仁应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.7 龙眼肉（桂圆）、枳椇子、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、黄芥子、槐米、藿香应清洁卫生、无污染无腐烂霉变、无杂质，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

- 2.1.8 红茶应符合 NY/T 780 的规定。
- 2.1.9 杏仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 佛手应符合 GB/T 30357.7 的规定。
- 2.1.11 红小豆应符合 NY/T 599 的规定。
- 2.1.12 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.13 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.14 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.15 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 泡椒应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.17 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 小麦粉应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 红薯淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.20 土豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.21 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.24 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.25 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.26 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.27 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.28 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.29 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.30 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.31 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.32 花生油、大豆油、菜籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.33 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.34 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.35 面包屑应符合 GB 7099 的规定。
- 2.1.36 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.37 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.38 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.39 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.40 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.41 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.42 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.43 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.44 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.45 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.46 洋葱油树脂应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.47 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.48 二氧化硅应符合 GB 25576 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
色泽	具有产品应有的色泽	从混合均匀的样品中取出适量样品，置于一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察状态、色泽，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味	
状态	具有该产品应有的形态，无肉眼可见异物	

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	≤ 20.0	GB 5009.3
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
食用盐 ^a (以 NaCl 计), g/100g	≤ 45.0	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
山梨酸钾 (以山梨酸计) ^b , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
展青霉素 ^c , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适于添加食用盐的产品。

b 仅适于添加该食品添加剂的产品。

c 仅适用于添加山楂的产品。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以白胡椒、黑胡椒、辣椒、八角、桂皮、丁香、孜然、小茴香、甘草、干姜、蒜、百里香、姜黄、月桂叶、草果、肉豆蔻、高良姜、花椒、麻椒、葫芦巴、芝麻、芫荽、洋葱、葱、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、砂仁、当归、芫荽籽、辣根、芥末粉、肉桂、阴香、大清桂、香茅、枫茅、山奈、木姜子、芒果、薄荷、调料九里香、多香果、荜拔、欧芹、石榴、迷迭香、香椿、芹菜、柠檬、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、玉竹、白果、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、杏仁、佛手、芡实、红小豆、鸡内金、麦芽、红枣、罗汉果、金银花、青果、枳椇子、枸杞、栀子、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄芥子、紫苏、紫苏籽、葛根、槐花、槐米、酸枣仁、陈皮（橘皮）、薏苡仁、藿香、冰糖、泡椒、红茶、食用玉米淀粉、小麦粉、红薯淀粉、土豆淀粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、香菇、白芷、大米、豌豆、食用盐、白砂糖、味精、鸡精、鸡粉调味料、芝麻油、花生油、大豆油、菜籽油、棕榈油、黄豆、面包屑中的几种为主要原料，添加红曲米、辣椒红、红曲红、碳酸氢钠、山梨酸钾、酵母抽提物、柠檬酸、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、洋葱油树脂、食用香精（鸡肉香精、红烧肉香精、猪肉香精、牛肉香精、鸭肉香精、百味卤香精、芝麻油香精、辣椒香精、花椒香精、肉宝王香精、大蒜香精）、二氧化硅中的一种或几种，经筛选、烘炒或不烘炒、粉碎或不粉碎、调配、包装加工而成含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，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。