



412708S-2022



漯河骊轩食品有限公司企业标准

Q/LLS 0007S-2022

固态复合调味料

2022-09-26 发布

2022-09-26 实施

漯河骊轩食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河骊轩食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：谢永广、袁大伟。

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。

本标准适用于以芝麻、食用盐、花生碎、高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茛苳、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香莱兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜、山楂、白芷、橘皮（陈皮）中的几种为原料，经挑选或不挑选、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、配料、混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的即食或非即食固态复合调味料。

根据产品食用方法不同，分为即食固态复合调味料和非即食固态复合调味料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 芝麻、高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茛苳、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香莱兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 山楂、白芷、橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.3 花生碎应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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	固态，具有产品应有的性状	从样品中随机取出少许，倒入一洁净白瓷盘中，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、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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	≤ 18.0	GB 5009.3
食用盐 ^a (以 NaCl 计), g/100g	≤ 58.0	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
展青霉素, μg/kg	≤ 20 (仅适用于添加山楂的产品)	GB 5009.185
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
^a 适用于添加食用盐产品的检验。		

2.4 微生物限量

即食产品的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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
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 食品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

出厂检验项目为: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量、食用盐 (仅限添加食用盐的产品)、

菌落总数（仅限即食产品）、大肠菌群（仅限即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以芝麻、食用盐、花生碎、高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茺萝、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香茅兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜、山楂、白芷、橘皮（陈皮）中的几种为原料，经挑选或不挑选、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、配料、混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的含有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，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。

漯河骊轩食品有限公司

QB