



410118S-2023



漯河乐佳食品科技有限公司企业标准

Q/LLJ 0003S-2023

固态复合调味料

2023-01-17 发布

2023-01-17 实施

漯河乐佳食品科技有限公司 发布前言

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由漯河乐佳食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草单位：漯河乐佳食品科技有限公司

本标准主要起草人：张瑜。

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。

本标准适用于以味精、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、淀粉(食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种)、麦芽糊精、水解(大豆)蛋白调味粉、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、南瓜粉、番茄粉、酱油粉、咖喱粉、植脂末【淀粉糖、植物油、食品添加剂(酪氨酸钠、单, 双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、二氧化硅)】、花生、芝麻、黄豆、豆豉、八角、花椒、辣椒、桂皮、草果、洋葱、蒜、高良姜、孜然、生姜、甘草、丁香、月桂、山奈、香茅、豆蔻、小茴香、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、荜拔、砂仁、白芷、黄栀子、陈皮(橘皮)、罗汉果、青果、紫苏、藿香、益智仁、调味油(辣椒油、花椒油、洋葱油、香葱油、孜然油、桂皮油、八角茴香油、丁香油、香叶油、大蒜油、生姜油中的一种或几种)中的几种为原料, 添加调味料(红油辣椒面、十三香调味料、五香粉调味料、鸡肉粉调味料、鸡肉味调味料、牛肉粉调味料、牛肉味调味料、猪肉味调味料、虾粉、鱼粉、海鲜粉中的一种或几种)、食用香精香料(乙基麦芽酚、辣椒油树脂、花椒提取物、生姜提取物、肉豆蔻精油、孜然精油、辣椒精油、麻辣精油、白柠檬香精、香辣风味油、糊辣风味油、炸辣椒香精、爆香辣椒油、熟香辣椒油、香辣香精、油葱香精、炒葱香精、花椒精粉、鸡肉香精、鸡肉液体香精、鸡肉油状香精、鸡肉精粉、鸡肉风味粉末香精、鸡肉粉末香精、肉味香精、卤肉风味香精、猪肉香精、猪肉精粉、牛肉香精、烤牛肉香精、牛肉粉末香精、牛肉精粉、鱼肉精油、海鲜风味香精、海鲜粉香精、番茄香精、咖喱风味香精、麻辣风味香精、芝麻油香精、咸味食品香精、甜味香精中的一种或几种)、食品添加剂【5'-呈味核苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、琥珀酸二钠、二氧化硅、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、茶多酚、乙二胺四乙酸二钠、维生素E、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、磷脂、DL-苹果酸、L-苹果酸、L-丙氨酸(增味剂)、碳酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、辣椒红、β-胡萝卜素、红曲红、焦糖色、姜黄、日落黄、天然胡萝卜素、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、糖精钠、阿斯巴甜、甜菊糖苷、纽甜、木糖醇中的一种或几种】中的几种, 经过原料检测、粉碎、调配混合、筛分、包装而成的包含两种及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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 味精应符合 GB/T 8967 和 GB2720 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

- 2.1.7 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 红油辣椒面、十三香调味料、五香粉调味料、鸡肉粉调味料、鸡肉味调味料、牛肉粉调味料、牛肉味调味料、猪肉味调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.11 虾粉、鱼粉、海鲜粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.12 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 水解植物蛋白调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.15 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.16 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.17 南瓜粉、番茄粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.18 酱油粉应符合附录 A 的规定。
- 2.1.19 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.20 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.21 花生应符合 GB/T 1532 及 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 芝麻应符合 GB/T 11761 及 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.24 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.25 八角、花椒、辣椒、桂皮、草果、洋葱、蒜、高良姜、孜然、生姜、甘草、丁香、月桂、山奈、香茅、豆蔻、小茴香、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、荜拨、砂仁应符合 GB/T 15691 中的规定。
- 2.1.26 白芷、黄栀子、陈皮（橘皮）、罗汉果、青果、紫苏、藿香、益智仁应符合《中华人民共和国药典》2020 年版 第一部的规定。
- 2.1.27 辣椒油、花椒油、洋葱油、香葱油、孜然油、桂皮油、八角茴香油、丁香油、香叶油、大蒜油、生姜油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.28 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.29 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.30 花椒提取物、生姜提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.31 肉豆蔻精油、孜然精油、辣椒精油、麻辣精油、白柠檬香精、香辣风味油、糊辣风味油、炸辣椒香精、爆香辣椒油、熟香辣椒油、香辣香精、油葱香精、炒葱香精、麻椒精粉、鸡肉香精、鸡肉液体香精、鸡肉油状香精、鸡肉精粉、鸡肉风味粉末香精、鸡肉粉末香精、肉味香精、卤肉风味香精、猪肉香精、猪肉精粉、牛肉香精、烤牛肉香精、牛肉粉末香精、牛肉精粉、鱼肉精油、海鲜风味香精、海鲜粉香精、番茄香精、咖喱风味香精、麻辣风味香精、芝麻油香精、咸味食品香精、甜味香精应符合 GB 30616 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'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.34 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.35 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.36 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.37 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.38 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.39 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.40 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.41 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.42 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.43 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.44 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.45 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.46 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.47 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.48 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.49 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.50 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.51 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.52 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.53 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.54 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.55 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.56 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.57 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.58 日落黄红应符合 GB 1886.224 的规定。
- 2.1.59 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.60 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.61 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.62 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.63 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 中的规定。
- 2.1.64 纽甜应符合 GB 29944 的规定。

- 2.1.65 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.66 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.67 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.68 糖精钠应符合 GB 1886.18 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	具有该产品应有的色泽	取适量试样于洁净烧杯中，在自然光线下，观察其性状、色泽，杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味
性状	固态	
气味、滋味	具有该产品特有的气味及滋味，无其他异味	
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	≤ 15.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 55.0	GB 5009.44
总氮(以氮计)，g/100g	≥ 0.5	GB 5009.5
氨基酸态氮(以氮计)，g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.28
茶多酚 ^a （以儿茶素计），g/kg	≤ 0.1	SN/T 3848
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278
磷酸盐（以磷酸根计） ^a ，g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
日落黄 ^a （以日落黄计），g/kg	≤ 0.2	SN/T 1743
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
糖精钠 ^a （以糖精计），g/kg	≤ 0.15	GB 5009.28
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97

阿斯巴甜 ^a , g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
纽甜 ^a , g/kg	≤	0.07	GB 5009.247
3-氯-1,2-丙二醇 ^b , mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12

注: *严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a 仅限添加此类添加剂的产品检验;

b 仅限于添加水解植物蛋白粉的产品检验;

同一功能的食品添加剂(防腐剂、相同色泽着色剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。

2.4 微生物限量

即食类固态复合调味料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, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
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
^a 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

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; 污染物限量应符合 GB2762 的规定; 农药残留限量 GB 2763 的规定。

3 检验

非即食类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、氨基酸态氮;

即食类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、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群。

型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录 A:



410929S-2018



河南新乡科兴添加剂有限责任公司企业标准

Q/HXK 0001S-2018

酱油粉

2018-04-12 发布

2018-04-12 实施

河南新乡科兴添加剂有限责任公司 发布

Q/HXK 0001S-2018

前 言

本标准自实施之日起代替 Q/HXK 0001S-2015。

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南新乡科兴添加剂有限责任公司提出。

本标准起草单位：河南新乡科兴添加剂有限责任公司。

本标准主要起草人：钟风霞，杜成轩，王庆军。

H N
Q B

Q/HXK 0001S-2018

酱油粉

1 范围

本标准规定了酱油粉的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以酿造酱油、麦芽糊精为原料经调配、灭菌（85℃，30 分钟）、喷雾干燥成粉，过振动筛后包装而制成的酱油粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。

2.1.2 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	试验方法
性状	粉末状	从样品中取出酱油粉，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	浅棕色至棕褐色	
气味	具有本品特有的香气	
滋味	具有本品特有酱香及酯香	
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
全氮（以氮计），g/100g	≥ 0.7	GB/T 18186
氨基酸态氮（以氮计），g/100g	≥ 0.5	GB/T 18186
水分，g/100g	≤ 8.0	GB 5009.3
氯化钠，g/100g	≤ 45.0	GB/T 18186
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

Q/HXK 0001S-2018

表 3 微生物指标

项 目	指标	检验方法
菌落总数, CFU/g $\leq$	30000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g $\leq$	0.3	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	不得检出	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	不得检出	GB 4789.10

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 其它要求

食品添加剂使用应符合 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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、氨基酸态氮、氯化钠、菌落总数、大肠菌群、净含量。型式检验按国家相关规定执行。

Q/HXK 00015-2018

编制说明

酱油粉是以酿造酱油、麦芽糊精为原料经调配、灭菌（85℃，30 分钟）、喷雾干燥成粉，过振动筛后包装而制成的酱油粉。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/T 18186《酿造酱油》和 GB 2717《酱油卫生标准》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南新乡科兴添加剂有限责任公司

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以味精、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、淀粉(食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种)、麦芽糊精、水解(大豆)蛋白调味粉、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、南瓜粉、番茄粉、酱油粉、咖喱粉、植脂末【淀粉糖、植物油、食品添加剂(酪氨酸钠、单, 双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、二氧化硅)】、花生、芝麻、黄豆、豆豉、八角、花椒、辣椒、桂皮、草果、洋葱、蒜、高良姜、孜然、生姜、甘草、丁香、月桂、山奈、香茅、豆蔻、小茴香、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、荜拨、砂仁、白芷、黄栀子、陈皮(橘皮)、罗汉果、青果、紫苏、藿香、益智仁、调味油(辣椒油、花椒油、洋葱油、香葱油、孜然油、桂皮油、八角茴香油、丁香油、香叶油、大蒜油、生姜油中的一种或几种)中的几种为原料, 添加调味料(红油辣椒面、十三香调味料、五香粉调味料、鸡肉粉调味料、鸡肉味调味料、牛肉粉调味料、牛肉味调味料、猪肉味调味料、虾粉、鱼粉、海鲜粉中的一种或几种)、食用香精香料(乙基麦芽酚、辣椒油树脂、花椒提取物、生姜提取物、肉豆蔻精油、孜然精油、辣椒精油、麻辣精油、白柠檬香精、香辣风味油、糊辣风味油、炸辣椒香精、爆香辣椒油、熟香辣椒油、香辣香精、油葱香精、炒葱香精、麻椒精粉、鸡肉香精、鸡肉液体香精、鸡肉油状香精、鸡肉精粉、鸡肉风味粉末香精、鸡肉粉末香精、肉味香精、卤肉风味香精、猪肉香精、猪肉精粉、牛肉香精、烤牛肉香精、牛肉粉末香精、牛肉精粉、鱼肉精油、海鲜风味香精、海鲜粉香精、番茄香精、咖喱风味香精、麻辣风味香精、芝麻油香精、咸味食品香精、甜味香精中的一种或几种)、食品添加剂【5'-呈味核苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、琥珀酸二钠、二氧化硅、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、茶多酚、乙二胺四乙酸二钠、维生素 E、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、磷脂、DL-苹果酸、L-苹果酸、L-丙氨酸(增味剂)、碳酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、辣椒红、 β -胡萝卜素、红曲红、焦糖色、姜黄、日落黄、天然胡萝卜素、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、糖精钠、阿斯巴甜、甜菊糖苷、纽甜、木糖醇中的一种或几种】中的几种, 经过原料检测、粉碎、调配混合、筛分、包装而成的包含两种及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》标准制定本标准, 作为企业组织生产、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。

漯河乐佳食品科技有限公司