



410017S-2023



漯河钜轩食品科技有限公司企业标准

Q/LJX 0006S-2023

# 固态复合调味料

2023-01-03 发布

2023-01-03 实施

漯河钜轩食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由漯河钜轩食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：漯河钜轩食品科技有限公司。

本标准主要起草人：田忠霖。

本标准自发布实施之日起代替标准号：Q/LJX 0006S-2019（备案号：412223S-2019）。

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。

本标准适用于以食用盐、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、辣椒（整的或粉状）、白胡椒、孜然、丁香、月桂叶、桂皮、肉豆蔻、草果、小茴香、砂仁、山奈、甘草、高良姜、香荚兰、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、姜黄、百里香、青花椒中的多种为原料，添加或不添加白砂糖、辣椒粉、花椒、八角、黑胡椒、青葱粉、姜粉、大豆、玉米淀粉、麦芽糊精、酵母抽提物、酸水解大豆蛋白调味液、酱油粉、植脂末(氢化植物油、麦芽糊精、葡萄糖浆)、鸡精调味料、鸡粉调味料、二氧化硅、姜黄素、辣椒红、虾皮、骨素、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻香油、棕榈油中的一种或多种）、食用动物油脂（食用猪油、食用牛油、食用羊油、食用鸡油、食用鸭油中的一种或多种）、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、番茄粉、红曲红、红曲米、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、β-胡萝卜素、焦糖色、柠檬酸、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用葡萄糖、芝麻、花生、辣椒油树脂、食用香精（咸味食品香精、鸡肉粉香精、骨汤粉香精、猪肉粉香精、猪肉风味香精、鸡肉风味香精、牛肉风味香精、羊肉风味香精、鱼肉风味香精、海鲜风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、葱香风味香精、蒜香风味香精、藤椒风味香精、菠萝风味香精中的一种或多种）、南瓜粉、蒜、姜、干紫菜、酱腌菜（黄贡椒、鱼头剁椒、泡小米辣、泡海椒、泡黄姜中的一种或多种）、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳粉、速溶豆粉和豆奶粉中的多种，经烘烤、粉碎、配制、混合、制粒或不制粒、干燥或不干燥、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食类固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 姜应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.5 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.6 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.7 高良姜、肉桂、小茴香、草果、砂仁、薄荷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。
- 2.1.8 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.9 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.10 青葱粉、多香果、山奈、辣椒粉、芫荽、香茅、迷迭香、百里香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.12 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

- 2.1.13 花椒、青花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.14 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.15 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.16 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.17 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.18 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.19 食用香精（咸味食品香精、鸡肉粉香精、骨汤粉香精、猪肉粉香精、猪肉风味香精、鸡肉风味香精、牛肉风味香精、羊肉风味香精、鱼肉风味香精、海鲜风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、葱香风味香精、蒜香风味香精、藤椒风味香精、菠萝风味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.21 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.23 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.24 蒜应符合 GB/T 1194 的规定。
- 2.1.25 香荚兰应符合 NY/T 483 的规定。
- 2.1.26 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.27 速溶豆粉和豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.28 干紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.29 南瓜粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.30 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.31 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.32 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.33 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.34 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.35 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.36 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.37 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.38 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.39 甘氨酸（氨基乙酸）应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.40 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.41 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.42 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.43 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.44 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.45 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.46 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.47 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.48 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.49 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.50 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.51 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.52 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.53 红曲红应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.54 红曲米应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.55  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.56 酱腌菜（黄贡椒、泡小米辣、泡海椒、泡黄姜、鱼头剁椒）应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.57 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.58 食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻香油、棕榈油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.59 食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.60 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.61 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.62 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.63 酱油粉应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.64 植脂末（氢化植物油、麦芽糊精、葡萄糖浆）应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.65 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.66 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.67 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.68 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.69 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.70 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.71 辣椒油树脂应符合 GB 28314 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	从混合均匀的样品中取 100g, 倒入洁净的白瓷盘内, 观察其性状、色泽及有无外来杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味、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
食用盐 <sup>a</sup> (以 NaCl 计), g/100g	≤ 55.0	GB 5009.44
水分, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
姜黄素 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
3-氯-1, 2-丙二醇, mg/kg	≤ 1.0 (仅限于添加酸水解大豆蛋白调味液的产品)	GB 5009.191
磷酸盐 <sup>b</sup> 【以磷酸根(PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> )计】, g/kg	≤ 20	GB 5009.256
β-胡萝卜素 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
山梨酸钾 <sup>b</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>b</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
注 1: a 指标仅限于添加食用盐的产品的检测。 注 2: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 注 3: b 仅适用于添加该食品添加剂的产品的检验。 注 4: 同一功能的食品添加剂 (防腐剂) 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 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。

### 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.6 其它要求

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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 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 (仅限于添加食用盐的产品的检测) 的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以食用盐、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、辣椒（整的或粉状）、白胡椒、孜然、丁香、月桂叶、桂皮、肉豆蔻、草果、小茴香、砂仁、山奈、甘草、高良姜、香茅、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、姜黄、百里香、青花椒中的多种为原料，添加或不添加白砂糖、辣椒粉、花椒、八角、黑胡椒、青葱粉、姜粉、大豆、玉米淀粉、麦芽糊精、酵母抽提物、酸水解大豆蛋白调味液、酱油粉、植脂末(氢化植物油、麦芽糊精、葡萄糖浆)、鸡精调味料、鸡粉调味料、二氧化硅、姜黄素、辣椒红、虾皮、骨素、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻香油、棕榈油中的一种或多种）、食用动物油脂（食用猪油、食用牛油、食用羊油、食用鸡油、食用鸭油中的一种或多种）、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、番茄粉、红曲红、红曲米、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、β-胡萝卜素、焦糖色、柠檬酸、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用葡萄糖、芝麻、花生、辣椒油树脂、食用香精（咸味食品香精、鸡肉粉香精、骨汤粉香精、猪肉粉香精、猪肉风味香精、鸡肉风味香精、牛肉风味香精、羊肉风味香精、鱼肉风味香精、海鲜风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、葱香风味香精、蒜香风味香精、藤椒风味香精、菠萝风味香精中的一种或多种）、南瓜粉、蒜、姜、干紫菜、酱腌菜（黄贡椒、鱼头剁椒、泡小米辣、泡海椒、泡黄姜中的一种或多种）、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳粉、速溶豆粉和豆奶粉中的多种，经烘烤、粉碎、配制、混合、制粒或不制粒、干燥或不干燥、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食类固态复合调味料。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》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。