



410825S-2023



莲花健康产业集团食品有限公司企业标准

Q/LHG 0001S-2023

# 复合调味料

2023-04-12 发布

2023-04-12 实施

莲花健康产业集团食品有限公司 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。

本标准主要起草人：曹家胜、张国庆、蒋新怀、任东梅、王华南、薛朝选。

本标准自实施之日起代替 Q/LHG 0001S-2021(备案号 410329S-2021)。

H N

Q B

# 复合调味料

## 1 范围

本标准规定了复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于复合调味料和味鲜调味料。

复合调味料是以食用盐、味精、白砂糖、鸡粉、牛肉粉调味料、紫菜粉、辣椒粉、蔬菜粉（洋葱粉、番茄粉、葱粉、芹菜粉中的一种或几种）、香菇（粉碎）、咖喱粉、食用玉米淀粉、麦芽糊精、植物油（棕榈油、大豆油、花生油中的一种或几种）中的几种为原料，添加（或不添加）脱水姜片、脱水大蒜、花椒、八角、胡椒、肉桂、白芷、小茴香、丁香、高良姜、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、柠檬黄、赤藓红、诱惑红、日落黄、姜黄、红曲红、焦糖色、食用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精、虾味香精、羊肉味香精、鱼肉味香精、番茄味香精、花生味香精、海鲜味香精、洋葱味香精、蘑菇味香精、大蒜味香精、芹菜味香精）中的一种或几种，经粉碎（或不粉碎）、调配、混合、造粒（或不造粒）、干燥（或不干燥）、压块（或不压块）、包装加工而成的含两种或两种以上调味品的复合调味料。

味鲜调味料是以味精、食用盐为原料，经配料、粉碎（或不粉碎）、混合、包装而成的味鲜调味料。

根据所用原辅料、配方、工艺和风味的不同，产品可分为：复合调味料（鸡味复合调味料、牛肉味复合调味料、虾味复合调味料、羊肉味复合调味料、鱼味复合调味料、海鲜味复合调味料、麻辣味复合调味料、花生味复合调味料、洋葱味复合调味料、番茄味复合调味料、蒜味复合调味料、芹菜味复合调味料、蘑菇味复合调味料、咖喱味复合调味料）和味鲜调味料。

## 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 2720 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 鸡粉应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.5 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.6 紫菜粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.7 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.8 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.9 脱水大蒜应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.10 葱粉、芹菜粉应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.11 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.12 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.14 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 大豆油应符合 GB 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 脱水姜片应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.18 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.19 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 2.1.20 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.21 洋葱粉、八角、肉桂、小茴香、丁香、高良姜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。
- 2.1.23 酵母抽取物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.24 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.25 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.26 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.27 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.28 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.29 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.30 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.31 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.32 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.33 焦糖色素应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.34 食用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精、虾味香精、羊肉味香精、鱼肉味香精、番茄味香精、花生味香精、海鲜味香精、洋葱味香精、大蒜味香精、芹菜味香精、蘑菇味香精）应符合 GB 30616 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                                                              |
|--------|----------------|------------|-------------------------------------------------------------------|
|        | 复合调味料          | 味鲜调味料      |                                                                   |
| 性    状 | 固态，块状、粉状或颗粒状   | 固态，颗粒状或粉末状 | 随机抽取样品适量，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，并将样品用蒸馏水稀释成1%的溶液，品其滋味 |
| 色    泽 | 具有原辅料加工后特有的色泽  | 白色或微黄色     |                                                                   |
| 气    味 | 具有该产品应有的气味，无异味 |            |                                                                   |
| 滋    味 | 具有该产品应有的滋味     |            |                                                                   |
| 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           |
|------------------------|---|-------|-------|----------------|
|                        |   | 复合调味料 | 味鲜调味料 |                |
| 水分，g/100g，             | ≤ | 5.0   | 1.0   | GB 5009.3      |
| 谷氨酸钠含量，g/100g          | ≥ | —     | 30    | GB 5009.43 第二法 |
| 食用盐（以NaCl计），g/100g     | < | 70.0  |       | GB 5009.44     |
| 无机砷（以As计），mg/kg        | ≤ | 0.1   |       | GB 5009.11     |
| *铅（以Pb计），mg/kg         | ≤ | 0.9   |       | GB 5009.12     |
| 柠檬黄 <sup>a</sup> ，g/kg | ≤ | 0.2   |       | GB 5009.35     |
| 赤藓红 <sup>a</sup> ，g/kg | ≤ | 0.05  |       | GB 5009.35     |
| 诱惑红 <sup>a</sup> ，g/kg | ≤ | 0.04  |       | GB 5009.141    |
| 日落黄 <sup>a</sup> ，g/kg | ≤ | 0.2   |       | GB 5009.35     |

注：\*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a仅适用于添加该食品添加剂的产品。

同一功能的食品添加剂（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。

味鲜调味料产品中的谷氨酸钠含量适用于GB 5009.43中的第二法检测。在检测谷氨酸钠含量试样制备时需要全溶单件包装产品进行检测，（准确称取全部包装样品（500克以下单位包装）M克（精确至0.01g）并完全转入体积为V的容量瓶中（大于样品4—5倍）用适量蒸馏水溶解，定容至刻度混匀备用。准确吸取上述样液V<sub>1</sub>ml（V<sub>1</sub>=V÷M×10）置于100ml容量瓶中，加盐酸20ml，混匀并冷却至20℃，用蒸馏水定容至刻度，混匀备用。）

## 2.4 微生物限量

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

出厂检验复合调味料项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐；味鲜调味料项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、谷氨酸钠含量，食用盐、水分。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N  
Q B

## 编制说明

本标准适用于复合调味料和味鲜调味料。

复合调味料是以食用盐、味精、白砂糖、鸡粉、牛肉粉调味料、紫菜粉、辣椒粉、蔬菜粉（洋葱粉、番茄粉、葱粉、芹菜粉中的一种或几种）、香菇（粉碎）、咖喱粉、食用玉米淀粉、麦芽糊精、植物油（棕榈油、大豆油、花生油中的一种或几种）中的几种为原料，添加（或不添加）脱水姜片、脱水大蒜、花椒、八角、胡椒、肉桂、白芷、小茴香、丁香、高良姜、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、柠檬黄、赤藓红、诱惑红、日落黄、姜黄、红曲红、焦糖色、食用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精、虾味香精、羊肉味香精、鱼肉味香精、番茄味香精、花生味香精、海鲜味香精、洋葱味香精、蘑菇味香精、大蒜味香精、芹菜味香精）中的一种或几种，经粉碎（或不粉碎）、调配、混合、造粒（或不造粒）、干燥（或不干燥）、压块（或不压块）、包装加工而成的含两种或两种以上调味品的复合调味料。

味鲜调味料是以味精、食用盐为原料，经配料、粉碎（或不粉碎）、混合、包装而成的味鲜调味料。

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。

本标准仅供出口产品使用，根据《中华人民共和国进出口食品安全管理办法》规定，对进口国或销售合同中有其它要求的依据进口国或销售合同约定判定。

莲花健康产业集团有限公司