



410981S-2023



漯河味佳生物科技有限公司企业标准

Q/LWJ 0002S-2023

固态复合调味料

2023-04-23 发布

2023-04-23 实施

漯河味佳生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由漯河味佳生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：马坤英、袁宝多。

本标准替代 Q/LWJ 0002S-2018。

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。

本标准适用于以辣椒、蒜、姜、葱、花椒、孜然、八角、胡椒、小茴香、香叶（月桂叶）、肉桂、大豆、芝麻、蛋黄粉、草莓粉、紫薯粉、番茄粉、海苔粉、香菇粉、马铃薯全粉、鸡肉老汤粉[生活饮用水、鸡肉、麦芽糊精、食用盐、谷氨酸钠(味精)、5'-呈味核苷酸二钠]、牛肉老汤粉[生活饮用水、牛肉、麦芽糊精、食用盐、谷氨酸钠(味精)、5'-呈味核苷酸二钠]、猪肉老汤粉[生活饮用水、猪肉、麦芽糊精、食用盐、谷氨酸钠(味精)、5'-呈味核苷酸二钠]、鸭肉老汤[生活饮用水、鸭肉、麦芽糊精、食用盐、谷氨酸钠(味精)、5'-呈味核苷酸二钠]、虾肉老汤粉[生活饮用水、虾肉、麦芽糊精、食用盐、谷氨酸钠(味精)、5'-呈味核苷酸二钠]、可可粉、食用盐、谷氨酸钠(味精)、白砂糖、玉米淀粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、柠檬酸、茶粉、酵母抽提物、奶粉、酸水解植物蛋白、乙基麦芽酚、香兰素、二氧化硅、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、姜黄、辣椒红、食品用香精（酱油香精、醋粉香精、草莓香精、紫薯香精、番茄香精、海苔香精、香菇香精、马铃薯香精、鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、鸭肉香精、虾味香精中的一种或几种）中的几种或多种为原料，经挑选或不挑选、粉碎或不粉碎、配料、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的固态复合调味料。

根据食用方式不同可分为：即食产品、非即食产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 蒜、姜、葱应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.3 辣椒、花椒、孜然、八角、胡椒、小茴香、香叶（月桂叶）、肉桂应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.4 大豆应符合GB 1352和GB 2715的规定。
- 2.1.5 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.6 蛋黄粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.7 草莓粉、紫薯粉、番茄粉应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.8 海苔粉应符合GB 19643的规定。
- 2.1.9 香菇粉应符合GB 7096的规定。
- 2.1.10 马铃薯全粉应符合SB/T 10752的规定。

- 2.1.11 鸡肉老汤粉、牛肉老汤粉、猪肉老汤粉、鸭肉老汤应符合GB 31644的规定。
- 2.1.12 虾肉老汤粉应符合GB 10133的规定。
- 2.1.13 可可粉应符合GB/T 20706的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.15 谷氨酸钠（味精）应符合GB/T 8967的规定。
- 2.1.16 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.17 玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.18 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.19 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203的规定。
- 2.1.20 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.21 茶粉应符合NY/T 2672的规定。
- 2.1.22 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.23 奶粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.24 酸水解植物蛋白应符合GB 20371的规定。
- 2.1.25 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.26 香兰素应符合GB 1886.16的规定。
- 2.1.27 二氧化硅应符合GB 25576的规定。
- 2.1.28 琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定。
- 2.1.29 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.30 姜黄应符合GB 1886.60的规定。
- 2.1.31 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.32 食用香精应符合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
性 状	固态	将样品置于洁净烧杯中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具产品应有的气滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤	35	GB 5009.3
氨基酸态氮(以N计), g/100g	≥	0.1	GB 5009.235
总氮(以N计), g/100g	≥	0.2	GB 5009.5
食用盐(以氯化钠计), g/100g	≤	40(仅适用于使用食用盐的产品)	GB 5009.44
无机砷(以As计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
3-氯-1,2-丙二醇 ^a , mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
a 仅适用于使用酸水解植物蛋白的产品。			

2.4 微生物限量

即食产品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: 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 食品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

食品添加剂的使用应符合GB 2760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, 真菌毒素限量应符合GB 2761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: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数(即食产品)、大肠菌群(即食产品)。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以辣椒、蒜、姜、葱、花椒、孜然、八角、胡椒、小茴香、香叶（月桂叶）、肉桂、大豆、芝麻、蛋黄粉、草莓粉、紫薯粉、番茄粉、海苔粉、香菇粉、马铃薯全粉、鸡肉老汤粉[生活饮用水、鸡肉、麦芽糊精、食用盐、谷氨酸钠(味精)、5'-呈味核苷酸二钠]、牛肉老汤粉[生活饮用水、牛肉、麦芽糊精、食用盐、谷氨酸钠(味精)、5'-呈味核苷酸二钠]、猪肉老汤粉[生活饮用水、猪肉、麦芽糊精、食用盐、谷氨酸钠(味精)、5'-呈味核苷酸二钠]、鸭肉老汤[生活饮用水、鸭肉、麦芽糊精、食用盐、谷氨酸钠(味精)、5'-呈味核苷酸二钠]、虾肉老汤粉[生活饮用水、虾肉、麦芽糊精、食用盐、谷氨酸钠(味精)、5'-呈味核苷酸二钠]、可可粉、食用盐、谷氨酸钠(味精)、白砂糖、玉米淀粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、柠檬酸、茶粉、酵母抽提物、奶粉、酸水解植物蛋白、乙基麦芽酚、香兰素、二氧化硅、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、姜黄、辣椒红、食品用香精（酱油香精、醋粉香精、草莓香精、紫薯香精、番茄香精、海苔香精、香菇香精、马铃薯香精、鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、鸭肉香精、虾味香精中的一种或几种）中的几种或多种为原料，经挑选或不挑选、粉碎或不粉碎、配料、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的固态复合调味料。

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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。