



411025S-2023



洛阳箴麦食品有限公司企业标准

Q/LDM 0001S-2023

固态复合调味料

2023-04-29 发布

2023-04-29 实施

洛阳箴麦食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳箴麦食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李蓓蓓。

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、白砂糖、绵白糖、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、食用葡萄糖、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用动物油脂（鸡油、猪油、牛油中的一种或几种）、棕榈油、食用植物油（菜籽油、大豆油、花生油中的一种或几种）、芝麻、花生、香辛料粉（黑胡椒粉、孜然粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、甘草粉、丁香粉、花椒粉、青花椒粉、辣椒粉、白胡椒粉、大蒜粉、姜粉中的一种或几种）、香辛料（八角、山奈、甘草、草果、肉桂、荜拨、丁香、小茴香、花椒、白胡椒、黑胡椒、桂皮、香叶、月桂叶、辣椒中的一种或几种）、酵母抽提物、酸水解植物蛋白调味液、5'-呈味核苷酸二钠、郫县豆瓣、酿造酱油、酿造食醋、牛肉粉调味料中的两种或几种为原料，添加或不添加陈皮、白芷、全脂奶粉、乳清蛋白粉、L-丙氨酸（增味剂）、辣椒红、焦糖色（亚硫酸铵法）、话梅粉、柠檬酸、柠檬黄、乙基麦芽酚、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠）、黄原胶、二氧化硅、大豆蛋白粉、 β -胡萝卜素、琥珀酸二钠、碳酸氢钠、香兰素、DL-苹果酸，L-苹果酸、迷迭香提取物、食用香精（猪肉提取物、鸡肉提取物、牛肉提取物、猪肉风味、鸡肉风味、牛肉风味、新奥尔良风味、海鲜风味、麻辣风味、香辣风味、葱香风味、藤椒风味、咖喱风味）中的一种或几种，经挑选或不挑选、粉碎或不粉碎、混合搅拌、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.6 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.7 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 食用动物油脂（鸡油、猪油、牛油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.11 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.13 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 熟芝麻、熟花生应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 香辛料、香辛粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.18 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.19 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.20 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.21 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.22 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.23 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.24 全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.25 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.26 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.27 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.28 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.29 话梅粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.30 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.31 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.32 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.33 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.34 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.35 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.36 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.37 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.38 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.39 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.40 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.41 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.42 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.43 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.44 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.45 迷迭香提取物应符合 GB 1886.172 的规定。

- 2.1.46 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.47 白芷、枸杞子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

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	固体	从样品中取出生干面一袋，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽，嗅其气味，然后用沸水煮熟，检查其烹调性、品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品特有的气味、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
水分，g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
氯化物(以 NaCl 计)，g/100g	≤ 50.0	GB 5009.44
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以As计)，mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
柠檬黄（以柠檬黄计） ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
3-氯-1,2-丙二醇 ^b ，mg/kg	≤ 1	GB 5009.191
磷酸盐(以 PO ₄ ³⁻ 计) ^a ，g/kg	≤ 20	GB 5009.256
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
备注：*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检验； b 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品检验； 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、氯化物。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用盐、白砂糖、绵白糖、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、食用葡萄糖、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用动物油脂（鸡油、猪油、牛油中的一种或几种）、棕榈油、食用植物油（菜籽油、大豆油、花生油中的一种或几种）、芝麻、花生、香辛料粉（黑胡椒粉、孜然粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、甘草粉、丁香粉、花椒粉、青花椒粉、辣椒粉、白胡椒粉、大蒜粉、姜粉中的一种或几种）、香辛料（八角、山奈、甘草、草果、肉桂、荜拨、丁香、小茴香、花椒、白胡椒、黑胡椒、桂皮、香叶、月桂叶、辣椒中的一种或几种）、酵母抽提物、酸水解植物蛋白调味液、5'-呈味核苷酸二钠、郫县豆瓣、酿造酱油、酿造食醋、牛肉粉调味料中的两种或几种为原料，添加或不添加陈皮、白芷、全脂奶粉、乳清蛋白粉、L-丙氨酸（增味剂）、辣椒红、焦糖色（亚硫酸铵法）、话梅粉、柠檬酸、柠檬黄、乙基麦芽酚、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠）、黄原胶、二氧化硅、大豆蛋白粉、 β -胡萝卜素、琥珀酸二钠、碳酸氢钠、香兰素、DL-苹果酸，L-苹果酸、迷迭香提取物、食用香精（猪肉提取物、鸡肉提取物、牛肉提取物、猪肉风味、鸡肉风味、牛肉风味、新奥尔良风味、海鲜风味、麻辣风味、香辣风味、葱香风味、藤椒风味、咖喱风味）中的一种或几种，经挑选或不挑选、粉碎或不粉碎、混合搅拌、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的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》有关规定，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》及其他相关标准要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳箬麦食品有限公司