



411037S-2023



洛阳市晟卿食品有限公司企业标准

Q/LSQ 0001S-2023

固态复合调味料

2023-04-29 发布

2023-04-29 实施

洛阳市晟卿食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市晟卿食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：袁强。

H N

Q B

固体复合调味料

1 范围

本标准规定了固体复合调味料的分类、要求、检验方法等。

本标准适用于以洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、黑芥籽、辣椒、桂皮、肉桂、大清桂、芫荽（香菜）、芫荽籽（香菜籽）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、薄荷、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、欧芹、多香果、荜拔、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芹、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香莱兰、花椒、姜、孜然（枯茗）、芥末中的一种或几种为主要原料，添加或不添加脱水蔬菜（葱、姜、白芷中的一种或几种）、山药、山楂、乌梅、木瓜、白芷、白果、龙眼肉（桂圆）、百合、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞、梔子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、淡竹叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、酸枣仁、橘皮（陈皮）、覆盆子、藿香、胡椒（粉）、麻椒、枣、柠檬片、黄豆、玉米、紫菜、花生、虾米、虾皮、淡菜、大豆蛋白粉、酱油粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、食用玉米淀粉、酵母提取物、小麦粉、食用盐、白砂糖、绵白糖、赤砂糖、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、食用油脂制品（精炼植物油、磷脂）、椰子粉、乳粉、番茄粉、再制干酪粉、水、复合调味粉（酸水解植物蛋白调味粉、味精、食用盐、白砂糖、L-丙氨酸、麦芽糊精、5'-肌苷酸二钠、酵母提取物、甘氨酸）、芝麻油、菜籽油、大豆油、玉米油、大米、呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、麦芽酚、乙基麦芽酚、碳酸氢钠、碳酸钙、木瓜蛋白酶（来源木瓜 *Carica papaya*）、辣椒油树脂、甜蜜素、三氯蔗糖、辣椒红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、卡拉胶、黄原胶、柠檬酸钾、二氧化硅、琥珀酸二钠、瓜尔胶、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、姜黄粉、磷脂、5'-肌苷酸二钠、单硬脂酸甘油酯中的一种或几种，经预处理、炒制或不炒制、配料或不配料、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装而成的包含两种及两种以上调味品的非即食固态复合调味料。

根据原料不同分为：腌料调味料、卤料调味料、烤香调味料、油炸类复合调味料、香辛料风味调味料。

2 要求

2.1 原料

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 的规定。

2.1.3 洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、黑芥籽、辣椒、桂皮、肉桂、大清桂、芫荽（香菜）、芫荽籽（香菜籽）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、薄荷、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、欧芹、多香果、荜拔、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芹、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香莱兰、花椒、姜、孜然（枯茗）、芥末、姜黄粉应符合 GB/T 15691 的规

定。

- 2.1.4 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.10 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.12 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.13 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.14 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.16 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.18 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.19 脱水蔬菜（葱、姜、白芷）应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.20 山药、山楂、乌梅、木瓜、白芷、白果、龙眼肉（桂圆）、百合、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、淡竹叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、酸枣仁、橘皮（陈皮）、覆盆子、藿香、胡椒（粉）、麻椒、枣应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.21 柠檬片应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.22 黄豆应符合 NY/T 285 的规定。
- 2.1.23 玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 2.1.24 紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.25 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.26 虾米应符合 SC/T 3204 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.27 虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.28 淡菜应符合 SC/T 3209 的规定。
- 2.1.29 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.30 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.31 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.32 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。

- 2.1.33 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.34 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.35 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.36 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.37 食用油脂制品（精炼植物油、磷脂）应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.38 椰子粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.39 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.40 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.41 再制干酪粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.42 复合调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.43 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.44 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.45 大米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 2.1.46 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.47 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.48 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.49 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.50 麦芽酚应符合 GB 1886.282 的规定。
- 2.1.51 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.52 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.53 木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.54 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.55 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.56 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.57 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.58 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.59 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.60 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.61 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.62 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.63 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.64 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.65 磷脂应符合 GB 1886.358 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	具有原辅料加工后应有的色泽	取适量试样，倒入洁净白瓷盘内，自然光下用肉眼观察色泽、组织形态及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
滋味及气味	具有产品固有的滋味、气味，无不良滋味、气味	
组织形态	具有加工后本品应有的形态	
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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 18	GB 5009.3
3-氯-1,2-丙二醇 ^a , mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191
食用盐 ^b (以 NaCl 计), g/100g	≤ 50	GB 5009.44
磷酸盐 ^b (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 20	GB 5009.256
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
甜蜜素 ^b (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
柠檬黄 ^b , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
日落黄 ^b , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
铅(以Pb计)*, mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
甲基汞 ^c (以Hg计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
注：1、* 指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 2、a 仅限于添加酸水解植物蛋白的产品； 3、b 仅适用于添加该产品的产品； 4、c 仅适用于添加水产及其制品的产品； 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 JJF1070 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。

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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、黑芥籽、辣椒、桂皮、肉桂、大清桂、芫荽（香菜）、芫荽籽（香菜籽）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、薄荷、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、欧芹、多香果、荜拨、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芹、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜、孜然（枯茗）、芥末中的一种或几种为主要原料，添加或不添加脱水蔬菜（葱、姜、白芷中的一种或几种）、山药、山楂、乌梅、木瓜、白芷、白果、龙眼肉（桂圆）、百合、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、芡实、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、淡竹叶、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、酸枣仁、橘皮（陈皮）、覆盆子、藿香、胡椒（粉）、麻椒、枣、柠檬片、黄豆、玉米、紫菜、花生、虾米、虾皮、淡菜、大豆蛋白粉、酱油粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、食用玉米淀粉、酵母提取物、小麦粉、食用盐、白砂糖、绵白糖、赤砂糖、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、食用油脂制品（精炼植物油、磷脂）、椰子粉、乳粉、番茄粉、再制干酪粉、水、复合调味粉（酸水解植物蛋白调味粉、味精、食用盐、白砂糖、L-丙氨酸、麦芽糊精、5'-肌苷酸二钠、酵母提取物、甘氨酸）、芝麻油、菜籽油、大豆油、玉米油、大米、呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、麦芽酚、乙基麦芽酚、碳酸氢钠、碳酸钙、木瓜蛋白酶（来源木瓜 *Carica papaya*）、辣椒油树脂、甜蜜素、三氯蔗糖、辣椒红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、卡拉胶、黄原胶、柠檬酸钾、二氧化硅、琥珀酸二钠、瓜尔胶、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、姜黄粉、磷脂、5'-肌苷酸二钠、单硬脂酸甘油酯中的一种或几种，经预处理、炒制或不炒制、配料或不配料、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装而成的包含两种及两种以上调味品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》的有关规定，参照相关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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。