



411241S-2023

洛阳玖汇益食品有限公司企业标准

Q/LJHY 0003S-2023

固态复合调味料

2023-05-13 发布

2023-05-13 实施

洛阳玖汇益食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳玖汇益食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：范亚杰、谷晓冰。

本标准自发布实施之日起替代标准号：Q/LJHY 0003S-2021（备案号413159S-2021）。

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。

本标准适用于以食用盐、味精、香辛料【辣椒、花椒、青花椒、麻椒、藤椒、胡椒、八角、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拨、砂仁、欧芹、芫荽籽、迷迭香、姜黄、圆叶当归、姜、高良姜、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、桂圆、枸杞子、大枣、食用菌（香菇、杏鲍菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、金顶蘑、牛肝菌、鸡油菌、松茸、茶树菇、白灵菇、鸡腿菇、羊肚菌、牛舌菌中的一种或几种）、芝麻、花生仁、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、脱水蔬菜（脱水大蒜、脱水葱片、脱水姜片、脱水芫荽、脱水胡萝卜、脱水波菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜中的一种或几种）、酵母抽提物、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、番茄粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、玉米粉、大米粉、小麦粉、骨素、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种）、食用动物油脂（猪油、牛油、鸡油、羊油中的一种或几种）、肉松粉中的几种为原料，辅以或不辅以酱油粉（外购复合调味料）、豆瓣酱粉（外购复合调味料）、醋粉（外购复合调味料）、酸水解大豆蛋白粉（外购复合调味料）中的一种或几种，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、二氧化硅、食品用香精（肉味香精、香辛型香精、排骨味香精、咸味香精、麻辣味香精、鲜味香精中的一种或几种）、黄原胶、瓜尔胶、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、红曲红、焦糖色、高粱红、柠檬黄、日落黄、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据原辅料不同，产品分类为复合调味粉、炒菜料、烧烤撒料、蒸肉料、蘸料、风味汤粉、腌料、包子饺子料、炖料、卤料。

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 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 白芷、橘皮（陈皮）、山楂、桂圆、枸杞子、大枣应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.5 食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.6 芝麻、花生仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

- 2.1.8食用葡萄糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.9脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.10酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.11食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.12番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.13鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.14玉米粉、大米粉、小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.15骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.16食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.17食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.18肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.19酱油粉、豆瓣酱粉、醋粉、酸水解大豆蛋白粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.205'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.21琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.22乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.23谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.24二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.25食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.27瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.28D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.29辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.30红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.31焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.32高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.33柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.34日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.35天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.36三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.37安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.38甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）应符合 GB 1886.37 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	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 58.0	GB 5009.44
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
^b 无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
^a 阿斯巴甜，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
^a 三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
^a 安赛蜜，g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
^a 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
^a 柠檬黄，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
^a 日落黄，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
展青霉素，μg/kg	≤ 20（仅适用于添加山楂的产品）	GB 5009.185
3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg	≤ 1.0（仅适用于添加酸水解大豆蛋白粉的产品）	GB 5009.191

注：a仅适用于添加该种添加剂的产品，且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；

b可先测定总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则需再测定无机砷；

注2：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用盐、味精、香辛料【辣椒、花椒、青花椒、麻椒、藤椒、胡椒、八角、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拔、砂仁、欧芹、芫荽籽、迷迭香、姜黄、圆叶当归、姜、高良姜、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、桂圆、枸杞子、大枣、食用菌（香菇、杏鲍菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、金顶蘑、牛肝菌、鸡油菌、松茸、茶树菇、白灵菇、鸡腿菇、羊肚菌、牛舌菌中的一种或几种）、芝麻、花生仁、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、脱水蔬菜（脱水大蒜、脱水葱片、脱水姜片、脱水芫荽、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜中的一种或几种）、酵母抽提物、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、番茄粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、玉米粉、大米粉、小麦粉、骨素、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种）、食用动物油脂（猪油、牛油、鸡油、羊油中的一种或几种）、肉松粉中的几种为原料，辅以或不辅以酱油粉（外购复合调味料）、豆瓣酱粉（外购复合调味料）、醋粉（外购复合调味料）、酸水解大豆蛋白粉（外购复合调味料）中的一种或几种，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、二氧化硅、食品用香精（肉味香精、香辛型香精、排骨味香精、咸味香精、麻辣味香精、鲜味香精中的一种或几种）、黄原胶、瓜尔胶、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、红曲红、焦糖色、高粱红、柠檬黄、日落黄、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的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》的有关规定，参照GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，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。

洛阳玖汇益食品有限公司