



411291S-2023



漯河九信食品科技有限公司企业标准

Q/LJS 0001S-2023

固态复合调味料

2023-05-21 发布

2023-05-21 实施

漯河九信食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由漯河九信食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：张继浩。

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。

本标准适用于以白砂糖、食用盐、味精、鸡精、食用葡萄糖、食用淀粉（玉米淀粉、土豆淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）、小麦粉、食用香精（咸味香精）为原料，经过调配、混合、包装加工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。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.4 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 食用淀粉（玉米淀粉、土豆淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉）应符合 GB 31637 的规定。

2.1.7 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 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
色 泽	具有本产品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，
性 状	具有本产品应有的性状	
气味、滋味	具有本品特有的气、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	GB 5009. 3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 58	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
注：带*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

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 其他要求

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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以白砂糖、食用盐、味精、鸡精、食用葡萄糖、食用淀粉（玉米淀粉、土豆淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）、小麦粉、食用香精（咸味香精）为原料，经过调配、混合、包装加工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《调味料产品生产许可证审查细则》、GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检验提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河九信食品科技有限公司