



411887S-2023



洛阳市老石家调味品有限公司企业标准

Q/LXZ 0001S-2023

固态复合调味料

2023-06-28 发布

2023-06-28 实施

洛阳市老石家调味品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市老石家调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：石德成、高峰。

本标准替代 Q/LXZ 0001S-2017。

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、白砂糖、食用葡萄糖、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、辣椒粉、香辛料[花椒、八角、白胡椒、桂皮、小茴香、豆蔻、高良姜、草果、肉豆蔻、干姜、辣椒、孜然、香叶（月桂叶）、姜黄、丁香、百里香、甘牛至中的一种或几种]、陈皮、白芷、青果、山楂、枸杞、鸡肉粉、葱粉、葱片、姜粉、蒜粉、洋葱粉中的一种或几种为原料，加入或不加入虾粉、芝麻、琥珀酸二钠（干贝素）、酱油粉、酸水解（大豆）植物蛋白调味粉、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、酵母抽提物、麦芽糊精中的一种或几种为原料，经原料前处理、筛选、烘干或不烘干、混合、粉碎或不粉碎，加入或不加入 5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、二氧化硅、牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精中的一种或多种，经混合、包装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 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 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 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 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.8 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.9 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.10 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 陈皮、白芷、青果、山楂、枸杞应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版一部）的规定。
- 2.1.12 葱粉、葱片、姜粉、蒜粉、洋葱粉应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.13 虾粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.14 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉）应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 琥珀酸二钠（干贝素）应符合 GB 29939 的规定。

- 2.1.17 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 酸水解(大豆)植物蛋白调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.19 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.20 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.215' -呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.23 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.24 牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.25 生产用水应符合 GB 5749 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	片状或粉末状	将样品置于洁净白瓷盘中，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 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 20	GB 5009.3
食用盐(以氯化钠计), g/100g	≤ 55	GB 5009.44
氨基酸态氮(以 N 计), g/100g	≥ 0.02	GB 5009.235
总氮(以 N 计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009.5
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
甲基汞 ^b (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
3-氯-1,2-丙二醇 ^c , mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191
^a 仅适用于以山楂为主料的产品;		
^b 仅适用于使用虾粉的产品;		

°仅适用于使用酸水解(大豆)植物蛋白调味粉的产品;

*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 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。

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、氨基酸态氮。即食产品还应增加菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、辣椒粉、香辛料[花椒、八角、白胡椒、桂皮、小茴香、豆蔻、高良姜、草果、肉豆蔻、干姜、辣椒、孜然、香叶（月桂叶）、姜黄、丁香、百里香、甘牛至中的一种或几种]、陈皮、白芷、青果、山楂、枸杞、鸡肉粉、葱粉、葱片、姜粉、蒜粉、洋葱粉中的一种或几种为原料，加入或不加入虾粉、芝麻、琥珀酸二钠（干贝素）、酱油粉、酸水解(大豆)植物蛋白调味粉、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、酵母抽提物、麦芽糊精中的一种或几种为原料，经原料前处理、筛选、烘干或不烘干、混合、粉碎或不粉碎，加入或不加入 5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、二氧化硅、牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精中的一种或多种，经混合、包装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。

洛阳市老石家调味品有限公司

QB