



412045S-2023



漯河市馨馨生物科技有限公司企业标准

Q/LXS 0001S-2023

固态复合调味料

2023-07-08 发布

2023-07-08 实施

漯河市馨馨生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市馨馨生物科技有限公司提出。

本标准由漯河市质量技术监督检验测试中心和漯河市馨馨生物科技有限公司共同起草。

本标准主要起草人：洪建功、朱高峰、李春杰。

本标准自发布实施之日起替代 Q/LXS 0001S-2019。

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、检验方法及检验规则等。

本标准适用于以畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅中的一种或几种）肉粉或骨汤粉、食用盐、味精（谷氨酸钠）、香辛料（或粉或碎）[辣椒、洋葱、葱、大蒜、芝麻、姜、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、花椒、香葱、香茅草（柠檬草）、生姜、青花椒、小茴香、八角茴香、孜然、香叶（月桂叶）、芫荽、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、丁香、迷迭香、留兰香（十香菜）、山奈、香菜籽、调料九里香（千里香）、草果中的一种或几种]、水溶性香辛料粉（生姜粉、辣椒粉、八角茴香粉、小茴香粉、大蒜粉、孜然粉、葱粉、花椒粉、肉桂粉中的一种或几种）、十三香粉（八角茴香、小茴香、花椒、肉桂、黑胡椒、肉豆蔻、橘皮、高良姜、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷）、酵母抽提物、膨化米粉、食用菌（粉）（香菇、杏鲍菇、平菇、双孢蘑菇、羊肚菇、牛肝菌、金针菇、木耳、银耳中的一种或几种）、果蔬片（或粉或颗粒）（辣椒、胡萝卜、番茄、黄瓜、藕、胡萝卜粒、葱叶、，柠檬片、番茄片、番茄粉、干制红枣中的一种或几种）、糯米粉、米酒糟、腐乳、食药物质（丁香、白芷、紫苏、藿香、枸杞、高良姜、栀子、紫苏籽、罗汉果、鱼腥草、山药、甘草、覆盆子、橘皮、葛根、荷叶、莲子、赤小豆、红小豆、桔梗、胖大海、茯苓、牡蛎、淡豆豉、山楂、金银花、薄荷中的一种或几种）、大豆蛋白粉、大豆粉、花生粉、小麦粉、大米粉、小米粉、玉米粉、虾皮粉、虾米粉、鱼肉粉、酱油粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、羊肉粉调味料、鸭肉粉调味料、骨汤粉调味料、冰糖、白砂糖、葡萄糖、食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、麦芽糊精、豆豉、动物油脂（鸡油、猪油、牛油中的一种或几种）、葱油中的几种为原料，辅以或不辅以呈味核苷酸二钠、乳酸、乳酸钾、维生素 C、维生素 E、甘氨酸、碳酸氢钠、丁基羟基茴香醚（仅限鸡肉粉）、羧甲基纤维素钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钾、琥珀酸二钠、麦芽酚、乙基麦芽酚、葡萄糖酸- δ -内酯、木糖醇、植脂末、单，双甘油脂肪酸酯、L-苹果酸、柠檬酸钾、柠檬酸钠、柠檬酸、肉桂酸、乳酸钠、茶多酚、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、山梨酸钾、辣椒红、红曲米（粉）、柠檬黄、日落黄、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、木瓜蛋白酶（来源于木瓜）、卡拉胶、黄原胶、辣椒油树脂、羧甲基纤维素钠、食用香精（鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精、辣椒精油、花椒精油、青花椒精油、香菇香精、肉味香精、奶油香精、水溶油溶乳化剂中的一种或几种）、二氧化硅中的一种或几种，经前处理（筛选去杂或烘干杀菌）、粉碎（制粉）、调配（筛分）、包装等工艺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。

根据原辅料不同，产品分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

- 2.1.2 味精（谷氨酸钠）应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.3 香辛料（或粉或碎）、水溶性香辛料粉、十三香粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.5 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.6 食用菌（粉）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 果蔬片（或粉或颗粒）应清洁、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.8 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.9 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.10 花生粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 大豆粉、小麦粉、大米粉、小米粉、玉米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 海鲜粉调味料、虾皮粉、虾米粉、鱼肉粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.13 鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、牛肉粉调味料、羊肉粉调味料、鸭肉粉调味料、骨汤粉调味料、酱油粉、畜禽肉粉或骨汤粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.14 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.20 动物油脂（鸡油、猪油、牛油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.21 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.22 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.23 麦芽酚应符合 GB 1886.282 的规定。
- 2.1.24 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.25 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.26 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.28 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.29 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.30 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.31 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.32 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.33 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。

- 2.1.34 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.35 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.36 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.37 红曲米（粉）应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.38 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.39 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.40 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.41 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.42 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.43 木瓜蛋白酶（来源于木瓜）应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.44 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.45 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.46 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.47 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.48 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.49 二氧化硅应符合GB 25576的规定。
- 2.1.50 L-苹果酸应符合GB 1886.40的规定。
- 2.1.51 食药物质应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.52 膨化米粉应符合GB 19640的规定。
- 2.1.53 葱油应符合T/GZSX 015的规定。
- 2.1.54 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.55 葡萄糖酸-δ-内酯应符合GB 7657的规定。
- 2.1.56 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.57 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.58 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.59 乳酸钾应符合 GB 28305 的规定。
- 2.1.60 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.61 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.62 肉桂酸应符合 GB 28347 的规定。

2.2 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	粉状或者颗粒状	取适量被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽、性状，有无杂质，并嗅其气味，辨其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，有鲜咸味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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	≤ 18	GB 5009. 3
食用盐（以 NaCl 计）， g/100g	≤ 58	GB 5009. 44
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计）， g/kg	≤ 1.0	GB 5009. 28
双乙酸钠 ^a , g/kg	≤ 10.0	GB 5009. 277
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计） ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009. 121
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计）， g/kg	≤ 0.65	GB 5009. 97
阿斯巴甜 ^a , g/kg	≤ 2.0	GB 5009. 263
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.2	GB 5009. 35
日落黄 ^a , g/kg	≤ 0.2	GB 5009. 35
茶多酚 ^a （以儿茶素计）， g/kg	≤ 0.1	SN/T 3848
丁基羟基茴香醚（以油脂中的含量计） ^a , g/kg	≤ 0.2	GB 5009. 32
磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计） ^a , g/kg	≤ 20	GB 5009. 256
无机砷（以 As 计）， mg/kg	≤ 0.1	GB 5009. 11
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.8	GB 5009. 12
甲基汞 ^b （以 Hg 计）， mg/kg	≤ 0.5	GB 5009. 17
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009. 22
注：* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； ^a 仅限于添加该食品添加剂产品的检验； ^b 仅限于添加水产动物制品产品的检验； 同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂、抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量比例之和不得超过 1。		

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方

法检验。

2.5 生产加工过程的卫生要求

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国家相关规定及公告。

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、食用盐。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅中的一种或几种）肉粉或骨汤粉、食用盐、味精（谷氨酸钠）、香辛料（或粉或碎）[辣椒、洋葱、葱、大蒜、芝麻、姜、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、花椒、香葱、香茅草（柠檬草）、生姜、青花椒、小茴香、八角茴香、孜然、香叶（月桂叶）、芫荽、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、丁香、迷迭香、留兰香（十香菜）、山奈、香菜籽、调料九里香（千里香）、草果中的一种或几种]、水溶性香辛料粉（生姜粉、辣椒粉、八角茴香粉、小茴香粉、大蒜粉、孜然粉、葱粉、花椒粉、肉桂粉中的一种或几种）、十三香粉（八角茴香、小茴香、花椒、肉桂、黑胡椒、肉豆蔻、橘皮、高良姜、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷）、酵母抽提物、膨化米粉、食用菌（粉）（香菇、杏鲍菇、平菇、双孢蘑菇、羊肚菇、牛肝菌、金针菇、木耳、银耳中的一种或几种）、果蔬片（或粉或颗粒）（辣椒、胡萝卜、番茄、黄瓜、藕、胡萝卜粒、葱叶、，柠檬片、番茄片、番茄粉、干制红枣中的一种或几种）、糯米粉、米酒糟、腐乳、食药物质（丁香、白芷、紫苏、藿香、枸杞、高良姜、栀子、紫苏籽、罗汉果、鱼腥草、山药、甘草、覆盆子、橘皮、葛根、荷叶、莲子、赤小豆、红小豆、桔梗、胖大海、茯苓、牡蛎、淡豆豉、山楂、金银花、薄荷中的一种或几种）、大豆蛋白粉、大豆粉、花生粉、小麦粉、大米粉、小米粉、玉米粉、虾皮粉、虾米粉、鱼肉粉、酱油粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、羊肉粉调味料、鸭肉粉调味料、骨汤粉调味料、冰糖、白砂糖、葡萄糖、食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、麦芽糊精、豆豉、动物油脂（鸡油、猪油、牛油中的一种或几种）、葱油中的几种为原料，辅以或不辅以呈味核苷酸二钠、乳酸、乳酸钾、维生素 C、维生素 E、甘氨酸、碳酸氢钠、丁基羟基茴香醚（仅限鸡肉粉）、羧甲基纤维素钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钾、琥珀酸二钠、麦芽酚、乙基麦芽酚、葡萄糖酸- δ -内酯、木糖醇、植脂末、单，双甘油脂肪酸酯、L-苹果酸、柠檬酸钾、柠檬酸钠、柠檬酸、肉桂酸、乳酸钠、茶多酚、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、山梨酸钾、辣椒红、红曲米（粉）、柠檬黄、日落黄、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、木瓜蛋白酶（来源于木瓜）、卡拉胶、黄原胶、辣椒油树脂、羧甲基纤维素钠、食用香精（鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精、辣椒精油、花椒精油、青花椒精油、香菇香精、肉味香精、奶油香精、水溶油溶乳化剂中的一种或几种）、二氧化硅中的一种或几种，经前处理（筛选去杂或烘干杀菌）、粉碎（制粉）、调配（筛分）、包装等工艺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 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

漯河市馨馨生物科技有限公司