



412015S-2023



平顶山市李大厨食品有限公司企业标准

Q/PLS 0004S-2023

固态复合调味料

2023-07-08 发布

2023-07-08 实施

平顶山市李大厨食品有限公司 发布

前 言

本标准由平顶山市李大厨食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：姚快、郭忠义、赵万波、汪耀正。

本标准自发布实施日起替代 Q/PLS 0004S-2021（备案号：412819S-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、香辛料【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然（枯茗）、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒、葱粉、蒜粉、洋葱粉中的一种或几种】、白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、食用菌或其粉【香菇、猴头菇、白牛肝菌、羊肚菌、松茸、竹荪、茶树菇、杏鲍菇、木耳、平菇、鸡腿菇、鸡枞菌中的一种或几种】、味精、芝麻、花生碎、紫苏籽、白砂糖、绵白糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、咖喱粉、玉米粉、大米粉、糯米粉、大豆粉、小麦粉、番茄粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、小麦淀粉、脱水蔬菜（脱水葱、脱水胡萝卜、脱水芫荽、脱水菠菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）中的几种为原料，辅以或不辅以酱油粉、豆瓣酱粉、醋粉、鸡肉粉、牛肉粉、酸水解大豆蛋白调味粉、十三香调味品、紫菜中的一种或几种，添加或不添加食品用香精（牛肉味香精、羊肉味香精、鸡肉味香精、咸味香精、海鲜味香精、番茄味香精、黑芝麻味香精、咖喱味香精、香辛型香精、蔬菜味香精中的一种或几种）、食用香料【大蒜油、八角茴香油、辣椒油树脂、花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油中的一种或几种】、5'-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、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、碳酸氢钠、维生素C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、辣椒红、姜黄（着色剂）、姜黄素、红曲红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、高粱红、 β -胡萝卜素、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖中的一种或几种，经烘干或不烘干、粉碎或不粉碎、配料、混合、造粒或不造粒、包装而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食固态复合调味料。

根据原辅料不同及食用方式不同，产品分类为：即食类固态复合调味料、非即食类固态复合调味料。

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 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

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

2.1.4 食用菌或其粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。

- 2.1.6芝麻、花生碎、紫苏籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7白砂糖、绵白糖应符合 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酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.10鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、咖喱粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.11玉米粉、大米粉、糯米粉、大豆粉、小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.13食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.14脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.15食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.16食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.17酱油粉、豆瓣酱粉、醋粉、鸡肉粉、牛肉粉、酸水解大豆蛋白调味粉、十三香调味品应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18紫菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.19食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20大蒜油应符合 GB 1886.272 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.21八角茴香油应符合 GB 1886.140 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.22辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.23花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.245'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.25琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.26乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.27谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.28二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.29磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.30乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.31氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.32黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.33瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.34卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.35碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.36维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

- 2.1.37D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.38柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.39柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.40DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.41辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.42姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.43姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.44红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.45柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.46日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.47焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.48高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.49β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.50天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定
- 2.1.51安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.52甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.53三氯蔗糖应符合 GB 25531 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；或按照 GB 31644 规定的方法检验
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 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 三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 22255
^a 姜黄素，g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
^a 柠檬黄，g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
^a 日落黄，g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
^a β-胡萝卜素，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
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调味粉的产品）	GB 5009.191
注1：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 微生物限量

即食类产品的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 平板计数法
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 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。

2.7 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，兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、食用盐、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅限于即食类产品）、

大肠菌群（仅限于即食类产品）的检验。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、香辛料【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然（枯茗）、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒、葱粉、蒜粉、洋葱粉中的一种或几种】、白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、食用菌或其粉【香菇、猴头菇、白牛肝菌、羊肚菌、松茸、竹荪、茶树菇、杏鲍菇、木耳、平菇、鸡腿菇、鸡枞菌中的一种或几种】、味精、芝麻、花生碎、紫苏籽、白砂糖、绵白糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、咖喱粉、玉米粉、大米粉、糯米粉、大豆粉、小麦粉、番茄粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、小麦淀粉、脱水蔬菜（脱水葱、脱水胡萝卜、脱水芫荽、脱水菠菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）中的几种为原料，辅以或不辅以酱油粉、豆瓣酱粉、醋粉、鸡肉粉、牛肉粉、酸水解大豆蛋白调味粉、十三香调味品、紫菜中的一种或几种，添加或不添加食品用香精（牛肉味香精、羊肉味香精、鸡肉味香精、咸味香精、海鲜味香精、番茄味香精、黑芝麻味香精、咖喱味香精、香辛型香精、蔬菜味香精中的一种或几种）、食用香料【大蒜油、八角茴香油、辣椒油树脂、花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油中的一种或几种】、5'-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、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、碳酸氢钠、维生素C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、辣椒红、姜黄（着色剂）、姜黄素、红曲红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、高粱红、 β -胡萝卜素、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖中的一种或几种，经烘干或不烘干、粉碎或不粉碎、配料、混合、造粒或不造粒、包装而成的包含两种或两种以上调味料的即食或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。

平顶山市李大厨食品有限公司