



412477S-2023



漯河市青山高科技生物技术开发有限公司企业标准

Q/LQS 0009S-2023

固态复合调味料

2023-08-09 发布

2023-08-09 实施

漯河市青山高科技生物技术开发有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市青山高科技生物技术开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张东升、毕华江、张艳丽、陈会霞。

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。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽骨（猪骨、牛骨、鸡骨、羊骨中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、羊肉中的一种或几种）、食用动物油（猪油、牛油、鸡油、羊油中的一种或几种）中的一种或多种为主要原料，添加白砂糖、食用盐、食用葡萄糖、酵母抽提物、单，双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、食醋、麦芽糊精、二氧化硅、d-木糖、木瓜蛋白酶（来源于木瓜）、甘氨酸（增味剂）、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、鲜洋葱、姜、香辛料（生姜粉、桂皮粉、八角粉、花椒粉、洋葱粉、大蒜粉、辣椒、花椒粉、胡椒、小茴香中的一种或几种）、脱水小香葱、脱水香菜、脱水香菇、脱水木耳、芝麻、炒黄豆、食品用香精（猪肉风味香精、鸡肉风味香精、牛肉风味香精、羊肉风味香精、鸽肉风味香精、麻辣风味香精、迷迭香风味香精、五香风味香精、食用菌风味香精、海鲜风味香精中的一种或几种）中的一种或多种，经提炼、分离、浓缩乳化、酶解或不酶解、高压均质或不高压均质、喷雾干燥、制粒或不制粒、调和（杀菌）或不调和（杀菌）、称量、包装主要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。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB31637 的规定。
- 2.1.11 鲜洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。

- 2.1.12 姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.13 鲜（冻）畜禽骨应卫生、无变质、无异味、含骨髓、允许带有部分肌腱、肌肉和脂肪，并符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.14 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.15 鲜（冻）畜禽肉应卫生、无变质、无异味、允许带有部分肌腱和脂肪，并符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.16 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.17 脱水小香葱、脱水香菜应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.18 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.19 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 炒黄豆应符合 GB/T 22165 的规定。
- 2.1.21 木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.22 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.23 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.24 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.25 食用葡萄糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.26 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.27 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.28 d-木糖应符合 GB 1886.305 的规定。
- 2.1.29 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.30 脱水香菇应符合 GB 7096 和 GB/T 38581 的规定。
- 2.1.31 脱水木耳应符合 GB 7096 和 GB/T 6192 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	粉状或颗粒状	取适量样品置于洁净白瓷盘内，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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 ≤	9.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g ≤	45.0	GB 5009.44
氨基酸态氮 (以 N 计), g/100g ≥	0.1	GB 5009.235
无机砷 (以 As 计), mg/kg ≤	0.1	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12

*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	指标	检验方法
菌落总数, CFU/g ≤	30000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g ≤	0.9	GB 4789.3MPN 计数法
沙门氏菌, /25g	不得检出	GB 4789.4
志贺氏菌, /25g	不得检出	GB 4789.5
金黄色葡萄球菌, /25g	不得检出	GB 4789.10
霉菌, CFU/g ≤	25	GB 4789.15
酵母, CFU/g ≤	25	GB 4789.15

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

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽骨（猪骨、牛骨、鸡骨、羊骨中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、羊肉中的一种或几种）、食用动物油（猪油、牛油、鸡油、羊油中的一种或几种）中的一种或多种为主要原料，添加白砂糖、食用盐、食用葡萄糖、酵母抽提物、单,双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、食醋、麦芽糊精、二氧化硅、d-木糖、木瓜蛋白酶（来源于木瓜）、甘氨酸（增味剂）、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、鲜洋葱、姜、香辛料（生姜粉、桂皮粉、八角粉、花椒粉、洋葱粉、大蒜粉、辣椒、花椒粉、胡椒、小茴香中的一种或几种）、脱水小香葱、脱水香菜、脱水香菇、脱水木耳、芝麻、炒黄豆、食品用香精（猪肉风味香精、鸡肉风味香精、牛肉风味香精、羊肉风味香精、鸽肉风味香精、麻辣风味香精、迷迭香风味香精、五香风味香精、食用菌风味香精、海鲜风味香精中的一种或几种）中的一种或多种,经提炼、分离、浓缩乳化、酶解或不酶解、高压均质或不高压均质、喷雾干燥、制粒或不制粒、调和（杀菌）或不调和（杀菌）、称量、包装主要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》的有关规定制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

因产品在生产中有浓缩乳化的的工艺，所以在产品检测脂肪中，油脂不好提出来，因此无法检测酸价和过氧化值。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河市青山高科技生物技术开发有限公司