



413109S-2024



洛阳安本生物科技有限公司企业标准

Q/LAB 0001S-2024

# 固态复合调味料

2024-12-11 发布

2024-12-11 实施

洛阳安本生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳安本生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：李建辉。

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。

本标准适用于以菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莱兰、花椒、姜、食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、鸡精、鸡粉调味料中几种为主要原料，添加红曲米、辣椒红、红曲红、碳酸氢钠、5'-呈味核苷酸二钠（I+G）、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、L-丙氨酸（增味剂）、氨基乙酸（又名甘氨酸）（增味剂）、芝麻油、花生油、大豆油、菜籽油、棕榈油、食用玉米淀粉、小麦粉、红薯淀粉、土豆淀粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、大米、食品用香精中的一种或几种，经筛选、烘炒或不烘炒、粉碎或不粉碎、调配、包装加工而成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 菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莱兰、花椒、姜应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。

2.1.3 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.4 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.5 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.6 5'-呈味核苷酸二钠（I+G）应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 味精（谷氨酸钠）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.10 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

- 2.1.12 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 花生油、大豆油、菜籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 小麦粉应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 红薯淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 土豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.24 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.25 琥珀酸二钠应符合 GB29939 的规定。
- 2.1.26 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.27 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.28 氨基乙酸(又名甘氨酸)应符合 GB 25542 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	具有产品应有的色泽	从混合均匀的样品中取出适量样品，置于一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察状态、色泽，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味	
状态	具有该产品应有的形态，无肉眼可见异物	

## 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	≤ 20.0	GB 5009.3
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
食用盐 <sup>a</sup> (以 NaCl 计), g/100g	≤ 45.0	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

注：\*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适于添加食用盐的产品。

#### 2.4 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。

#### 2.5 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。

#### 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。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莱兰、花椒、姜、食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、鸡精、鸡粉调味料中几种为主要原料，添加红曲米、辣椒红、红曲红、碳酸氢钠、5'-呈味核苷酸二钠（I+G）、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、L-丙氨酸（增味剂）、氨基乙酸（又名甘氨酸）（增味剂）、芝麻油、花生油、大豆油、菜籽油、棕榈油、食用玉米淀粉、小麦粉、红薯淀粉、土豆淀粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、大米、食品用香精中的一种或几种，经筛选、烘炒或不烘炒、粉碎或不粉碎、调配、包装加工而成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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳安本生物科技有限公司

QB