



411275S-2024



漯河市瑞福调味品有限公司企业标准

Q/LRF 0001S-2024

# 固态复合调味料

2024-05-21 发布

2024-05-21 实施

漯河市瑞福调味品有限公司 发布

## 前 言

本标准由漯河市瑞福调味品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：谷晓霞、孟令杰。

本标准自发布实施日起替代 Q/LRF 0001S-2017（备案号：412643S-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、味精、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、香辛料或其粉【花椒、八角、小茴香、高良姜、辣椒、桂皮、肉桂、孜然（枯茗）、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、豆蔻、白胡椒、黑胡椒、姜、甘草、草果、姜黄、丁香、山奈、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、松茸、竹荪、茶树菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）中的一种或几种】、芝麻、花生碎、大米粉、大豆粉、小麦粉、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、咖喱粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉中的几种为原料，辅以或不辅以酱油粉、腐乳粉、豆瓣酱粉、醋粉、鸡肉粉、牛肉粉中的一种或几种，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、二氧化硅、食品用香精中的一种或几种，经配料、混合、包装加工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 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.4 食用葡萄糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。

2.1.5 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 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。

2.1.7 食用菌或其粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.8 芝麻、花生碎应符合 GB 19300 的规定。

2.1.9 大米粉、大豆粉、小麦粉应符合 GB 2715 或 GB 19640 的规定。

2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.11 鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、咖喱粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.12 食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.13 酱油粉、腐乳粉、豆瓣酱粉、醋粉、鸡肉粉、牛肉粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.14 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.15 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

2.1.16 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.17 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

2.1.18 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.19 二氧化硅应符合 GB 25576 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	取适量样品，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
<sup>a</sup> 无机砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
展青霉素, μg/kg	≤ 20 (仅适用于添加山楂的产品)	GB 5009.185

注1: a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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、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。

## 编制说明

本标准适用于以食用盐、味精、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、香辛料或其粉【花椒、八角、小茴香、高良姜、辣椒、桂皮、肉桂、孜然（枯茗）、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、豆蔻、白胡椒、黑胡椒、姜、甘草、草果、姜黄、丁香、山奈、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、松茸、竹荪、茶树菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）中的一种或几种】、芝麻、花生碎、大米粉、大豆粉、小麦粉、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、咖喱粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉中的几种为原料，辅以或不辅以酱油粉、腐乳粉、豆瓣酱粉、醋粉、鸡肉粉、牛肉粉中的一种或几种，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、二氧化硅、食品用香精中的一种或几种，经配料、混合、包装加工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。

漯河市瑞福调味品有限公司

QB