



411431S-2024



洛阳天香调味品有限公司企业标准

Q/LTT 0001S-2024

复合调味料（固态）

2024-06-08 发布

2024-06-08 实施

洛阳天香调味品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳天香调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李向仁、李向乾、郭热闹。

本标准自发布之日起，替代 Q/LTT 0001S-2021(备案号：412305S-2021)。

H N

Q B

复合调味料（固态）

1 范围

本标准规定了复合调味料（固态）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（谷氨酸钠）、白砂糖、香辛料【八角、花椒、小茴香、辣椒、孜然（枯茗）、草果、砂仁、桂皮（肉桂）、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、丁香、干姜、姜黄、山奈、月桂（香叶）、高良姜、多香果、葱粉中的一种或几种】、食用植物油（菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、芝麻、白芷、当归、橘皮（陈皮）、花生、绿豆、大豆（黄豆）、小麦粉、酱油、酱油粉、土鸡蛋、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用葡萄糖、酵母抽提物、羊肉、牛肉、鸡肉、鸡粉调味料、牛肉粉调味料中的多种为原料，添加或不添加食品用香精、二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、焦糖色、柠檬酸、辣椒油树脂、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、辣椒红中的一种或几种，经干燥、粉碎或不粉碎、调配、混合、搅拌、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食类复合调味料（固态）。

根据原料和原料配比不同分为：肉味鲜调味料、肉味香调味料、肉味王调味料、鲜味宝调味料、饭店专用调味料、饺子包子料调味料、浆面条调味料、三鲜包子饺子调味料、米线馄饨调味料、芝麻椒盐调味料、凉菜调味料、烧烤料调味料、鲜香宝调味料、香辣鲜调味料、烩面料调味料（原味）、烩面料调味料（麻辣）、芝麻香调味料、炒菜调味料、奥尔良腌料调味料、烧烤撒料调味料、凉菜调味料（新）、烙面专用调料调味料、酸汤面专用调料调味料、半斤香调味料、炒菜王调味料、麻辣鲜调味料、永寿辣汤饅饅面专用调味料、小酥肉炸粉调味料、浆面条调味料（新1）、土鸡鲜精调味料、土鸡鲜粉调味料、浆面条调味料（新2）、饭店专用调味料（新）、大盘鸡调味料（复合料包）、奥尔良烤翅腌料调味料、烧烤蘸料调味料（原味）、烧烤蘸料调味料（香辣）、油泼面调味料（调味料包）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.2 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 食用玉米淀粉、食用红薯淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.8 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

- 2.1.9 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.10 鸡肉、羊肉、牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.11 香辛料【八角、花椒、小茴香、辣椒、孜然（枯茗）、草果、砂仁、桂皮（肉桂）、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、丁香、干姜、山奈、月桂（香叶）、高良姜、多香果、葱粉】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 小麦粉应符合 GB 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 2.1.14 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.15 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.17 芝麻应符合 GB 19300 和 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.18 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.19 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.20 土鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.21 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.22 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.23 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.24 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.25 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.26 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.27 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.27 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.28 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.29 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.30 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.31 白芷、当归、橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.32 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.33 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.34 食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.35 食用植物油（菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油、棕榈油）应符合 GB 2716 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	均匀、干燥、无结块、粉状	从样品中取出 10g, 倒入一洁净白瓷盘内或白纸上, 自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味。
色泽	具有原辅料混合加工后特有的色泽	
气味	具有本产品应有的香气, 无异味	
滋味	具有本产品应有的滋味, 无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤ 10.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 59	GB 5009.44
氨基酸态氮(以 N 计), g/100g	≥ 0.05	GB 5009.235
总氮(以 N 计), g/100g	≥ 0.4	GB 5009.5
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

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 食品生产加工过程中的卫生要求

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; 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、净含量及允许短缺量、水分、食用盐和氨基酸态氮的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、味精（谷氨酸钠）、白砂糖、香辛料【八角、花椒、小茴香、辣椒、孜然（枯茗）、草果、砂仁、桂皮（肉桂）、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、丁香、干姜、姜黄、山奈、月桂（香叶）、高良姜、多香果、葱粉中的一种或几种】、食用植物油（菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、食用动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、芝麻、白芷、当归、橘皮（陈皮）、花生、绿豆、大豆（黄豆）、小麦粉、酱油、酱油粉、土鸡蛋、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用葡萄糖、酵母抽提物、羊肉、牛肉、鸡肉、鸡粉调味料、牛肉粉调味料中的多种为原料，添加或不添加食品用香精、二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、焦糖色、柠檬酸、辣椒油树脂、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、辣椒红中的一种或几种，经干燥、粉碎或不粉碎、调配、混合、搅拌、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食类复合调味料（固态）。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。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳天香调味品有限公司

QB