



413654 S-2025



林州市三樱椒食品有限公司企业标准

Q/LSS 0001S-2025

固态复合调味料

2025-12-19 发布

2025-12-19 实施

林州市三樱椒食品有限公司 发布

前 言

本标准由林州市三樱椒食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李建设。

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、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、味精、食用淀粉（红薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、辣椒、香辛料或粉[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茺萝、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、枯茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香莢兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜中的一种或几种为原料]、陈皮、白芷、芝麻、花生、酵母抽提物、水解植物蛋白（水解大豆蛋白）中的几种为原料，经拣选、烘炒或不烘炒、粉碎，添加或不添加食用植物油、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、鸡粉调味料、鸡精调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、复合调味料、食品用香精、食品用香料、二氧化硅中的一种或几种，经调配、混合、搅拌、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的固态复合调味料。

按食用方法不同可分为：即食产品、非即食产品。

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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 辣椒、香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 陈皮、白芷应清洁、卫生、无污染。
- 2.1.10 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.13 水解植物蛋白（水解大豆蛋白）应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.14 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

- 2.1.16琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.17鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.18鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.19牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.20海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.21复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.22食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.24二氧化硅应符合 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	粉末状或具有原料应有性状	取样品1份，将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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	≤ 35	GB 5009.3
食用盐 ^a (以氯化钠计)，g/100g	≤ 35	GB 5009.44
铅*(以Pb计)，mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
3-氯-1，2-丙二醇 ^b ，mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191
*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
^a 仅限于使用食用盐的产品；		
^b 仅限于使用水解植物蛋白（水解大豆蛋白）的产品。		

2.4微生物限量

即食产品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
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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2. 7 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，真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。即食产品还需要增加菌落总数、大肠菌群的检验。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、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、味精、食用淀粉（红薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、辣椒、香辛料或粉[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茛萝、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拨、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香莢兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜中的一种或几种为原料]、陈皮、白芷、芝麻、花生、酵母抽提物、水解植物蛋白（水解大豆蛋白）中的几种为原料，经拣选、烘炒或不烘炒、粉碎，添加或不添加食用植物油、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、鸡粉调味料、鸡精调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、复合调味料、食品用香精、食品用香料、二氧化硅中的一种或几种，经调配、混合、搅拌、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的固态复合调味料。

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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

林州市三樱椒食品有限公司