



410075S-2025

洛阳市史福记香料有限公司企业标准

Q/LSX 0001S-2025

# 固态复合调味料

2025-01-07 发布

2025-01-07 实施

洛阳市史福记香料有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳市史福记香料有限公司提出并起草。

本标准起草人：徐海霞、邓力戈、魏利萍、常海燕、史景阳。

本标准自发布之日起代替 Q/LSX 0001S-2021（备案号：412919S-2021）。

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。

本标准适用于以花椒、干姜、小茴香、桂皮、肉桂、山楂、辣椒、八角、白芷、陈皮、砂仁、香叶（月桂叶）、草果、胡椒、高良姜、山奈、丁香、荜拔、孜然、甘草、熟芝麻、食用盐中的一种或几种为主要原料，经挑拣、粉碎或不粉碎，加入玉米淀粉、绿豆（研磨成粉）、小麦粉、枸杞、桂圆、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、脱水洋葱粉、牛肉粉调味料、牛肉香精、蒜粉、香菜粉、酱油粉、酵母抽提物中的一种或几种，加入或不加入磷酸酯双淀粉、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、L-苹果酸中的一种或几种，经称量、烘干或不烘干、混合、包装而成的含有两种或两种以上调味料的固态复合调味料。

产品根据食用方式不同分为：即食固态复合调味料、非即食固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.2 干姜应符合 NY/T 1193 的规定。

2.1.3 辣椒应符合 GB 10465 的规定。

2.1.4 小茴香、桂皮、肉桂、山楂、白芷、陈皮、砂仁、草果、高良姜、胡椒、桂圆应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.5 香叶（月桂叶）、山奈、荜拔、脱水洋葱粉、蒜粉、香菜粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.7 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.8 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。

2.1.9 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.10 熟芝麻应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.11 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.12 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

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

2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.16 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.17 牛肉香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.18 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.19 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.20 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.21 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.22 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。

2.1.23 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.24 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.25 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 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	具有产品应有的状态，无霉变	从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有鲜美的气滋味，口感和顺，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	≤ 10.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 55.0	GB 5009.44
氨基酸态氮(以 N 计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
总氮(以 N 计), g/100g	≥ 0.25	GB 5009.5
<sup>a</sup> 酸价(KOH)(以脂肪计), mg/g	≤ 3	GB 5009.229
<sup>a</sup> 过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
<sup>b</sup> 无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
<sup>*</sup> 铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

<sup>\*</sup>铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。  
<sup>a</sup>仅适用于以熟芝麻为主要原料的固态复合调味料。  
<sup>b</sup>可先测定总砷，当总砷含量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。

## 2.4 微生物限量

即食固态复合调味料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	100	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
霉菌, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789. 15
注:1、 <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 2、n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。					

## 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 规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的要求。

## 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; 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数(即食固态复合调味料)、大肠菌群(即食固态复合调味料)。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以花椒、干姜、小茴香、桂皮、肉桂、山楂、辣椒、八角、白芷、陈皮、砂仁、香叶（月桂叶）、草果、胡椒、高良姜、山奈、丁香、荜拔、孜然、甘草、熟芝麻、食用盐中的一种或几种为主要原料，经挑拣、粉碎或不粉碎，加入玉米淀粉、绿豆（研磨成粉）、小麦粉、枸杞、桂圆、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、脱水洋葱粉、牛肉粉调味料、牛肉香精、蒜粉、香菜粉、酱油粉、酵母抽提物中的一种或几种，加入或不加入磷酸酯双淀粉、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、L-苹果酸中的一种或几种，经称量、烘干或不烘干、混合、包装而成的含有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》的要求制订本企业标准，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。

洛阳市史福记香料有限公司

QB