



410740S-2025



洛阳市洛龙区洛知味食品厂(个体工商户)企业标准

Q/LZW 0003S-2025

# 半固态复合调味料

2025-03-07 发布

2025-03-07 实施

洛阳市洛龙区洛知味食品厂(个体工商户) 发布

## 前 言

本标准由洛阳市洛龙区洛知味食品厂(个体工商户)提出并起草。

本标准起草人：陈磊。

H N

Q B

# 半固态复合调味料

## 1 范围

本标准规定了半固态复合调味料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭、驴中的一种或几种）肉、畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭、驴中的一种或几种）骨、畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭、驴中的一种或几种）脂、香辛料（白胡椒、黑胡椒、辣椒、八角、桂皮、丁香、孜然、小茴香、甘草、干姜、蒜、百里香、姜黄、月桂叶、草果、肉豆蔻、高良姜、花椒、麻椒、葫芦巴、芝麻、芫荽、洋葱、葱、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、砂仁、当归、芫荽籽、辣根、芥末粉、肉桂、阴香、大清桂、香茅、枫茅、山奈、木姜子、芒果、薄荷、调料九里香、多香果、荜拔、欧芹、石榴、迷迭香、香椿中的一种或几种）、食用盐中的几种为原料，经原料破碎或不破碎、清洗或不清洗、高压或常压蒸煮、炒制或不炒制、过滤（分离）或不过滤（分离）、熬制或不熬制、浓缩或不浓缩、调配、杀菌或不杀菌、包装、冷冻或不冷冻制成的含两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 食用香辛料（白胡椒、黑胡椒、辣椒、八角、桂皮、丁香、孜然、小茴香、甘草、干姜、蒜、百里香、姜黄、月桂叶、草果、肉豆蔻、高良姜、花椒、麻椒、葫芦巴、芝麻、芫荽、洋葱、葱、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、砂仁、当归、芫荽籽、辣根、芥末粉、肉桂、阴香、大清桂、香茅、枫茅、山奈、木姜子、芒果、薄荷、调料九里香、多香果、荜拔、欧芹、石榴、迷迭香、香椿）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭、驴）肉、畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭、驴）骨、畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭、驴）脂应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 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
滋味、气味	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
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	30.0	GB 5009.44
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
注:*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅适用于含油型产品。			

#### 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

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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、酸价(适用于含油型产品)、过氧化值(适用于含油型产品)。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭、驴中的一种或几种）肉、畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭、驴中的一种或几种）骨、畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭、驴中的一种或几种）脂、香辛料（白胡椒、黑胡椒、辣椒、八角、桂皮、丁香、孜然、小茴香、甘草、干姜、蒜、百里香、姜黄、月桂叶、草果、肉豆蔻、高良姜、花椒、麻椒、葫芦巴、芝麻、芫荽、洋葱、葱、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、砂仁、当归、芫荽籽、辣根、芥末粉、肉桂、阴香、大清桂、香茅、枫茅、山奈、木姜子、芒果、薄荷、调料九里香、多香果、荜拔、欧芹、石榴、迷迭香、香椿中的一种或几种）、食用盐中的几种为原料，经原料破碎或不破碎、清洗或不清洗、高压或常压蒸煮、炒制或不炒制、过滤（分离）或不过滤（分离）、熬制或不熬制、浓缩或不浓缩、调配、杀菌或不杀菌、包装、冷冻或不冷冻制成的含两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料。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。

洛阳市洛龙区洛知味食品厂(个体工商户)