



411499S-2025



洛阳饕真元食品有限公司企业标准

Q/LTZY 0002S-2025

# 固态复合调味料

2025-05-16 发布

2025-05-16 实施

洛阳饕真元食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳饕真元食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘长卫、陈志军、宋松伟。

本标准替代Q/LTZY 0002S-2018。

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。

本标准适用于香辛料或粉[花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、辣椒（整的或粉状）、孜然、月桂叶、桂皮、小豆蔻、豆蔻、肉豆蔻、香豆蔻、草果、小茴香、砂仁、芝麻、丁香、山奈、甘草、高良姜、香茅兰、青果、藿香、荜拨、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、姜黄、百里香、调料九里香、青花椒、红花椒中的一种或几种]、食用盐、骨素、猪骨粉、牛骨粉、鸡骨粉、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻香油、棕榈油、玉米油的一种或多种）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或多种）、洋葱、洋葱粉、葱粉/片、姜粉/片、蒜粉/片、白芷、罗汉果、紫苏、橘皮、芝麻、花生、虾皮、食用菌[香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、杏鲍菇、滑菇、金针菇、真姬菇、鸡腿菇、白牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌中的一种或几种]（经筛选、粉碎）、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、味精、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、冰糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、鲜味宝调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、葵花籽中的几种为原料，辅以或不辅以大豆、大豆蛋白、膨化玉米、膨化大米、大豆粉、小麦、小麦粉、玉米、玉米粉、大米、大米粉、乳粉、植脂末、速溶豆粉和豆奶粉、南瓜粉干紫菜、淡菜、黄贡椒、鱼头剁椒、泡小米辣、泡海椒、泡黄姜、腌粉调味料、肉汤调味料、肉香风味调味料、鲜味调味料、十三香调味料、酱油粉调味料、醋粉、腐乳调味粉、辣椒调味粉、鲜香粉、咖喱粉、虾米、鱼露、枸杞、红枣、百合、莲子、番茄粉、谷氨酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢钠、碳酸氢钠、碳酸钙、辣椒红、辣椒油树脂、黑胡椒油树脂、花椒提取物、花椒油树脂、姜黄素、赤藓红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、 $\beta$ -胡萝卜素、栀子黄、核黄素、焦糖色、柠檬酸、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、DL-苹果酸、酸水解植物蛋白调味液（粉）、水解植物蛋白调味粉、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、酵母抽提物、木糖醇、藤椒油、花椒油、食品用香精、三氯蔗糖、阿斯巴甜、甜蜜素、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、乳酸、乳酸钠、木瓜蛋白酶、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（维生素C）、二氧化硅、红曲红中的一种或多种，经原料检测、配制、混合、杀菌或不杀菌、包装等工艺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。

根据原辅料不同可分为不同产品。

## 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 香辛料或粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.5 猪骨粉、牛骨粉、鸡骨粉、鲜味宝调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、腌粉调味料、肉汤调味料、肉香风味调味料、鲜味调味料、十三香调味料、酱油粉调味料、醋粉、腐乳调味粉、辣椒调味粉、鲜香粉应符合GB 31644 的规定。
- 2.1.6 植物油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.7 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317和GB 13104 的规定。
- 2.1.10 冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。
- 2.1.11 洋葱、洋葱粉、葱粉/片、姜粉/片、蒜粉/片应符合应符合NY/T 714的规定。
- 2.1.12 白芷、罗汉果、紫苏、橘皮应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.13 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.14 花生应符合GB/T 1532的规定。
- 2.1.15 虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.16 食用菌应符合GB 7096的规定。
- 2.1.17 食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.18 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.21 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.22 葵花籽应符合GB 19300的规定。
- 2.1.23 大豆应符合GB 1352和GB 2715的规定。
- 2.1.24 大豆蛋白应符合GB 20317的规定。
- 2.1.25 膨化玉米、膨化大米应符合GB 17401的规定。
- 2.1.26 大豆粉应符合GB 2712的规定。
- 2.1.27 小麦、玉米、玉米粉、大米、大米粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.28 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。
- 2.1.29 乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.30 植脂末应符合QB/T 4791的规定。
- 2.1.31 速溶豆粉和豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.32 南瓜粉应符合GB 7101的规定。

- 2.1.33干紫菜、淡菜应符合GB 19643 的规定。
- 2.1.34黄贡椒、鱼头剁椒、泡小米辣、泡海椒、泡黄姜应符合GB 2714的规定。
- 2.1.35咖喱粉应符合GB/T 22266的规定。
- 2.1.36虾米应符合GB 10136的规定。
- 2.1.37鱼露应符合GB 10133的规定。
- 2.1.38枸杞应符合GB/T 18672的规定。
- 2.1.39红枣应符合GB/T 5835的规定。
- 2.1.40百合、莲子应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.41番茄粉应符合NT/T 1884的规定。
- 2.1.42谷氨酸钠应符合GB 1886.306的规定。
- 2.1.43三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.44六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.45焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.46焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.47碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.48碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.49辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.50辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.51花椒提取物、花椒油树脂、黑胡椒油树脂应符合GB 29938的规定。
- 2.1.52姜黄素应符合GB 1886.76的规定。
- 2.1.53赤藓红应符合GB 17512.1的规定。
- 2.1.54柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.55日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.56诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 2.1.57  $\beta$ -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2.1.58栀子黄应符合GB 7912的规定。
- 2.1.59核黄素应符合GB 14752的规定。
- 2.1.60焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.61柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.62甘氨酸（氨基乙酸）应符合GB 25542的规定。
- 2.1.63L-丙氨酸（增味剂）应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.64DL-苹果酸应符合GB 25544 的规定。
- 2.1.65水解植物蛋白调味粉、酸水解植物蛋白调味液(粉)应符合 SB/T 10338 的规定。

- 2.1.66琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.675'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.68羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.69乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.70乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.71酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.72木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.73藤椒油、花椒油应符合NY/T 2111的规定。
- 2.1.74食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.75三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.76阿斯巴甜应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.77甜蜜素应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.78卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.79黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.80瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.81乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.82乳酸钠应符合GB 25537的规定。
- 2.1.83木瓜蛋白酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.84山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.85苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.86脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.87乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。
- 2.1.88D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.89抗坏血酸（维生素 C）应符合GB 14754的规定。
- 2.1.90二氧化硅应符合GB 25576的规定。
- 2.1.91红曲红应符合GB 1886.181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             | 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 |
| 色 泽  | 具有产品应有的色泽      |                                                   |
| 气、滋味 | 具产品应有的气、滋味，无异味 |                                                   |

|        |            |    |
|--------|------------|----|
| 杂    质 | 无肉眼可见的外来杂质 | 滋味 |
|--------|------------|----|

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                                                     | ≤ 30    | GB 5009. 3       |
| 食用盐(以氯化钠计)，g/100g                                             | ≤ 55    | GB 5009. 44      |
| 无机砷(以As计)，mg/kg                                               | ≤ 0. 1  | GB 5009. 11      |
| *铅(以Pb计)，mg/kg                                                | ≤ 0. 9  | GB 5009. 12      |
| 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计） <sup>a</sup> ，g/kg                              | ≤ 0. 5  | GB 5009. 121     |
| 苯甲酸钠（以苯甲酸计） <sup>a</sup> ，g/kg                                | ≤ 0. 6  | GB 5009. 28      |
| 山梨酸钾（以山梨酸计） <sup>a</sup> ，g/kg                                | ≤ 1. 0  | GB 5009. 28      |
| 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） <sup>a</sup> ，g/kg                             | ≤ 0. 65 | GB 5009. 97      |
| 阿斯巴甜 <sup>a</sup> ，g/kg                                       | ≤ 2. 0  | GB 5009. 263     |
| 三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg                                       | ≤ 0. 25 | GB 5009. 298     |
| 核黄素 <sup>a</sup> ，g/kg                                        | ≤ 0. 05 | GB 5009. 85      |
| 姜黄素 <sup>a</sup> ，g/kg                                        | ≤ 0. 1  | SN/T 4890        |
| 赤藓红 <sup>a</sup> ，g/kg                                        | ≤ 0. 05 | GB 5009. 35      |
| 柠檬黄 <sup>a</sup> ，g/kg                                        | ≤ 0. 2  | GB 5009. 35      |
| 日落黄 <sup>a</sup> ，g/kg                                        | ≤ 0. 2  | GB 5009. 35      |
| 诱惑红 <sup>a</sup> ，g/kg                                        | ≤ 0. 04 | GB 5009. 35      |
| β-胡萝卜素 <sup>a</sup> ，g/kg                                     | ≤ 2. 0  | GB 5009. 83      |
| 栀子黄 <sup>a</sup> ，g/kg                                        | ≤ 1. 5  | GB 5009. 149     |
| 磷酸盐（以磷酸根计） <sup>a</sup> ，g/kg                                 | ≤ 20    | GB 5009. 256     |
| 展青霉素，μg/kg（适用于使用山楂的产品）                                        | ≤ 20    | GB 5009. 185     |
| *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。                                     |         |                  |
| <sup>a</sup> 仅适用于使用该食品添加剂的产品。                                 |         |                  |
| 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。 |         |                  |

2.4 微生物限量

即食类产品微生物限量应符合表2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  |
| 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

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，兽药残留限量应符合GB 31650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、食用盐、、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于香辛料或粉[花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、辣椒（整的或粉状）、孜然、月桂叶、桂皮、小豆蔻、豆蔻、肉豆蔻、香豆蔻、草果、小茴香、砂仁、芝麻、丁香、山奈、甘草、高良姜、香茅兰、青果、藿香、荜拨、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、姜黄、百里香、调料九里香、青花椒、红花椒中的一种或几种]、食用盐、骨素、猪骨粉、牛骨粉、鸡骨粉、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻香油、棕榈油、玉米油的一种或多种）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或多种）、洋葱、洋葱粉、葱粉/片、姜粉/片、蒜粉/片、白芷、罗汉果、紫苏、橘皮、芝麻、花生、虾皮、食用菌[香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、杏鲍菇、滑菇、金针菇、真姬菇、鸡腿菇、白牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌中的一种或几种]（经筛选、粉碎）、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、味精、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、冰糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、鲜味宝调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、葵花籽中的几种为原料，辅以或不辅以大豆、大豆蛋白、膨化玉米、膨化大米、大豆粉、小麦、小麦粉、玉米、玉米粉、大米、大米粉、乳粉、植脂末、速溶豆粉和豆奶粉、南瓜粉干紫菜、淡菜、黄贡椒、鱼头剁椒、泡小米辣、泡海椒、泡黄姜、腌粉调味料、肉汤调味料、肉香风味调味料、鲜味调味料、十三香调味料、酱油粉调味料、醋粉、腐乳调味料、辣椒调味粉、鲜香粉、咖喱粉、虾米、鱼露、枸杞、红枣、百合、莲子、番茄粉、谷氨酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢钠、碳酸氢钠、碳酸钙、辣椒红、辣椒油树脂、黑胡椒油树脂、花椒提取物、花椒油树脂、姜黄素、赤藓红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、 $\beta$ -胡萝卜素、栀子黄、核黄素、焦糖色、柠檬酸、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、DL-苹果酸、酸水解植物蛋白调味液（粉）、水解植物蛋白调味粉、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、酵母抽提物、木糖醇、藤椒油、花椒油、食品用香精、三氯蔗糖、阿斯巴甜、甜蜜素、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、乳酸、乳酸钠、木瓜蛋白酶、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（维生素C）、二氧化硅、红曲红中的一种或多种，经原料检测、配制、混合、杀菌或不杀菌、包装等工艺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》相关标准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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。