



411965S-2025



临颍县尝尝调味品有限公司企业标准

Q/LCT 0001S-2025

固态复合调味料

2025-06-27 发布

2025-06-27 实施

临颍县尝尝调味品有限公司 发布

前 言

本标准由临颍县尝尝调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：袁德欣、杨遵义、张小慧。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用盐、味精、白砂糖、香辛料（辣椒、花椒、八角、黑胡椒、葱、姜、桂皮、小茴香、蒜）、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、鸡精调味料、鸡粉调味料中的一种或几种为原料，添加牛肉粉、猪肉粉、麦芽糊精、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、酸水解（大豆）植物蛋白粉、柠檬酸、食品用香精中的几种，经筛选、烘烤、粉碎、配制、混合、包装等工艺加工而成含两种或两种以上调味料的即食固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13014 的规定。
- 2.1.4 牛肉粉、猪肉粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 2.1.6 葱应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.8 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.9 辣椒应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.10 姜应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.11 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.12 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.14 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.16 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.17 酱油粉应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.18 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

- 2.1.19 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.20 酸水解（大豆）植物蛋白粉应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.22 食品用香精（猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.24 小茴香应符合 DB 65/T 2010 的规定。
- 2.1.25 蒜粉应符合 DB37/T 14741 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	粉状或颗粒状，无结块	从样品中取出50g，置白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽，嗅其气味，然后用温开水漱口，并取少许放于舌尖，涂布满口，仔细品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	红色或褐红色	
气味	原料混合气味	
滋味	咸、香、辣，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	≤ 7.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 58.0	GB 5009.44
氨基酸态氮（以氮计），g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
总氮，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
3-氯-1,2-丙二醇 ^a ，mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191

注：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a 仅适用于添加酸水解（大豆）植物蛋白粉的产品检验。

无机砷可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷，否则，需测定无机砷含量再作判定。

2.4 微生物限量

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, MPN/g	5	2	0. 3	1. 5	GB 4789. 3 MPN 计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
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；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。

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、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群。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、白砂糖、香辛料（辣椒、花椒、八角、黑胡椒、葱、姜、桂皮、小茴香、蒜）、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、鸡精调味料、鸡粉调味料中的一种或几种为原料，添加牛肉粉、猪肉粉、麦芽糊精、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、酸水解（大豆）植物蛋白粉、柠檬酸、食品用香精中的几种，经筛选、烘烤、粉碎、配制、混合、包装等工艺加工而成含两种或两种以上调味料的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》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。

临颖县尝尝调味品有限公司