



411887S-2026



临颍县酷辣农产品有限公司企业标准

Q/LKLN 0001S-2026

# 固态复合调味料

2026-07-02 发布

2026-07-02 实施

临颍县酷辣农产品有限公司 发布

## 前 言

本标准由临颍县酷辣农产品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨亚杰、臧永刚、王瑞芳。

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。

本标准适用于以辣椒、食用盐、味精、白砂糖、食用植物油、食用葡萄糖、麦芽糊精、牛肉粉调味料、鸡粉调味料中的一种或几种为原料，添加或不添加香辛料、复合调味料、干姜、干葱、陈皮、白芷、芝麻（黑、白）、花生、坚果籽类制品、食用淀粉、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、辣椒红、辣椒油树脂、姜黄素、 $\beta$ -胡萝卜素、栀子黄、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、花椒提取物、酵母抽提物、藤椒油、花椒油、食品用香精、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸、二氧化硅、红曲红、红曲米、食品用香料中的一种或几种，经原料前处理、分选、烘炒（食用植物油）或不烘炒、粉碎或捣碎、调配或不调配、杀菌或不杀菌、包装而成的即食或非即食固态复合调味料。

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 辣椒、香辛料应符合 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 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.10 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.11 干姜、干葱、陈皮、白芷应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.12 芝麻、坚果籽类制品应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.15 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

- 2.1.16 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.17 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.18 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.19 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.20 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.21 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.22 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.23 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.24  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.25 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.26 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.28 甘氨酸（氨基乙酸）应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.29 L-丙氨酸（增味剂）应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.30 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.31 酸水解植物蛋白调味液（粉）、水解植物蛋白调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.32 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.33 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.34 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.35 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.36 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.37 花椒提取物、食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.38 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.39 藤椒油、花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.40 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.41 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.42 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.43 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.44 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.45 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.46 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.47 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.48 红曲米应符合 GB 1886.19 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	取样品适量，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 <sup>a</sup> (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 <sup>b</sup> , mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191
磷酸盐 <sup>c</sup> (以磷酸根计), g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256
山梨酸钾 <sup>e</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
姜黄素 <sup>c</sup> , g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
β-胡萝卜素 <sup>c</sup> , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
栀子黄 <sup>c</sup> , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
脱氢乙酸钠 <sup>e</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.277
<p>*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p><sup>a</sup>仅限于使用食用盐的产品；</p> <p><sup>b</sup>仅限于使用水解植物蛋白(水解大豆蛋白)的产品。</p> <p><sup>c</sup>仅限于使用相应食品添加剂的产品；</p> <p>同一功能的数值型最大使用量的食品添加剂(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。</p>		

## 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 <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 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

本标准适用于以辣椒、食用盐、味精、白砂糖、食用植物油、食用葡萄糖、麦芽糊精、牛肉粉调味料、鸡粉调味料中的一种或几种为原料，添加或不添加香辛料、复合调味料、干姜、干葱、陈皮、白芷、芝麻（黑、白）、花生、坚果籽类制品、食用淀粉、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、辣椒红、辣椒油树脂、姜黄素、 $\beta$ -胡萝卜素、栀子黄、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、花椒提取物、酵母抽提物、藤椒油、花椒油、食品用香精、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸、二氧化硅、红曲红、红曲米、食品用香料中的一种或几种，经原料前处理、分选、烘炒（食用植物油）或不烘炒、粉碎或捣碎、调配或不调配、杀菌或不杀菌、包装而成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》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。

临颍县酷辣农产品有限公司

QB