



412373S-2017



洛阳市肖氏香料有限公司企业标准

Q/LXX 0002S-2017

---

# 固态复合调味料

2017-10-09 发布

2017-10-09 实施

---

洛阳市肖氏香料有限公司 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由洛阳市肖氏香料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：肖保卿。

本标准自实施之日起代替 Q/LXX0002S-2016。

本标准与 Q/LXX0002S-2016 相比，主要变化如下：增加了单品“面条鲜调味料”及相关内容。

# 固态复合调味料

## 1 范围

本标准规定了固态复合调味料的产品分类、要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以八角、胡椒（白胡椒、黑胡椒）、味精、干姜、绿豆粉、辣椒、芝麻（白芝麻、黑芝麻）、茶叶、紫菜、孜然、丁香、花椒、脱水葱、食品用香精（鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精、奥尔良风味香精）、食品添加剂（L-苹果酸、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色）、鸡精调味料、糯米、食用盐、白砂糖、虾皮、郫县豆瓣、肉桂（桂皮）、小茴香、小麦粉、食用玉米淀粉、良姜、砂仁、山奈、肉豆蔻、白芷、草果、月桂叶、甘草、姜黄（黄姜）中的一种或几种为原料，经炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、加工、包装而成的固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 2.1.1 糯米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 标准的规定。
- 2.1.3 虾皮应符合 SC/T3205 标准的规定。
- 2.1.4 八角应符合 GB/T7652 标准的规定。
- 2.1.5 白胡椒应符合 GB/T7900 标准的规定。
- 2.1.6 黑胡椒应符合 GB/T7901 标准的规定。
- 2.1.7 小麦粉应符合 GB/T 8608 标准的规定。
- 2.1.8 焦糖色应符合 GB 1886.64 标准的规定。
- 2.1.9 食用玉米淀粉应符合 GB/T8885 标准的规定。
- 2.1.10 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 标准的规定。
- 2.1.11 绿豆应符合 GB/T 10462 标准的规定。
- 2.1.12 辣椒应符合 GB 10465 标准的规定。
- 2.1.13 芝麻应符合 GB/T 11761 标准的规定。
- 2.1.14 茶叶应符合 GB/T 14456.1 标准的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 标准的规定。
- 2.1.16 紫菜应符合 GB 19643 标准的规定。

- 2.1.17 孜然应符合 GB/T 22267 标准的规定。
- 2.1.18 丁香应符合 GB/T 22300 标准的规定。
- 2.1.19L-苹果酸应符合 GB1886.40 标准的规定。
- 2.1.20 花椒应符合 GB/T 30391 标准的规定。
- 2.1.21 甘草应符合 GB/T 19618 标准的规定。
- 2.1.22 脱水葱应符合 NY/T 744 或 NY/T 960 标准的规定。
- 2.1.23 食品用香精应符合 GB30616 标准的规定。
- 2.1.24 5' - 呈味核苷酸二钠应符合 QB/T2845 标准的规定。
- 2.1.25 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 标准的规定。
- 2.1.26 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 标准的规定。
- 2.1.27 桂皮（肉桂）应符合 GB/T 30381 标准的规定。
- 2.2.28 月桂叶应符合 GB/T 30387 标准的规定。
- 2.1.29 小茴香、良姜、肉豆蔻、砂仁、白芷、干姜、山奈、草果、姜黄（黄姜）应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

## 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	具有产品应有的性状	从样品中取出少许，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、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	具有产品应有的气味，无异味	
滋味	具有产品应有的滋味，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 14	GB 5009.3
食盐（以 NaCl 计）， g/100g	≤ 55	GB 5009.44
总氮（以氮计）， g/100g	≥ 0.1	GB 5009.5
氨基酸态氮（以氮计）， g/100g	≥ 0.04	GB 5009.235

*总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.12
*总砷指标严于食品安全国家标准 GB2762 注：芝麻盐调味料不检测总氮和氨基酸态氮。			

## 2.4 微生物指标

即食类固态复合调味料微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup>	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌 <sup>b</sup>	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母 <sup>b</sup>	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
沙门氏菌/25g	5	0	0	-	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000	GB4789.10
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
<sup>b</sup> 不适用于以发酵制品（如发酵酱类、腐乳、豆豉等）及为主要原料，且后序无杀菌工艺的产品。					

## 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 其他要求

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。食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、食盐、氨基酸态氮，即食类增加菌落总数测定（不适用于以发酵制品为主要原料，且后序无杀菌工艺的产品）、大肠菌计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以八角、胡椒（白胡椒、黑胡椒）、味精、干姜、绿豆粉、辣椒、芝麻（白芝麻、黑芝麻）、茶叶、紫菜、孜然、丁香、花椒、脱水葱、食品用香精（鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精、奥尔良风味香精）、食品添加剂（L-苹果酸、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色）、鸡精调味料、糯米、食用盐、白砂糖、虾皮、郫县豆瓣、肉桂（桂皮）、小茴香、小麦粉、食用玉米淀粉、良姜、砂仁、山奈、肉豆蔻、白芷、草果、月桂叶、甘草、姜黄（黄姜）中的一种或几种为原料，经炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、加工、包装而成的固态复合调味料。

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，制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

注：本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB2762

洛阳市肖氏香料有限公司  
2019年09月04日