



413231S-2018



洛阳天香调味品有限公司企业标准

Q/LTT 0001S-2018

---

# 复合调味料（固态）

2018-10-19 发布

2018-10-19 实施

---

洛阳天香调味品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由洛阳天香调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李向仁、李向乾、郭热闹。

本标准自发布之日起替代 Q/LTT 0001S-2017(备案号：410378S-2017)。

本标准与 Q/LTT 0001S-2017 相比，增加了《麻辣鲜调味料》、《凉菜调味料（新）》、《烩面料调味料（麻辣）》。

H N

Q B

# 复合调味料（固态）

## 1 范围

本标准规定了复合调味料（固态）的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以辣椒、花椒、八角、小茴香、桂皮（肉桂）、白胡椒、黑胡椒、干姜、孜然（枯茗）、丁香、葱粉、虾仁、虾皮、芝麻中的多种为原料，经筛选、挑拣、烘干、粉碎，加入食用盐、味精（谷氨酸钠）、白砂糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、小麦粉、绿豆（研磨成粉）、花生、豆腐皮、海带丝、酵母抽提物、牛肉粉调味料中的多种，添加或者不添加 5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、二氧化硅、牛肉香精，经调配、包装而成的非即食类复合调味料（固态）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.3 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.4 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.5 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.6 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.7 干姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.8 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.9 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 葱粉应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.12 虾仁应符合 SC/T 3110 的规定。
- 2.1.13 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.14 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.16 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.17 白砂糖应符合 GB 317 和 GB 13104 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 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.21 小麦粉应符合 GB 1355 的规定。

- 2.1.22 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 2.1.23 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.24 豆腐皮应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.25 海带丝应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.26 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.27 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.28 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.29 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.30 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.31 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.32 小茴香应符合《中华人民共和国药典》2015 版第一部的规定。

## 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	均匀、干燥、无结块、粉状	从样品中取出 10g, 倒入一洁净白瓷盘内或白纸上, 自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味。
色泽	具有原辅料混合加工后特有的色泽	
气味	具有本产品应有的香气, 无异味	
滋味	具有本产品应有的滋味, 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 $\leq$	10.0	GB 5009.3
食盐 (以 NaCl 计), g/100g $<$	60.0	GB 5009.44
氨基酸态氮 (以 N 计), g/100g $\geq$	0.2	GB 5009.235
总氮 (以 N 计), g/100g $\geq$	1.0	GB 5009.5
总砷 (以 As 计), mg/kg $\leq$	0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.8	GB 5009.12
* 此项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

## 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 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 GB2762 的规定；农药残留限量应符合 GB2763 的规定；兽药残留应符合国家有关规定及公告。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐和氨基酸态氮的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以辣椒、花椒、八角、小茴香、桂皮（肉桂）、白胡椒、黑胡椒、干姜、孜然（枯茗）、丁香、葱粉、虾仁、虾皮、芝麻中的多种为原料，经筛选、挑拣、烘干、粉碎，加入食用盐、味精（谷氨酸钠）、白砂糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、小麦粉、绿豆（研磨成粉）、花生、豆腐皮、海带丝、酵母抽提物、牛肉粉调味料中的多种，添加或者不添加 5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、二氧化硅、牛肉香精，经调配、包装而成的非即食类复合调味料（固态）。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，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳天香调味品有限公司

H N  
Q B