



412672S-2018



洛阳饕真元食品有限公司企业标准

Q/LTZY 0002S-2018

# 固态复合调味料

2018-08-29 发布

2018-08-29 实施

洛阳饕真元食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由洛阳饕真元食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李爱华、陈志军、宋松伟。

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、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以食用盐、植物油（大豆油、葵花籽油、芝麻油、菜籽油、棕榈油、玉米油、橄榄油、椰子油、花生油）、味精（谷氨酸钠）、白砂糖、小麦粉、玉米粉、米粉、大豆粉、谷朊粉、香辛料（洋葱、葱、蒜、豆蔻、草果、砂仁、茛苳、芹菜、辣根、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、芝麻、罗晃子、百里香、香荚兰、花椒、姜、白芷）、香菇、咖喱粉、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉）、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、双乙酸钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、褐藻酸钠、柠檬酸、L-苹果酸、冰醋酸、乳酸、三聚磷酸钠、二氧化硅、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、氧化淀粉、酸处理淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辣椒红、姜黄、食用香精（大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、鸭肉香精、海鲜香精、柠檬香精、橙子香精、烧烤香精、香茅香精、泡菜香精）中的几种为原料，经原料检测、配制、混合、杀菌或不杀菌、包装等工艺而成的固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 椰子油应符合 NY/T 230 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 米粉应符合 DBS45/ 051 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 大豆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.19 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.20 香辛料（洋葱、葱、蒜、豆蔻、草果、砂仁、茴香、芹菜、辣根、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、芝麻、罗晃子、百里香、香莢兰、花椒、姜、白芷）应符合 GB/ T 15691 或《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.21 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.22 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.23 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.24 木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.25 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.26 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.27 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.28 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.29 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.30 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.31 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.32 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.33 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.34 褐藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.35 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.36 L- 苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.37 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.38 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.39 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.40 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.41 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 2.1.42 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.43 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。

2.1.44 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

2.1.45 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。

2.1.46 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。

2.1.47 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

2.1.48 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。

2.1.49 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。

2.1.50 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.51 食品用香精（大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、鸭肉香精、海鲜香精、柠檬香精、橙子香精、烧烤香精、香茅香精、泡菜香精）应符合 GB 30616 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	颗粒状、片状、粉状、块状等固态形式，允许同时存在	取 50g 试样平摊于玻璃器皿内或白瓷盘上，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽，自然有光泽	
气、滋味	具有本品固有的气味、滋味	
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（干燥失重）/（g/100g）	≤ 15.0	GB 5009.3
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.8	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计）/（g/kg）	≤ 0.5	GB 5009.28
双乙酸钠/（g/kg）	≤ 5.0	GB 5009.277

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 2.4 微生物限量

即食类产品的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/ (MPN/g)	5	2	0. 3	1. 5	GB 4789. 3 MPN 计数法
霉菌/ (CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789. 15
酵母/ (CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789. 15
沙门氏菌/ (/25g)	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	2	100	10000	GB 4789. 10

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行;  
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

### 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 其他要求

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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数(即食类产品)、大肠菌群(即食类产品)。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以食用盐、植物油（大豆油、葵花籽油、芝麻油、菜籽油、棕榈油、玉米油、橄榄油、椰子油、花生油）、味精（谷氨酸钠）、白砂糖、小麦粉、玉米粉、米粉、大豆粉、谷朊粉、香辛料（洋葱、葱、蒜、豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、芹菜、辣根、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、芝麻、罗晃子、百里香、香荚兰、花椒、姜、白芷）、香菇、咖喱粉、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉）、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、双乙酸钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、褐藻酸钠、柠檬酸、L-苹果酸、冰醋酸、乳酸、三聚磷酸钠、二氧化硅、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、氧化淀粉、酸处理淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辣椒红、姜黄、食用香精（大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、鸭肉香精、海鲜香精、柠檬香精、橙子香精、烧烤香精、香茅香精、泡菜香精）中的几种为原料，经原料检测、配制、混合、杀菌或不杀菌、包装等工艺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，参照 DBS41/001《食品安全地方标准 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。

洛阳饕真元食品有限公司

QB