



410531S-2026



河南味蕾晟康食品科技有限公司企业标准

Q/WLSK 0001S-2026

固态复合调味料

2026-03-13 发布

2026-03-13 实施

河南味蕾晟康食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南味蕾晟康食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：姬森林、张艳丽、陈会霞。

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、低钠盐、海藻糖、白砂糖、海藻酸钠、味精、干贝素（琥珀酸钠）、乳糖、辣椒粉、葡萄糖、胶原蛋白、谷氨酰胺转氨酶、乙基麦芽酚、柑橘纤维、果蔬纤维、蜂蜜干粉、菊粉、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、玉米发酵物、乳清发酵物、蔗糖发酵物、香辛料及香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）中的几种为原料，添加 5'-呈味核苷酸二钠、维生素 C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、雨生红球藻粉、葡萄糖酸- δ -内脂、麦芽糊精、玉米淀粉、三氯蔗糖、番茄粉、甜菊糖苷、赤藓糖醇、抗性糊精、大豆肽粉、食品用香料、食用香精中的一种或几种，经原料验收、称重、混合、包装、入库等工序制成的含两种或两种以上调味料的非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 的规定。
- 2.1.2 低钠盐应符合 QB/T 2019 的规定。
- 2.1.3 海藻糖应符合 QB/T2848 和 GB/T20882.7 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.6 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.8 干贝素（琥珀酸二钠）应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.9 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.10 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.11 食用葡萄糖应符合应符合 GB 15203 和 GB/T 20882.1 的规定
- 2.1.12 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.13 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.14 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.15 柑橘纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.16 果蔬纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.17 蜂蜜干粉应符合 Q/YHMF 0001S 的规定。
- 2.1.18 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。

- 2.1.19 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.20 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.22 玉米发酵物应符合 Q/YPSW 0006S 的规定(见附录 A)。
- 2.1.23 乳清发酵物应符合 Q/TLSD 0009S 的规定(见附录 B)。
- 2.1.24 蔗糖发酵物应符合 Q/TLSD 003A 的规定(见附录 C)。
- 2.1.25 香辛料及香辛料粉(GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种)应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.26 迷迭香提取物应符合 GB 1886.172 的规定。
- 2.1.27 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.28D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.29 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.30 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.31 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.32 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.33 雨生红球藻粉应符合 GB/T 30893 的规定。
- 2.1.34 葡萄糖酸- δ -内脂应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.35 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.36 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.37 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.38 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.39 番茄粉应符合 NY/T 1884 和 GB2763 的规定。
- 2.1.40 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.41 抗性糊精应符合 QB/T 5947 的规定。
- 2.1.42 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.43 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.44 食品用香料应符合 GB 29938 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	取适量样品置于洁净白瓷盘内,在自然光下用肉眼观察其
色泽	具有本品应有的色泽	

气、滋味	具有本品应有的气、滋味，无异味	性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
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 3 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 20.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 45	GB 5009.44
氨基酸态氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 20	GB 5009.256
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。		

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 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、食用盐。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A

备案号: QB64/0118S-2024



Q/YPSW

宁夏伊品生物科技股份有限公司企业标准

Q/YPSW 0006S-2024

企业标准信息公共服务平台
公开 2024年12月02日 16点39分

玉米酱粉

企业标准信息公共服务平台
公开 2024年12月02日 16点39分

2024-02-21 发布

2024-02-21 实施

宁夏伊品生物科技股份有限公司 发布



Q/YPSW 0006S-2024

前 言

本标准编写格式符合GB/T 1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求。

本标准代替Q/YPSW 0006S-2022《玉米薯粉》。

本标准与 Q/YPSW 0006S-2022《玉米薯粉》相比，主要修订内容如下：

— 增加氨基酸态氮、全氮指标；

— 修订水分指标由6%，修订为10%；

保质期由12个月，修订为18个月。

本标准由宁夏伊品生物科技股份有限公司提出。

本标准由宁夏伊品生物科技股份有限公司起草。

本标准主要起草人：马奕飞、余海涛、王恒志、马仕宇、赵陆瑞；

本标准有效期五年。

企业标准信息公共服务平台
公开 2024年12月02日 16点39分



玉米酱粉

1 范围

本标准规定了玉米酱粉的技术要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存。

本标准适用于以玉米、食用盐为主要原料，经专用菌种发酵、灭活、过滤、纯化、干燥工艺制成的具有增鲜、增香作用的发酵产品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 191 包装储运图示标志
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令（2023）第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 外观与感官特性

淡黄色至深棕色粉末状产品，具有特殊鲜味，无异味，无可见机械杂质（无异物，无霉变等）。

3.2 理化指标

理化指标应符合表1的规定。

表1 理化指标

项 目	指 标
-----	-----



Q/YPSW 0006S-2024

	I型	II型	
谷氨酸钠, %	≤	15.0	
氯化物(以NaCl计), %	≤	40.0	
氨基酸态氮(以N计)(以干基计), %	≤	2.0	1.5
全氮(以N计)(以干基计), %	≤	2.5	1.5
水分, %	≤	10.0	

3.3 卫生指标

卫生指标应符合表2的规定。

表2 卫生指标

项 目	指 标
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 1.0
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5
菌落总数, CFU/g	10000
大肠菌群, MPN/100g	30
沙门氏菌	符合GB 29921要求
金黄色葡萄球菌	

3.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 试验方法

4.1 外观与感官特性

取样品5g, 放置在白色滤纸或磁盘内, 在充足的自然光下, 观察色泽、形态, 嗅其气味, 检查有无杂质。

4.2 谷氨酸钠含量

按照附录A的方法测定。

4.3 氯化物含量

按照GB 5009.44中的第一法测定。

4.4 氨基酸态氮

按GB 5009.235中的第一法测定。

4.5 全氮

按GB 5009.5中的第一法测定。



4.4 水分

按GB 5009.3中的第一法测定。

4.5 铅（以Pb计）

按GB 5009.12中的第一法测定。

4.6 总砷（以As计）

按GB 5009.11中第一篇第一法测定。

4.7 菌落总数

按GB 4789.2测定。

4.8 大肠菌群

按GB 4789.3测定

4.9 沙门氏菌

按GB 4789.4测定

4.10 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10测定

4.11 净含量

按JJF 1070检验。

5 检验规则

5.1 组批

以相同原料、相同的生产工艺、连续生产或同一天生产的产品为一批。

5.2 抽样方法

产品按批抽样。批量不大于600件时，从不少于3件包装中抽取样品；批量大于600件时，从不少于0.5%比例的包装中抽取样品。每份样本总量不少于800g，以满足三倍试验检测量，抽取样品三份，签封。一份用于感官和理化检验，一份用于微生物检验，一份留样，保质期后的一个月以备查。

5.3 出厂检验

产品需经检验合格后，方可出厂，出厂检验项目为外观与感官特性、谷氨酸、氨基酸态氮、全氮、水分、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验



型式检验项目为本标准技术要求的全项检验。产品正常生产时，每半年进行一次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大改变可能影响产品质量时；
- c) 停产3个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验项目如有一项不符合要求，应在当日同批产品中抽取两倍量样品进行复检，以复检结果为准；若仍有一项不符合本标准，则判定该批产品不合格。微生物指标不符合本标准，则判定为不合格，不得复检。

6 包装、标志、运输、贮存、保质期

6.1 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.2 标志

产品标签应符合 GB 7718 的规定，包装储运图示的标志应符合 GB/T 191 的有关规定。

6.3 运输

在运输过程中应防止日晒雨淋，不得与有毒、有害物混运。

6.4 贮存

阴凉干燥处避光贮存，严禁与有毒、有害物混放，以免被污染。开启后，剩余部分应密闭保存。

6.5 保质期

在规定的运输、贮存条件下，原包装自生产之日起的保质期为18个月。



Q/TLSD

通辽市圣达生物工程有限公司企业标准

Q/TLSD 0009S-2025

其他食品（乳清发酵物）

2025-06-13 发布

2025-07-01 实施

通辽市圣达生物工程有限公司

发布



Q/TLSD 0009S-2025

前言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求进行编写。

本标准由通辽市圣达生物工程有限公司提出并归口。

本标准由通辽市圣达生物工程有限公司起草。

本标准主要起草人：杨小刚、石淑华、裘曦。

本标准于 2025 年 06 月 13 日首次发布。

企业标准信息公共服务平台
公开
2025年06月13日 09点48分



乳清发酵物

1 范围

本标准规定了乳清发酵物的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本产品是以乳清（乳清粉溶解后获得液体乳清）、酵母浸膏、酵母蛋白胨、葡萄糖为原料，添加或不添加磷酸氢二钾、磷酸二氢钾，经费氏丙酸杆菌谢氏亚种发酵制得的原液，再加入食用淀粉，经干燥等工序制成的粉状非即食类其他食品（乳清发酵物）。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB 1886.334 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢二钾
- GB 1886.337 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢钾
- GB 1886.375 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钙
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8883 食用小麦淀粉
- GB 8885 食用玉米淀粉
- GB 11674 乳清粉和乳清蛋白粉
- GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB/T 2828.1 计数抽样检验程序 第1部分：按接收质量限(AQL)检索的逐批检验抽样计划
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20886.2 酵母产品质量要求 第2部分：酵母加工制品
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令 第70号(2023)定量包装商品计量监督管理办法
《可用于食品的菌种名单》（国家卫健委公告 2022年第4号）

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 食用淀粉：

应符合GB 8883或GB 8885的规定。



- 3.1.2 乳清粉和乳清蛋白粉：
应符合GB 11674的规定。
- 3.1.3 食用葡萄糖：
应符合GB/T 20880的要求。
- 3.1.4 酵母浸膏、酵母蛋白胨：
应符合GB/T 20886.2的要求。
- 3.1.5 费氏丙酸杆菌谢氏亚种：
应符合《可用于食品的菌种名单》（国家卫健委公告 2022年第4号）的要求。
- 3.1.6 生产用水：
应符合GB 5749的要求。
- 3.2 感官要求
应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	类白色至灰棕色	取适量试样置于洁净的烧杯中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味
气味	具有产品特殊气味，无异味	
状态	均匀流动性粉末，无结块，无正常 视力可见外来异物	

3.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
干燥失重, %	≦ 8.0	GB 5009.3
pH(1%水溶液)	≦ 8.0	GB 5009.239
铅(以Pb计), mg/kg	≦ 1.0	GB 5009.12
总砷, mg/kg	≦ 0.5	GB 5009.11

3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762中其他食品的规定，按GB 2762规定方法检验。

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761中其他食品的规定，按GB 2761规定的方法检验。

3.6 微生物限量

致病菌限量应符合GB 29921中其他食品的规定，按GB 29921规定的方法检验。

3.7 净含量



应符合国家《定量包装计量监督管理办法》的要求，按 JJF 1070 规定的方法检验。

4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程要求

应符合 GB 14881 的要求。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批次原料，同一班次，同一生产线生产的同一品种、同一规格，包装完好的产品为一批。

6.2 抽样方法和抽样数量

抽样方法按 GB/T 2828.1 的规定执行。

6.3 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.4 出厂检验

出厂检验项目包括：感官要求、干燥失重、pH、蛋白质、铅、总砷。

6.5 型式检验

6.5.1 正常生产时每年应进行一次型式检验，有下列情况之一时应进行型式检验。

- a) 长期停产，恢复生产时；
- b) 正式生产中，原料、加工工艺或生产条件有可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门依法提出型式检验要求时。

6.5.2 检验项目为本文中3.2、3.3、3.4、3.5、3.6规定的项目。

6.6 判定

出厂检验项目每项指标均合格，则判定该批产品合格。

7 标签、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标签

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，且符合相应卫生标准。

7.2.2 采用袋装、箱装或瓶装等包装形式，封口平整，包装严密。

7.2.2 外包装应牢固，确保内容物在运输和贮存的过程中不受挤压。

7.3 运输



运输工具应清洁、干燥、无异味、有篷盖，运输中应轻装、轻卸、防雨、防晒。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存于通风、干燥、清洁的仓库内，不应与有毒、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混贮。

7.4.2 产品应码放整齐、且离地、离墙 10cm 以上，中间留有通道，码放高度以不倒塌、不压坏外包装为限。

7.5 保质期

在本标准规定包装和储存条件下，保质期应不少于24个月。

企业标准信息公共服务平台
公开
2025年06月13日 09点48分



企业标准信息公共服务平台
公开
2025年06月13日 09点48分

附录 C



Q/TLSD

通辽市圣达生物工程有限公司企业标准

Q/TLSD 003A-2022

蔗糖发酵物

2021-01-29 发布

2022-03-01 实施

通辽市圣达生物工程有限公司 发布



Q/TLSD 003A-2021

前 言

本标准适用于以白砂糖、酵母抽提物、葡萄糖等原料经国家规定的可食用菌发酵制成的富含氨基酸的非即食调味品。

本标准主要依据 GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 18186 《酿造酱油》和 GB 18187 《酿造食醋》，结合本企业的生产实际制订。本标准的编写格式符合 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。

本标准由通辽市圣达生物工程有限公司提出。

本标准起草单位：通辽市圣达生物工程有限公司。

本标准主要起草人：马辉、许志刚、李光进、杨小刚。

本标准的历次版本发布情况为：

Q/TLSD 003A 2019 2019 年 08 月 01 日首次发布。

Q/TLSD 003A-2022 2021 年 01 月 29 日首次发布。

企业标准信息公共服务平台
公开
2022年02月09日 16点32分



蔗糖发酵物

1 范围

本标准规定了蔗糖发酵物（以下简称产品）的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以白砂糖、酵母抽提物、葡萄糖等原料经国家规定的可食用菌发酵，添加或者不添加辅料制成的富含氨基酸的非即食调味品。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 《包装储运图示标志》

GB 317 《白砂糖》

GB 2760 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》

GB 29921 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》

GB/T 2828.1 《计数抽样检验程序 第1部分：按接收质量限（AQL）检索的逐批检验抽样计划》

GB 5009.11 《食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定》

GB 5009.12 《食品安全国家标准 食品中铅的测定》

GB 5009.3 《食品安全国家标准 食品中水分的测定》

GB 5749 《生活饮用水卫生标准》

GB 4789.3 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数》

GB 4789.2 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》

GB 4789.4 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验》

GB 4789.15 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数》

GB 4789.10 《食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验》

GB 7718 《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》

GB 14881 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》

GB/T 23530 《酵母抽提物》

GB 28050 《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》

JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》

GB/T 5461 《食用盐》

GB/T 20884 《麦芽糊精》

GB/T 20880 《食用葡萄糖》

国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求



3.1 蔗糖发酵物产品分类

蔗糖发酵物按照产品的性状分为：蔗糖发酵物（固态调味料）系列和蔗糖发酵物（液态调味料）系列。

3.2 原辅料要求

- 3.2.1 白砂糖应符合 GB 317 的规定
- 3.2.2 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定
- 3.2.3 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定
- 3.2.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定
- 3.2.5 加工用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.2.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定
- 3.2.7 各食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

3.3 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	
	蔗糖发酵物（固态调味料）系列	蔗糖发酵物（液态调味料）系列
外观	灰白色至棕灰色粉末	浅黄色至棕褐色液态
风味	特殊的发酵风味	特殊的发酵风味

3.4 质量指标

3.4.1 理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标	
		蔗糖发酵物（固态调味料）系列	蔗糖发酵物（液态调味料）系列
干燥减量,%	<	8	80
pH	/	3-8	/
砷（以As计）,mg/kg	≤	0.5	0.5
铅,mg/kg	≤	1	1

3.4.2 微生物指标应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项 目		指 标	
		蔗糖发酵物（固态调味料）系列	蔗糖发酵物（液态调味料）系列
菌落总数,CFU/g	<	1000	/



Q/TLSD 003A-2022

酵母,CFU/g	≤	50	/
霉菌,CFU/g	≤	50	/
大肠菌群,MPN/g	≤	0.3	0.3
沙门氏菌/25g		不得检出	不得检出
金黄色葡萄球菌/25g		不得检出	不得检出

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种、范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第75号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

取适量试样至于白色瓷盘中,在自然光下观察色泽和状态,闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。

5.2 质量指标

5.2.1 干燥减量

按GB 5009.3规定直接干燥法测定。

5.2.2 砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

5.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

5.2.4 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定

5.2.5 霉菌和酵母

按GB 4789.15规定的方法测定

5.2.6 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法测定

5.2.7 沙门氏菌



按GB 4789.4规定的方法测定

5.2.8 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的方法测定

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格、放行后方可出厂。

6.1.2 蔗糖发酵物（固态调味料）出厂检验项目为感官、干燥减量、pH、菌落总数、霉菌、酵母、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

6.1.3 蔗糖发酵物（液态调味料）出厂检验项目为感官、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

6.2 型式检验

6.2.1 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 长期停产恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构或用户提出要求时。

6.2.2 型式检验项目包括本标准 3.3-3.4 要求中的全部项目。

6.3 组批

在原辅料及生产条件基本相同的条件下，同一次连续干燥或浓缩的产品为一批。生产不稳定或批量过大时，可划分为若干小批，作为检查批。

6.4 抽样方法和抽样数量

抽样方法按GB/T 2828.1规定执行。型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中抽取。

6.5 判定规则

6.5.1 感官、理化检测结果有不合格时，允许加倍抽样对该项目复检一次，若仍不合格，则判定该批产品为不合格。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

7.2.1 销售包装

采用符合相应食品安全标准的食品包装材料。包装表面应清洁，封口良好、平整、无裂口。

7.2.2 运输包装



Q/TLSD 003A-2022

采用符合公司内部验收标准的瓦楞纸箱或食品桶进行包装。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥，产品在运输中严防日晒、雨淋；不得与有腐蚀性、有毒、易挥发、恶臭等物品混运；运输中禁止撞击、挤压、抛扔。

7.4 贮存

本产品宜在清洁、干燥、通风、阴凉的环境，堆放高度以包装受压不变形为限，不得露天堆放或与有害物混放，不得受潮、受热。

7.5 保质期

在符合本标准规定条件下，本产品自生产之日起，蔗糖发酵物（固态调味料）保质期为24个月，蔗糖发酵物（液态调味料）保质期为12个月。

企业标准信息公共服务平台
公开 2022年02月09日 16点32分

编制说明

本标准适用于以食用盐、低钠盐、海藻糖、白砂糖、海藻酸钠、味精、干贝素（琥珀酸钠）、乳糖、辣椒粉、葡萄糖、胶原蛋白、谷氨酰胺转氨酶、乙基麦芽酚、柑橘纤维、果蔬纤维、蜂蜜干粉、菊粉、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、玉米发酵物、乳清发酵物、蔗糖发酵物、香辛料及香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）中的几种为原料，添加 5'-呈味核苷酸二钠、维生素 C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、雨生红球藻粉、葡萄糖酸- δ -内脂、麦芽糊精、玉米淀粉、三氯蔗糖、番茄粉、甜菊糖苷、赤藓糖醇、抗性糊精、大豆肽粉、食品用香料、食用香精中的一种或几种，经原料验收、称重、混合、包装、入库等工序制成的含两种或两种以上调味料的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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。