



412006S-2018



洛阳市汇科胶体有限公司企业标准

Q/LHJ 0001S-2018

---

# 复合调味料（固态）

2018-7-3 发布

2018-7-3 实施

---

洛阳市汇科胶体有限公司 发布

# 前 言

本标准文本按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。

本标准由洛阳市汇科胶体有限公司提出并和河南省食品药品审评查验中心共同起草。

本标准起草人：薛云浩、杜新永、史九根、尚丹。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用盐、白砂糖、葡萄糖、乳糖、麦芽糊精、谷氨酸钠（味精）、呈味核苷酸二钠、抗坏血酸、柠檬酸、L-苹果酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、冰醋酸、番茄粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉、白胡椒粉、欧芹、辣椒粉、藤椒粉、芫荽、孜然（枯茗）、肉桂、丁香、小豆蔻、月桂、肉豆蔻、肉蔻、八角、牛至、甜罗勒、迷迭香、花椒、食品用香精、花椒提取物、香茅、葫芦巴、小茴香、莳萝、葛缕子、干贝素、黑胡椒粉、黑胡椒油、龙虾粉提取物、食用淀粉、大豆肽粉、氢化菜籽油、焦糖色、姜黄、辣椒红、乙酸钠、维生素E、鸡肉粉香精、芝麻油、柠檬油、洋葱油、酵母抽提物、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、二氧化硅、三聚磷酸钠、黄原胶中的几种为原料，经粉碎或不粉碎、混合、搅拌、包装加工而成的复合调味料（固态），用于肉制品的加工调味，属于食品加工原料。根据原料和工艺不同可分为奥尔良调味料、番茄调味料、香辣调味料、炭烧调味料、土耳其烤肉调味料、清香海盐调味料、麻辣调味料、龙虾风味调味料、巴斯克调味料、蒜香调味料、瓦伦西亚调味料、藤椒调味料、黑椒调味料、

## 2 要求

### 2.1 原料及辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定
- 2.1.3 乳糖应符合 GB 25595 的规定
- 2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定
- 2.1.5 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 的规定
- 2.1.6 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定
- 2.1.7 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定
- 2.1.9 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定
- 2.1.10 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定
- 2.1.11 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定
- 2.1.12 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定
- 2.1.13 蒜粉应符合 DB37/T 1474 的规定
- 2.1.14 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定
- 2.1.15 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定
- 2.1.16 欧芹应符合 DB64/T 256 的规定
- 2.1.17 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定
- 2.1.18 芫荽应符合 NY/T 1045 的规定
- 2.1.19 孜然应符合 GB/T 22267 的规定
- 2.1.20 丁香应符合 GB/T 22300 的规定
- 2.1.21 小豆蔻应符合 GB/T 22305.1 的规定
- 2.1.22 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定

- 2.1.23肉豆蔻应符合GB/T 32727的规定
- 2.1.24八角应符合GB/T 7652的规定
- 2.1.25牛至应符合GB/T 22302的规定
- 2.1.26甜罗勒应符合GB/T 22304的规定
- 2.1.27迷迭香应符合GB/T 22301的规定
- 2.1.28花椒应符合GB/T 30391的规定
- 2.1.29葫芦巴应符合GB/T 32734的规定
- 2.1.30干贝素应符合SC/T 3207的规定
- 2.1.31黑胡椒应符合GB/T 7901的规定
- 2.1.32洋葱粉、芫荽、葫芦巴、茺蓂、肉桂、肉蔻、香茅、小茴香、葛缕子应符合GB/T 15691的规定
- 2.1.33龙虾粉提取物应符合GB 2733的规定
- 2.1.34食用淀粉应符合GB 31637的规定
- 2.1.35大豆肽粉应符合GB/T 22492的规定
- 2.1.36氢化菜籽油应符合GB 15196的规定
- 2.1.37焦糖色应符合GB 1886.64的规定
- 2.1.38姜黄应符合GB 1886.60的规定
- 2.1.39辣椒红应符合GB 1886.34的规定
- 2.1.40乙酸钠应符合GB 30603的规定
- 2.1.41维生素E应符合GB 1886.233的规定
- 2.1.42食品用香精应符合GB 30616的规定
- 4.1.43芝麻油应符合GB/T 823的规定
- 2.1.44柠檬油应符合GB 1886.22的规定
- 2.1.45酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定
- 2.1.46乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定
- 2.1.47辣椒油树脂应符合GB 28314的规定
- 2.1.48二氧化硅应符合GB 25576的规定
- 2.1.49三聚磷酸钠应符合GB 25566的规定
- 2.1.50黄原胶应符合GB 1886.41的规定

## 2.1 感官要求

感官要求应符合表1的规定

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
性 状	固态，粉状或小颗粒状	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽及有无杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有各自原料混合后应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

## 2.2 理化要求

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化要求

项 目	指 标	检验方法
水分，g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
酸不溶性灰分，g/100g	≤ 6.0	GB 5009.4
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜），g/kg	≤ 2.0	GB 1886.47

总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
注：铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）指标仅适用于添加阿斯巴甜的产品。			

### 2.3 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

### 2.4 生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

### 2.5 其他要求

食品添加剂使用量应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的要求；农药最大残留限量应符合 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。型式检验项目按国家相关规定执行。

以食用盐、白砂糖、葡萄糖、乳糖、麦芽糊精、谷氨酸钠（味精）、呈味核苷酸二钠、抗坏血酸、柠檬酸、L-苹果酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、冰醋酸、番茄粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉、白胡椒粉、欧芹、辣椒粉、藤椒粉、芫荽、孜然（枯茗）、肉桂、丁香、小豆蔻、月桂、肉豆蔻、肉蔻、八角、牛至、甜罗勒、迷迭香、花椒、食品用香精、花椒提取物、香茅、葫芦巴、小茴香、莳萝、葛缕子、干贝素、黑胡椒粉、黑胡椒油、龙虾粉提取物、食用淀粉、大豆肽粉、氢化菜籽油、焦糖色、姜黄、辣椒红、乙酸钠、维生素E、鸡肉粉香精、芝麻油、柠檬油、洋葱油、酵母抽提物、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、二氧化硅、三聚磷酸钠、黄原胶中的几种为原料，经粉碎或不粉碎、混合、搅拌、包装加工而成的复合调味料（固态），用于肉制品的加工调味，属于食品加工原料。

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》要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标含量严于食品安全国家标准 GB 2762。

洛阳市汇科胶体有限公司

Q B