



410270S-2026



洛阳宝记食品有限公司企业标准

Q/LBJ 0001S-2026

# 固态复合调味料

2026-02-02 发布

2026-02-02 实施

洛阳宝记食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳宝记食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张延娟

本标准自发布实施日起替代 Q/LBJ 0001S-2023（备案号 410085S-2023）。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以白胡椒、黑胡椒、辣椒、八角、桂皮、丁香、孜然、小茴香、甘草、干姜、蒜、百里香、姜黄、月桂叶、草果、肉豆蔻、高良姜、花椒、麻椒、葫芦巴、芝麻、芫荽、洋葱、葱、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、砂仁、当归、芫荽籽、辣根、芥末粉、肉桂、阴香、大清桂、香茅、枫茅、山奈、木姜子、芒果、薄荷、调料九里香、多香果、荜拔、欧芹、石榴、迷迭香、香椿、芹菜、柠檬、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、玉竹、白果、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、杏仁、佛手、芡实、红小豆、鸡内金、麦芽、红枣、罗汉果、金银花、青果、枳椇子、枸杞、栀子、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄芥子、紫苏、紫苏籽、葛根、槐花、槐米、酸枣仁、陈皮（橘皮）、薏苡仁、藿香、冰糖、泡椒、红茶、小麦粉、全麦粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、香菇、白芷、大米、豌豆、食用盐、白砂糖、味精、鸡精、鸡粉调味料、熟花生、芝麻油、花生油、大豆油、菜籽油、棕榈油、黄豆、面包屑中的几种为主要原料，添加或不添加杂粮粉、果蔬粉、食用淀粉、红曲米、辣椒红、红曲红、碳酸氢钠、山梨酸钾、酵母抽提物、柠檬酸、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、洋葱油树脂、食用香精、二氧化硅、天门冬酰苯丙氨酸甲（阿斯巴甜）中的一种或几种，经筛选、烘炒或不烘炒、粉碎或不粉碎、调配、包装加工而成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 原料要求

2.1.1 白胡椒、黑胡椒、辣椒、八角、桂皮、丁香、孜然、小茴香、甘草、干姜、蒜、百里香、姜黄、月桂叶、草果、肉豆蔻、高良姜、花椒、麻椒、芝麻、葫芦巴、芫荽、洋葱、葱、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、砂仁、当归、芫荽籽、辣根、芥末粉、肉桂、阴香、大清桂、香茅、枫茅、山奈、木姜子、芒果、薄荷、调料九里香、多香果、荜拔、欧芹、石榴、迷迭香、香椿应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。

2.1.3 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。

2.1.4 山药应符合 NY/T 1049 的规定。

2.1.5 山楂应符合 NY/T 844 的规定。

2.1.6 马齿苋、乌梅、木瓜、玉竹、白芷、白果、百合、决明子、芡实、鸡内金、麦芽、罗汉果、金银花、青果、栀子、胖大海、茯苓、桃仁、荷叶、淡竹叶、淡豆豉、菊花、紫苏、紫苏籽、葛根、槐花、酸枣仁、陈皮（橘皮）、薏苡仁应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.7 龙眼肉（桂圆）、枳椇子、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、黄芥子、槐米、藿香应清洁卫生、无污染无腐烂霉变、无杂质，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.8 红茶应符合 NY/T 780 的规定。

- 2.1.9 杏仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 佛手应符合 GB/T 30357.7 的规定。
- 2.1.11 红小豆应符合 NY/T 599 的规定。
- 2.1.12 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.13 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.14 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.15 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 泡椒应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.17 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 小麦粉应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.20 杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.24 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.25 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.26 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.27 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.28 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.29 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.30 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.31 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.32 花生油、大豆油、菜籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.33 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.34 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.35 面包屑应符合 GB 7099 的规定。
- 2.1.36 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.37 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.38 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.39 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.40 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.41 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

- 2.1.42 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.43 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.44 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.45 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.46 洋葱油树脂应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.47 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.48 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.49 天门冬酰苯丙氨酸甲（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.50 熟花生应符合 GB19300 的规定。
- 2.1.51 果蔬粉应符合 GH/T 1456 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
色泽	具有产品应有的色泽	从混合均匀的样品中取出适量样品，置于一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察状态、色泽，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味	
状态	具有该产品应有的形态，无肉眼可见异物	

## 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	≤ 20.0	GB 5009.3
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
食用盐 <sup>a</sup> (以 NaCl 计), g/100g	≤ 45.0	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
山梨酸钾 (以山梨酸计) <sup>b</sup> , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
展青霉素 <sup>c</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
天门冬酰苯丙氨酸甲 (阿斯巴甜) <sup>b</sup> , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适于添加食用盐的产品。

b 仅适于添加该食品添加剂的产品。

c 仅适用于添加山楂的产品。

### 2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

### 2.6 生产加工过程中的卫生要求

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。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以白胡椒、黑胡椒、辣椒、八角、桂皮、丁香、孜然、小茴香、甘草、干姜、蒜、百里香、姜黄、月桂叶、草果、肉豆蔻、高良姜、花椒、麻椒、葫芦巴、芝麻、芫荽、洋葱、葱、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、砂仁、当归、芫荽籽、辣根、芥末粉、肉桂、阴香、大清桂、香茅、枫茅、山奈、木姜子、芒果、薄荷、调料九里香、多香果、荜拔、欧芹、石榴、迷迭香、香椿、芹菜、柠檬、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、玉竹、白果、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、杏仁、佛手、芡实、红小豆、鸡内金、麦芽、红枣、罗汉果、金银花、青果、枳椇子、枸杞、栀子、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄芥子、紫苏、紫苏籽、葛根、槐花、槐米、酸枣仁、陈皮（橘皮）、薏苡仁、藿香、冰糖、泡椒、红茶、小麦粉、全麦粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、香菇、白芷、大米、豌豆、食用盐、白砂糖、味精、鸡精、鸡粉调味料、熟花生、芝麻油、花生油、大豆油、菜籽油、棕榈油、黄豆、面包屑中的几种为主要原料，添加或不添加杂粮粉、果蔬粉、食用淀粉、红曲米、辣椒红、红曲红、碳酸氢钠、山梨酸钾、酵母抽提物、柠檬酸、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、洋葱油树脂、食用香精、二氧化硅、天门冬酰苯丙氨酸甲（阿斯巴甜）中的一种或几种，经筛选、烘炒或不烘炒、粉碎或不粉碎、调配、包装加工而成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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。