

Q/LZLTX

广西柳州螺同学食品科技有限公司企业标准

Q/LZLTX 0002S—2024

复合调味料

2024 - 03 - 20 发布

2024 - 04 - 26 实施

广西柳州螺同学食品科技有限公司

发布

前 言

本文件根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》制定。

本文件按 GB/T 1.1-2020 规定的格式编制。

请注意本文文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由广西柳州螺同学食品科技有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：贾沛毅。

本文件于 2024 年 03 月 20 日发布，2024 年 04 月 26 日实施。

复合调味料

1 范围

本文件规定了复合调味料的范围、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。

本文件适用于液态复合调味料、半固态复合调味料、固态复合调味料。

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）适用于本文件。

GB/T 317 白砂糖

GB/T 1355 小麦粉

GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色

GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）

GB 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚

GB 1886.231 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素

GB 1886.233 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 1886.306 食品安全国家标准 食品添加剂 谷氨酸钠

GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

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 4789.3 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 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验

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 5009.43 食品安全国家标准 味精中谷氨酸钠的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 7652 八角
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 7900 白胡椒
- GB/T 7901 黑胡椒
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB/T 19618 甘草
- GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣
- 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
- GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精
- GB/T 21999 蚝油
- GB/T 22267 孜然
- GB/T 22300 丁香
- GB/T 22493 大豆蛋白粉
- GB/T 23183 辣椒粉
- GB/T 24399 黄豆酱
- GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
- GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则
- GB 29939 食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠
- GB/T 30381 桂皮
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
- GB/T 30387 月桂叶
- GB/T 30391 花椒
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB/T 31814 冻扇贝
- GB/T 32687 氨基酸产品分类导则
- GB/T 35883 冰糖
- GB/T 38581 香菇
- QB/T 1733.4 花生酱
- SB/T 10170 腐乳

SB/T 10296	甜面酱
SB/T 10371	鸡精调味料
SB/T 10416	调味料酒
SB/T 10458	鸡汁调味料
SB/T 10485	海鲜粉调味料
SC/T 3205	虾皮
SC/T 3207	干贝

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 产品分类

4.1 液态的复合调味料

以饮用水、食用盐、食用植物油、食用动物油脂、螺蛳肉、干贝、扇贝、海鲜粉、鲜螺蛳、白砂糖、食用葡萄糖、冰糖、味精、鸡精调味料、鸡汁调味料、猪骨高汤粉复合调味料、酵母抽提物、豆瓣酱、黄豆酱、花生酱、酸梅酱、酱油、蚝油、豆腐乳、焦糖色、鸡肉粉、牛肉粉、猪肉粉、鸡骨膏、猪骨膏、牛骨膏、虾皮、食用淀粉、酸笋、桂皮、八角、月桂叶(香叶)、甘草、花椒、辣椒粉、山奈(沙姜)、草果、紫苏、小茴香、砂仁、白扣、豆蔻、山黄皮、孜然、橘皮(陈皮)、丁香、香辛料、干香菇、胡椒粉、十三香、葱、生姜、蒜、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、山梨酸钾、琥珀酸二钠(干贝素)、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、乙基麦芽酚、变性淀粉、食用香精、柠檬酸、田螺提取物、水解植物蛋白(HVP)等中的部分或全部原料,添加或不添加其他辅料,经熬煮、调配、冷却(或不冷却)、过滤(或不过滤)、包装、杀菌(或不杀菌)等工序制成的液态的复合调味料。

4.2 半固态复合调味料

以饮用水、食用盐、食用植物油、食用动物油脂、螺蛳肉、鲜螺蛳、干贝、虾仁、响螺片、白砂糖、食用葡萄糖、冰糖、味精、鸡精调味料、猪骨提取物、酵母抽提物、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、海鲜酱、花生酱、酸梅酱、沙茶酱、蕃茄酱、麦酱、酱油、蚝油、料酒、豆腐乳、鸡肉粉、牛肉粉、猪肉粉、虾皮、牛骨高汤、猪骨高汤、鸡骨高汤、食用淀粉、酸笋、桂皮、八角、月桂叶(香叶)、甘草、香茅草、豆蔻、白扣、花椒、辣椒粉、山奈(沙姜)、草果、紫苏、薄荷、砂仁、小茴香、橘皮(陈皮)、丁香、荜茇、香辛料、干香菇、胡椒粉、十三香、葱、生姜、蒜、酸笋、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、山梨酸钾、琥珀酸二钠(干贝素)、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、辣椒红、大豆蛋白、乙基麦芽酚、变性淀粉、食用香精、柠檬酸、水解植物蛋白、田螺提取物、氨基酸等中的部分或全部原料,添加或不添加其他辅料,经熬煮、调配、冷却(或不冷却)、过滤(或不过滤)、包装、杀菌(或不杀菌)等工序制成的半固态的复合调味料。

4.3 固态复合调味料

以味精、食用盐、谷氨酸钠、干螺蛳肉、猪骨提取物、田螺提取物、食用香精、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、食用淀粉、麦芽糊精、小麦粉、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡肉粉、猪肉粉、牛肉粉、虾皮、海鲜粉、干贝粉、扇贝粉、蛤蜊粉、陈皮(橘皮)、小茴香、干辣椒、十三香、五香粉、八角、桂皮、白芷、胡椒、白蔻、草果、良姜、丁香、甘草、山奈(沙姜)、紫苏、月桂叶(香叶)、砂仁、花椒、干

姜片、孜然、香茅草、姜黄、香辛料、葱粉、姜粉、蒜粉、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠(干贝素)、二氧化硅、维生素E、柠檬酸、水解植物蛋白等中的部分原料或全部原料,添加或不添加其他辅料,经清洗(或不清洗)、粉碎(或不粉碎)、混合、包装等工艺加工制成的固态复合调味料。

5 要求

5.1 基本要求

不得添加任何非食用的原料,不得添加国家明令禁止的物质和原料,食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760和相关公告的规定。

5.2 原辅料要求

5.2.1 饮用水

应符合GB 5749的要求。

5.2.2 螺蛳肉、鲜螺蛳、虾仁、响螺片、干螺蛳肉

应无杂质、无腐风败、无异味,并符合GB 2733的规定。

5.2.3 食用盐

应符合GB/T 5461的规定。

5.2.4 食用植物油

应符合GB 2716或相应植物油的标准和有关规定。

5.2.5 食用动物油脂

应符合GB 10146的规定。

5.2.6 干贝

应符合SC/T 3207的规定。

5.2.7 扇贝

应符合GB/T 31814的规定。

5.2.8 海鲜粉、干贝粉、扇贝粉、蛤蜊粉

应符合SB/T 10485或备案有效企业标准的规定。

5.2.9 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

5.2.10 干辣椒

应符合GB/T 30382的规定。

5.2.11 胡椒

应符合GB/T 7900或GB/T 7901的规定。

5.2.12 食用葡萄糖

应符合GB/T 20880的规定。

5.2.13 冰糖

应符合GB/T 35883的规定。

5.2.14 味精

应符合GB 2720的规定。

5.2.15 鸡精调味料

应符合SB/T 10371的规定。

5.2.16 鸡汁调味料

应符合SB/T 10458的规定。

5.2.17 猪骨高汤粉复合调味料、酸梅酱、鸡肉粉、牛肉粉、猪肉粉、鸡骨膏、猪骨膏、牛骨膏、胡椒粉、十三香、水解植物蛋白（HVP）、牛骨高汤、猪骨高汤、鸡骨高汤、甘草甜、五香粉

应符合GB 31644或备案有效企业标准的规定。

5.2.18 酵母提取物、田螺提取物、猪骨提取物

应符合GB/T 20886.2或备案有效企业标准的规定。

5.2.19 麦芽糊精

应符合GB/T 20886.6或备案有效企业标准的规定。

5.2.20 小麦粉

应符合GB/T 1355的规定。

5.2.21 豆瓣酱

应符合GB/T 20560的规定。

5.2.22 黄豆酱

应符合GB/T 24399的规定。

5.2.23 甜面酱

应符合SB/T 10296的规定。

5.2.24 花生酱

应符合QB/T 1733.4的规定。

5.2.25 海鲜酱、沙茶酱、蕃茄酱、麦酱

应符合GB 2718或备案有效企业标准的规定。

5.2.26 酱油

应符合GB 2717或GB/T 18186的规定。

5.2.27 蚝油

应符合GB/T 21999的规定。

5.2.28 料酒

应符合SB/T 10416的规定。

5.2.29 豆腐乳

应符合SB/T 10170的规定。

5.2.30 焦糖色

应符合GB 1886.64的规定。

5.2.31 虾皮

应符合SC/T 3205的规定。

5.2.32 食用淀粉、变性淀粉

应符合GB 31637的规定。

5.2.33 酸笋

应符合GB 2714的规定。

5.2.34 大豆蛋白

应符合GB/T 22493的规定。

5.2.35 桂皮

应符合GB/T 30381的规定。

5.2.36 八角

应符合GB/T 7652的规定。

5.2.37 香叶

应符合GB/T 30387的规定。

5.2.38 甘草

应符合GB/T 19618的规定。

5.2.39 花椒

应符合GB/T 30391的规定。

5.2.40 辣椒粉

应符合GB/T 23183的规定。

5.2.41 山奈(沙姜)、草果、紫苏、小茴香、砂仁、豆蔻、山黄皮、橘皮(陈皮)、葱、生姜、蒜、薄荷、香茅草、荜茇、白蔻、白芷、良姜、干姜片、姜黄、葱粉、姜粉、蒜粉、香辛料

应符合GB/T 15691或相应香辛料的食品标准和有关规定。

5.2.42 孜然

应符合GB/T 22267的规定。

5.2.43 丁香

应符合GB/T 22300的规定。

5.2.44 干香菇

应符合GB/T 38581的规定。

5.2.45 谷氨酸钠

应符合GB 1886.306的规定。

5.2.46 5'-呈味核苷酸二钠

应符合GB 1886.171的规定。

5.2.47 黄原胶

应符合GB 1886.41的规定。

5.2.48 山梨酸钾

应符合GB 1886.39的规定。

5.2.49 琥珀酸二钠(干贝素)

应符合GB 29939的规定。

5.2.50 脱氢乙酸钠

应符合GB 25547的规定。

5.2.51 乳酸链球菌素

应符合GB 1886.231的规定。

5.2.52 乙基麦芽酚

应符合GB 1886.208的规定。

5.2.53 食用香精

应符合GB 30616或GB 29938的规定。

5.2.54 柠檬酸

应符合GB 1886.235的规定。

5.2.55 辣椒红

应符合GB 1886.34的规定。

5.2.56 氨基酸

应符合GB/T 32687的规定。

5.2.57 二氧化硅

应符合GB 25576的规定。

5.2.58 维生素E

应符合GB 1886.233的规定。

5.2.59 其他原辅料

应符合相应的食品标准和有关规定。

5.2.60 食品添加剂

应符合相应的食品标准和有关规定。

5.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求		
	液态复合调味料	半固态(酱)复合调味料	固态复合调味料
色 泽	具有相应产品品种应有的色泽,色泽基本均匀一致。		
组织形态	透明(或浊状)流动液体,允许有少量聚集物或沉淀物。	浓稠状、软膏状或固液混合。	颗粒状、结晶状或粉状,无结块,无霉变。
滋味、气味	具有本产品应有的气味和滋味,无异味,无异嗅。		
杂质	无正常视力可见外来异物。		

5.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标		
	液态复合调味料	半固态(酱)复合调味料	固态复合调味料
水分, g/100g \leq	—	—	15
氯化物(以 NaCl 计) ^a , g/100g \leq	40	40	70
谷氨酸钠 ^b , g/100g \geq	0.2	0.2	0.5
总氮(以 N 计), g/100g \geq	—	—	0.1
铅(以Pb计)/(mg/kg) \leq	0.8		
无机砷(以As计)/(mg/kg) \leq	0.1		
其他污染物限量	应符合GB 2762相应的规定		

^a 仅适用于添加食用盐的产品。
^b 仅适用于添加味精和(或)谷氨酸钠的产品。

5.5 微生物指标

即食类应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量 ^a (若非指定, 均以 CFU/g 表示)			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群	5	2	10	10 ²
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌	5	2	10 ²	10 ³
副溶血性弧菌 ^b	5	1	10 ² MPN/g	10 ³ MPN/g

^a 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 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。
^b 仅适用于配料中含鲜、冻动物性水产品的产品。

6 食品添加剂

- 6.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关的规定。
6.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 和相关公告的规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

取适量试样于烧杯（液态产品）或白色瓷盘（半固态产品、固态产品）中，在自然光线下，观察其色泽和状态，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味。

8.2 理化指标

8.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法进行测定。

8.2.2 氯化物

按GB 5009.44规定的方法进行测定。

8.2.3 谷氨酸钠

按GB 5009.43规定的方法进行测定。

8.2.4 总氮

按GB 5009.5规定的方法进行测定。

8.2.5 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

8.2.6 无机砷

按GB 5009.11规定的方法测定。当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定无机砷符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。

8.2.7 其他污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

8.3 微生物指标

8.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。样品的分析及处理按GB 4789.1执行。

8.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法测定。样品的分析及处理按GB 4789.1执行。

8.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定。样品的分析及处理按GB 4789.1执行。

8.3.4 副溶血性弧菌

按GB 4789.7规定的方法测定。样品的分析及处理按GB 4789.1执行。

8.3.5 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的方法测定。样品的分析及处理按GB 4789.1执行。

8.4 食品添加剂

按国家相应标准的规定进行。

9 检验规则

9.1 组批

以同一原料、同一配方、同班次生产同一规格的产品为一批。

9.2 抽样方法和取样量

从同批产品中随机抽取9个独立包装。所抽取的样品7包用于检验，2包备查。

9.3 出厂检验

9.3.1 产品出厂前，应由公司质检部门按本文件逐批次检验，检验合格的产品方可出厂。

9.3.2 出厂检验项目：感官要求、水分、氯化物、谷氨酸钠、菌落总数（即食类）、大肠菌群（即食类）、净含量。

9.4 型式检验

9.4.1 一般情况下，型式检验每半年进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 原辅料有较大变化时；
- b) 更换设备或停产半年以上，重新恢复生产时；
- 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提出要求时。

9.4.2 型式检验项目包括 5.3、5.4、5.5 和 6.2 规定的项目。

9.5 判定原则

9.5.1 检验项目全部符合本文件要求，判该批产品为合格。

9.5.2 除微生物指标外，感官要求、理化指标中有一项（或一项以上）不符合本文件要求时，应从该批产品中加倍抽样对不符合项目进行复检，以复检结果为准。若复检结果中仍有一项（或一项以上）不符合本文件要求，判该批产品为不合格。

10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 产品销售标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

10.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合国家相关规定。

10.2 包装

10.2.1 产品的包装容器与材料应符合相应的卫生标准和有关规定，防止有毒有害物的污染。

10.2.2 净含量应符合国家相关规定。

10.3 运输

运输设备应洁净卫生，不得与散发强烈气味或有毒、有害、有腐蚀性物品、不清洁物品混合装运。运输途中要求达到防雨、防湿、防潮和防热。装卸时应轻拿轻放。

10.4 贮存

产品应贮存在干燥、阴凉、清洁、通风良好、卫生安全的场所，有防尘、防蝇、防鼠、防晒、防雨等设施。应离地离墙存放，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味或影响产品质量的物品同处贮存。

10.5 保质期

产品按料包的组成、运输条件、储存条件、包装方式等不同分别确定保质期，具体以产品标签上标识的保质期为准。