

# Q/LYSP

## 广西柳越食品科技有限公司企业标准

Q/LYSP 0003S-2024

### 复合调味料

2024-07-28 发布

2024-08-28 实施

广西柳越食品科技有限公司 发布

## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本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。

本文件由广西柳越食品科技有限公司提出并归口。

本标准起草单位：广西柳越食品科技有限公司。

本标准主要起草人：罗敏。

# 复合调味料

## 1 范围

本文件规定了复合调味料的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本文件适用于3.1、3.2、3.3定义的产品。

## 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/T191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB/T 1532 花生

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

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 2717 食品安全国家标准 食醋

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

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 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.4 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/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

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/T 7900 白胡椒  
 GB/T 7901 黑胡椒  
 GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品  
 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 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 24399 黄豆酱  
 GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）  
 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/T 35883 冰糖  
 GB/T 38581 香菇  
 QB/T 4791 植脂末  
 LS/T 3311 花生酱  
 SB/T 10170 腐乳  
 SB/T 10371 鸡精调味料

### 3 术语和定义

本文没有需要界定的术语和定义。

#### 3.1 液体复合调味料

以饮用水、冰冻螺蛳（肉）、鲜螺蛳（肉）、虾皮、虾仁、禽畜肉及其副产品、食用植物油、食用动物油脂、食用盐、食用葡萄糖、白砂糖、冰糖、食醋、酱油、味精、辣椒粉、鲜辣椒、干辣椒、豆豉、豆瓣酱、黄豆酱、花生酱、鸡精调味料、蚝油、腐乳、鸡肉粉、牛肉粉、猪肉粉、猪骨高汤粉复合调味料、猪肉提取物、鸡肉提取物、螺肉提取物、酱油粉、脱水肉粉、水解蛋白、植物水解蛋白粉、鸡骨素、麦芽糊精、食用淀粉、酸笋、酵母抽提物、胡椒粉、十三香、干香菇、干蒜头、香辛料中两种或两种以上为原料，添加或不添加食品添加剂、食品用香精经预处理、调配、熬制或不熬制、过滤或不过滤、冷却或不冷却、包装、杀菌或不杀菌等工艺加工制成。

#### 3.2 半固体(酱)复合调味料

以饮用水、冰冻螺蛳（肉）、鲜螺蛳（肉）、虾皮、虾仁、禽畜肉及其副产品、食用植物油、食用动物油脂、食用盐、食用葡萄糖、白砂糖、冰糖、食醋、酱油、味精、辣椒粉、鲜辣椒、干辣椒、豆豉、豆瓣酱、黄豆酱、花生酱、鸡精调味料、蚝油、腐乳、鸡肉粉、牛肉粉、猪肉粉、猪骨高汤粉复合调味

料、猪肉提取物、鸡肉提取物、螺肉提取物、酱油粉、脱水肉粉、水解蛋白、植物水解蛋白粉、鸡骨素、麦芽糊精、食用淀粉、酸笋、酵母抽提物、胡椒粉、十三香、干香菇、干蒜头、香辛料中两种或两种以上为原料，添加或不添加食品添加剂、食品用香精经预处理、调配、熬制或不熬制、过滤或不过滤、冷却或不冷却、包装、杀菌或不杀菌等工艺加工制成。

### 3.3 固体复合调味料

以味精、食用盐、干螺蛳肉、猪骨提取物、田螺提取物、动物性水产干制品、白砂糖、食用葡萄糖、冰糖、食用淀粉、麦芽糊精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡肉粉、猪肉粉、牛肉粉、花生、植脂末\葱粉、姜粉、蒜粉、干香菇、干辣椒、香辛料(芝麻、桂皮、八角、月桂叶(香叶)、甘草、花椒、山奈(沙姜)、草果、薄荷、砂仁、小茴香、丁香、姜黄、圆叶当归、香茅、百里香、荜拔、高良姜、小葱、大葱、洋葱、红葱、生姜、蒜、芫荽等)、紫苏、橘皮(陈皮)、罗汉果、党参、白芷、白豆蔻、桂丁、桔茗(孜然)中两种或者以上为原料，添加或不添加食品添加剂、食品用香精，经配料、粉碎或不粉碎、混合、烘干或不烘干、包装等工序加工制成的非即食固态复合调味料。

## 4 产品分类

### 4.1 按产品组织状态

分为液体复合调味料、半固体(酱)复合调味料、固体复合调味料。

### 4.2 按食用方式

分为即食类、非即食类。

### 4.3 按原料成分

根据原料不同可以分为若干个产品类别，具体产品名称及配料以产品标签标注为准。

## 5 要求

### 5.1 原料要求

#### 5.1.1 冰冻螺蛳(肉)、鲜螺蛳(肉)、虾仁

应符合GB 2733的要求。

#### 5.1.2 干螺蛳肉、虾皮、动物性水产干制品、

应符合GB 10136的要求。

#### 5.1.3 畜禽肉及其副产品

应符合GB 2707的要求。

#### 5.1.4 食用植物油

应符合GB 2716的要求。

#### 5.1.5 食用动物油脂

应符合GB 10146的要求。

#### 5.1.6 食用盐

应符合GB 2721的要求。

#### 5.1.7 食用葡萄糖

应符合GB/T 20880的要求。

#### 5.1.8 白砂糖

应符合GB/T 317的要求。

#### 5.1.9 冰糖

应符合GB/T 35883的要求。

#### 5.1.10 食醋

应符合GB 2719的要求。

#### 5.1.11 酱油

应符合GB 2717的要求。

#### 5.1.12 味精

应符合GB 2720的要求。

#### 5.1.13 辣椒粉、干辣椒

应符合GB/T 30382的要求。

#### 5.1.14 鲜辣椒、紫苏、橘皮(陈皮)、罗汉果、党参、白芷、白豆蔻、桂丁、桔茗(孜然)

应质好、清洁、无霉变、无虫蛀、无其他夹杂物，且符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

#### 5.1.15 豆豉

应符合GB 2712的要求。

#### 5.1.16 豆瓣酱、鸡肉粉、牛肉粉、猪肉粉、猪骨高汤粉复合调味料、禽畜骨高汤粉复合调味料、猪肉提取物、鸡肉提取物、螺肉提取物、十三香、五香粉、酱油粉、脱水肉粉、水解蛋白、植物水解蛋白粉、鸡骨素、干蒜头、葱粉、姜粉、蒜粉、洋葱粉、腐乳粉、芹菜粉、番茄粉、香菜粉、姜黄粉

应符合国家有关标准或备案有效的企业标准的规定，且为取得相应食品类别有效食品生产许可资质企业生产的产品。

#### 5.1.17 黄豆酱

应符合GB/T 24399的要求。

#### 5.1.18 花生酱

应符合LS/T 3311的要求。

5.1.19 鸡精调味料

应符合SB/T 10371的要求。

5.1.20 蚝油

应符合GB/T 21999的要求。

5.1.21 腐乳

应符合SB/T 10170的要求。

5.1.22 麦芽糊精

应符合GB/T 20882.6的要求。

5.1.23 食用淀粉

应符合GB 31637的要求。

5.1.24 酸笋

应符合GB 2714的要求。

5.1.25 酵母抽提物

应符合GB/T 20886.2的要求。

5.1.26 干香菇

应符合GB/T 38581的要求。

5.1.27 白胡椒粉

应符合GB/T 7900的要求。

5.1.28 黑胡椒粉

应符合GB/T 7901的要求。

5.1.29 香辛料

应为GB/T12729.1中所列的物质（罂粟种子除外），或为符合国家卫生部规定的既是食品又是药品的物品名单。应质好、清洁、无霉变、无虫蛀、无其他夹杂物，且符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

注：如桂皮、芝麻、八角、月桂叶(香叶)、甘草、花椒、山奈(沙姜)、草果、薄荷、砂仁、小茴香、丁香、胡椒粉、圆叶当归、姜黄、香茅、百里香、荜拔、高良姜、小葱、大葱、洋葱、红葱、生姜、蒜、芫荽（香菜）等。

5.1.30 花生

应符合GB/T 1532的要求。

5.1.31 植脂末

应符合QB/T 4791的要求。

#### 5.1.32 食品用香精

应符合GB 30616的要求。

#### 5.1.33 生产用水

应符合GB/T 7901的要求。

### 5.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求		
	液体复合调味料	半固体（酱）复合调味料	固体复合调味料
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
滋味与气味	具有相应产品特有的滋味和气味，无异味		
杂 质	无杂质		

### 5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标		
	液体复合调味料	半固体（酱）复合调味料	固体复合调味料
水分, g/100g ≤	-	80	15
食盐(以NaCl计) <sup>a</sup> , g/100g ≤	50	50	80
谷氨酸钠 <sup>b</sup> , g/100g ≥	0.2	0.2	0.5
酸价(KOH) <sup>c</sup> , mg/g ≤	-	3	-
过氧化值 <sup>c</sup> , g/100g ≤	-	0.25	-
铅(以Pb计), mg/kg ≤	0.8		
无机砷 <sup>d</sup> (以As计), mg/kg ≤	0.1		
其他污染物限量	符合 GB 2762 的规定		
真菌毒素限量	符合 GB 2761 的规定		
<sup>a</sup> 仅适用于添加食用盐的产品。 <sup>b</sup> 仅适用于添加味精和（或）谷氨酸钠的产品。 <sup>c</sup> 仅适用于添加食用油的产品，但添加发酵型配料及酸性配料的产品不检测酸价项目。 <sup>d</sup> 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定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。			

### 5.4 微生物限量



即食类产品应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以/25g 或/25mL 表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌，CFU/g（mL）	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
副溶血性弧菌 <sup>b</sup> ，MPN/g（mL）	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
注：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。				
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。				
<sup>b</sup> 仅适用于添加动物性水产品和（或）动物性水产制品的产品。				

## 6 食品添加剂

- 6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。
- 6.2 食品添加剂的品种及使用量应分别符合 GB 2760 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

取适量样品，置于洁净的烧杯（液体产品）或洁净的白色瓷盘（半固体或固体产品），在自然光下线用正常视力观测其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，用温水漱口，品尝其滋味。

### 8.2 理化指标

#### 8.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

#### 8.2.2 食用盐

按GB 5009.44规定的方法测定。

#### 8.2.3 谷氨酸钠

按SB/T 10371规定的方法测定。

#### 8.2.4 酸价

按GB 5009.229规定的方法测定。

#### 8.2.5 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

#### 8.2.6 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

#### 8.2.7 无机砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

#### 8.2.8 其他污染物限量

按GB 2762的规定方法测定。

#### 8.2.9 真菌毒素限量

按GB 2761规定的方法测定。

### 8.3 微生物指标

#### 8.3.1 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定。

#### 8.3.2 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的方法测定。

#### 8.3.3 副溶血性弧菌

按GB 4789.7规定的方法测定。

### 8.4 食品添加剂

按相应标准规定的方法测定。

## 9 检验规则

### 9.1 批量

以同一批原料、同一生产线在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一检验批。

### 9.2 抽样方法

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。将所抽样品分成两份，1份检验，1份备查。

### 9.3 出厂检验

9.3.1 每批产品必须进行出厂检验，经检验合格后，附有合格证方可出厂。

9.3.2 检验项目为感官要求、净含量、水分、酸价、过氧化值。

## 9.4 型式检验

9.4.1 正常生产每半年应进行一次型式检验。当出现下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 产品长期停产后恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求。

9.4.2 检验项目包括本标准中5.2、5.3和6.2规定的项目。

## 9.5 判定规则

9.5.1 全部检验项目结果符合本文件要求时，判定该批产品为合格。

9.5.2 微生物项目检验结果不符合本文件要求时，判定该批产品不合格，不得复检。除微生物项目外，其他项目检验结果若有不符合本文件要求时，可从同批产品中加倍抽样复检，如复检结果符合本文件要求时，则判定该批产品为合格；如复检结果仍有不符合本文件要求时，则判定该批产品为不合格。

## 10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

### 10.1 标签、标志

10.1.1 产品销售包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。同时应标注食用方法。

10.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 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 单件包装应完整，封口严密，无破损。外包装若用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

10.2.3 净含量应符合国家相关规定。

### 10.3 运输

运输车辆应清洁卫生，不得与有毒、有害及有异味的物品混运。搬运中应轻拿轻放，严禁抛摔，避免受潮和日晒雨淋。

### 10.4 贮存

应贮存于通风、干燥、清洁、防潮、防虫、防鼠的仓库内，不得与有毒、有害及有异味的物品混放，产品码放应离地面离墙壁。产品应按生产日期分类存放，先进先出。

### 10.5 保质期

在符合上述包装、运输、贮存及包装完整、未经启封的条件下，保质期以产品包装袋标签标识为准。