

Q/LHSP

柳州市良厚食品科技有限责任公司企业标准

Q/LHSP 0001S-2024

调味料

2024-08-20 发布

2024-08-30 实施

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。

本标准由柳州市良厚食品科技有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：农积鹏。

本标准于 2024 年 08 月 20 日发布，于 2024 年 08 月 30 日起实施。

调味料

1 范围

本文件规定了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 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 1886.171 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 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- 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 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 2762-2022 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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- 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/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 8967 谷氨酸钠(味精)
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 21999 蚝油
GB/T 22300 丁香
GB/T 23530 酵母抽提物
GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30381 桂皮
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
GB/T 30383 生姜
GB/T 30391 花椒
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
GB/T 35885 红糖
NY/T 1071 洋葱
SB/T 10170 腐乳
SB/T 10371 鸡精调味料

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文本。

3.1 调味料

以白砂糖、食用盐、味精、食用大豆油、香辛料等为原料（详见第4章），经预处理、混合、熬制（或不熬制）、过滤（或不过滤）、炒制（或不炒制）、冷却（或不冷却）、包装、杀菌（或不杀菌）等生产工艺加工制成的即食（或非即食）调味料[包括半固态（酱）味料、液态调味料]。

4 产品分类

4.1 液态调味料

4.1.1 螺蛳粉浓缩汤

配料：饮用水、螺蛳、猪筒骨、鸡精调味料、食用植物油、食用盐、蚝油、八角、香叶（月桂叶）、草果、花椒、甘草、桂皮、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠。

4.1.2 桂林米粉卤水

配料：饮用水、猪筒骨、酿造酱油、蚝油、食用盐、谷氨酸钠、八角、桂皮、橘皮、丁香、甘草、小茴香、生姜、葱、洋葱、山梨酸钾、脱氢乙酸钠。

4.1.3 南宁老友粉卤水

配料：饮用水、酿造酱油、鸡粉、食用植物油、五香粉、大蒜、生姜、葱、食用盐、谷氨酸钠、山梨酸钾。

4.1.4 鸡骨金汤

配料：饮用水、鸡架骨、食用盐、谷氨酸钠、八角、桂皮、橘皮、丁香、甘草、小茴香、生姜、山梨酸钾、脱氢乙酸钠。

4.1.5 浓缩高汤

配料：饮用水、猪筒骨、牛骨、食用盐、谷氨酸钠、八角、桂皮、橘皮、丁香、甘草、小茴香。

4.2 半固态（酱）调味料

4.2.1 螺蛳肉酱

配料：螺蛳肉、猪筒骨、鸡架骨、酿造酱油、食用油（食用植物油或食用动物油脂）、食用盐、鸡精调味料、辣椒、草果、甘草、八角、桂皮、大蒜、香叶（月桂叶）、花椒、山梨酸钾、苯甲酸钠。

4.2.2 牛肉酱

配料：牛肉、猪筒骨、酿造酱油、食用油（食用植物油或食用动物油脂）、食用盐、味精、辣椒、草果、甘草、八角、桂皮、大蒜、香叶（月桂叶）、花椒、山梨酸钾、苯甲酸钠。

4.2.3 豆豉酱

配料：干豆豉、蚝油、酿造酱油、食用油（食用植物油或食用动物油脂）、食用盐、辣椒、草果、食用淀粉、大蒜、山梨酸钾、苯甲酸钠。

4.2.4 辣椒酱

配料：鲜辣椒、豆豉、食用盐、大蒜、山梨酸钾、苯甲酸钠。

4.2.5 香辣酱

配料：螺蛳肉、辣椒粉、大豆油、鸡精调味料、生姜、蒜、蚝油、食用盐、香辛料[八角、桂皮、花椒、香叶（月桂叶）、草果]、山梨酸钾、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠。

4.2.6 番茄味酱料

配料：饮用水、番茄酱、食用盐、大豆油、白砂糖、洋葱、鸡骨提取物、生姜、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、柠檬酸。

4.2.7 烧烤酱

配料：蚝油、食用盐、食用植物油、白砂糖、洋葱、豆腐乳、鸡骨提取物、生姜、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、柠檬酸、酸梅酱。

4.2.8 煮粉酱

配料：蚝油、食用盐、猪肉精粉、食用植物油、红糖、豆腐乳、鸡骨提取物、生姜、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾。

4.2.9 鱼肉风味酱

配料：冻鱼糜制品、食用盐、酵母抽提物、食用猪油、黄原胶、脱氢乙酸钠、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 螺蛳、螺蛳肉

应符合GB 2733的规定。

5.1.2 猪筒骨、鸡架骨、牛骨、牛肉

应符合GB 2707的规定。

5.1.3 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

5.1.4 红糖

应符合GB/T 35885的规定。

5.1.5 食用盐

应符合GB/T 5461的规定。

5.1.6 食用淀粉

应符合GB 31637的规定。

5.1.7 大豆油

应符合GB/T 1535的规定。

5.1.8 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

5.1.9 食用动物油脂、食用猪油

应符合GB 10146的规定。

5.1.10 柠檬酸

应符合GB 1886.235的规定。

5.1.11 谷氨酸钠（味精）

应符合GB/T 8967的规定。

5.1.12 鸡精调味料

应符合SB/T 10371的规定。

5.1.13 5'-呈味核苷酸二钠

应符合GB 1886.171的规定。

5.1.14 蚝油

应符合GB/T 21999的规定。

5.1.15 酵母抽提物

应符合GB/T 23530的规定。

5.1.16 豆腐乳

应符合SB/T 10170的规定。

5.1.17 酿造酱油

应符合GB/T 18186的规定。

5.1.18 干豆豉、豆豉

应符合GB 2712的规定。

5.1.19 八角

应符合GB/T 7652、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.20 桂皮

应符合GB/T 30381、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.21 丁香

应符合GB/T 22300、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.22 甘草

应符合GB/T 19618、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.23 辣椒、辣椒粉

应符合GB/T 30382的规定。

5.1.24 生姜

应符合GB/T 30383、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.25 洋葱

应符合NY/T 1071的规定。

5.1.26 大蒜、葱

应质好、新鲜，无虫蛀、霉变，气味正常，并应符合GB 2762、GB 2763 的规定。

5.1.27 香叶（月桂叶）、草果、橘皮、小茴香、五香粉

应符合GB/T 15691、GB 2762和GB 2763的规定。

5.1.28 黄原胶

应符合GB 1886.41的规定。

5.1.29 苯甲酸钠

应符合GB 1886.184的规定。

5.1.30 山梨酸钾

应符合GB 1886.39的规定。

5.1.31 脱氢乙酸钠

应符合GB25547的规定。

5.1.32 冻鱼糜制品、鸡粉、鸡骨提取物、番茄酱、酸梅酱、猪肉精粉

应符合其质量标准的规定，并取得相应产品有效的食品生产许可证。

5.1.33 加工用水

应符合GB 5749的规定。

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
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
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
水分, g/100g	≤	80
食盐(以NaCl计) ^a , g/100g	≤	50
谷氨酸钠 ^b , g/100g	≥	0.2
酸价(KOH) ^c , mg/g	≤	3
过氧化值 ^c , g/100g	≤	0.25
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.8
无机砷 ^d (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	
^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。 ^c 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。 ^d 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 ^a 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 ²	10 ³
副溶血性弧菌 ^b , MPN/g (mL)	5	1	10 ²	10 ³
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。				
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。 ^b 仅适用于添加动物性水产品（或）动物性水产制品的产品。				

6 食品添加剂

6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 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

取样品约10g(mL)于白色瓷盘（或透明烧杯）中，在自然光线下用正常视力观测其色泽、组织形态和杂质；闻其气味，用温开水漱口（非即食产品按标示的食用方法煮制后），品其滋味。

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 组批

以同一原料、同一工艺配方、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组批。

9.2 抽样

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，一份检测，一份备检。

9.3 出厂检验

9.3.1 每批产品均应进行出厂检验。

9.3.2 出厂检验项目根据产品分类分别为：感官要求、水分、酸价（按表2的规定）、过氧化值（按表2的规定）、净含量。

9.4 型式检验

9.4.1 正常生产时每年应进行二次型式检验；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产后，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) 国家食品安全监管部门提出要求时。

9.4.2 型式检验项目：包括本标准中5.2、5.3、5.4和6.2规定的项目。

9.5 判定规则

9.5.1 全部项目检验结果符合本标准要求时，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标准要求时，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标准要求时，可从同批产品中加倍抽样复检，如复检结果符合本标准要求时，则判定该批产品为合格；如复检结果仍有不符合标准项时，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 销售包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并标示食用方式。

10.1.2 产品外包装储运图示应符合 GB/T 191 的要求。

10.2 包装

10.2.1 产品预包装材料应无毒无害无异味，防透水性好，并符合国家相关食品标准的规定。

10.2.2 净含量应符合国家相关规定。

10.3 运输

运输工具应清洁、卫生，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装混运，应轻装轻卸，不得摔撞，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、有异味、有腐蚀、有污染等物品混贮。产品应堆放在垫板上，且离地、墙 15 cm 以上。

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。
