

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 - 03 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 03 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。

本文件适用于以生产用水、螺蛳肉、食用盐、食用油、复合调味料、味精、酿造酱油、食用葡萄糖、酵母提取物、食用香精香料、各种香辛料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）、添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、山梨酸钾等食品添加剂后包装、杀菌（或不杀菌）等工序制成的半固态或液态的复合调味料；以味精、食用盐、鸡粉调味料、白砂糖、复合调味料、食用香精香料、植脂末、各种香辛料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、添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、二氧化硅、复配甜味剂、辣椒红等食品添加剂、包装等工艺加工制成的固态复合调味料。

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 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 1886.171 | 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 2716 | 食品安全国家标准 | 植物油 | |
| 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 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 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 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅
 GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 29931 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯
 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 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
 QB/T 4791 植脂末
 SB/T 10415 鸡粉调味料

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 半固态或液态的复合调味料

以生产用水、螺蛳肉、食用盐、食用油、复合调味料、味精、酿造酱油、食用葡萄糖、酵母提取物、食用香精香料、香辛料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）、添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、山梨酸钾等食品添加剂后包装、杀菌（或不杀菌）等工序制成的半固态或液态的复合调味料。

4.2 固态复合调味料

以味精、食用盐、鸡粉调味料、白砂糖、复合调味料、食用香精香料、植脂末、香辛料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、添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、二氧化硅、复配甜味剂、辣椒红等食品添加剂、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 生产用水

应符合GB 5749的要求。

5.2.2 螺蛳肉

应符合GB 2733的规定。

5.2.3 食用盐

应符合GB/T 5461的规定。

5.2.4 食用油

应符合GB 10146或GB 2716或相应植物油的标准和有关规定。

5.2.5 复合调味料

应符合GB 31644的规定。

5.2.6 味精

应符合GB 2720的规定。

5.2.7 酿造酱油

应符合GB/T 18186的规定。

5.2.8 食用葡萄糖

应符合GB/T 20880的规定。

5.2.9 酵母提取物

应符合GB/T 20886.2或备案有效企业标准的规定。

5.2.10 食用香精香料

应符合GB 30616或GB 29938的规定。

5.2.11 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。

5.2.12 5'-呈味核苷酸二钠

应符合GB 1886.171的规定。

5.2.13 琥珀酸二钠

应符合GB 29939的规定。

5.2.14 羟丙基二淀粉磷酸酯

应符合GB 29931的规定。

5.2.15 山梨酸钾

应符合GB 1886.39的规定。

5.2.16 鸡粉调味料

应符合SB/T 10415的规定。

5.2.17 植脂末

应符合QB/T 4791的规定。

5.2.18 二氧化硅

应符合GB 25576的规定。

5.2.19 辣椒红

应符合GB GB 1886.34的规定。

5.2.20 复配甜味剂

应符合GB 26687的规定。

5.2.21 其他原辅料

应符合相应的食品标准和有关规定。

5.2.22 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 ≤	—	—	15
氯化物(以 NaCl 计) ^a , g/100g ≤	40	40	70
谷氨酸钠 ^b , g/100g ≥	0.2	0.2	0.5
总氮(以 N 计), g/100g ≥	—	—	0.1
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.8		
无机砷(以As计)/(mg/kg) ≤	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。
