

# Q/LZYJ

广西柳州市勇军食品科技有限责任公司企业标准

Q/LZYJ 0001S—2024

## 复合调味料（非即食）

2024 - 03 - 18 发布

2024 - 04 - 03 实施

广西柳州市勇军食品科技有限责任公司

发布

## 前 言

本标准根据《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。

本标准按 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。

本文件代替Q/LZYJ 0001S—2021。

本标准由广西柳州市勇军食品科技有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：周志杰、陈杰胤。

本标准于2024年03月18日发布，2024年04月03日实施。

## 复合调味料（非即食）

### 1 范围

本文规定了复合调味料（非即食）的产品分类、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。

本文适用于以食用盐、味精为主要原料，辅以白砂糖、葡萄糖、香辛料、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、呈味核苷酸二钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、糖精钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、二氧化硅等（详见第3章），经分选、粉碎、调配、包装而成的复合调味料（非即食）。

### 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 1886.18 食品安全国家标准 食品添加剂 糖精钠
- GB 1886.37 食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）
- GB 1886.47 食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）
- GB 1886.97 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-肌苷酸二钠
- GB 1886.170 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-鸟苷酸二钠
- 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 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 鲜、冻动物性水产品卫生标准
- 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- 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 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 19618 甘草  
 GB/T 20880 食用葡萄糖  
 GB/T 22300 丁香  
 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 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 30391 花椒  
 NY/T 455 胡椒

### 3 术语和定义

本文没有需要界定的术语和定义。

### 4 产品分类

#### 4.1 鲜味料

配料：食用盐、味精、白砂糖、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、葡萄糖、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、糖精钠、二氧化硅、琥珀酸二钠。

#### 4.2 鲜霸味料

配料：食用盐、味精、白砂糖、呈味核苷酸二钠。

#### 4.3 米粉汤料

配料：食用盐、味精、白砂糖、陈皮、干姜、沙姜、小茴香、八角、甘草、草果、丁香、桂皮、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、葡萄糖、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、糖精钠、乙基麦芽酚（或琥珀酸二钠、二氧化硅）。

#### 4.4 香味素味料

配料：食用盐、味精、白砂糖、陈皮、胡椒、干姜、沙姜、小茴香、八角、草果、丁香、桂皮、葱粉、乙基麦芽酚、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、葡萄糖、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、糖精钠。

#### 4.5 三鲜味料

配料：食用盐、味精、白砂糖、陈皮、干姜、沙姜、葱粉、大蒜粉、草果、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠。

#### 4.6 鸡肉味料

配料：食用盐、味精、白砂糖、香菇、干姜、葱粉、小茴香、陈皮、花椒、鸡肉香精、乙基麦芽酚、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、葡萄糖、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、糖精钠、纯鸡肉粉。

#### 4.7 香螺肉味料

配料：食用盐、味精、白砂糖、陈皮、辣椒、干姜、沙姜、小茴香、八角、草果、丁香、桂皮、高良姜、紫苏、螺蛳肉、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠。

#### 4.8 螺蛳粉汤料

配料：食用盐、味精、白砂糖、陈皮、辣椒、干姜、沙姜、小茴香、八角、草果、丁香、桂皮、高良姜、紫苏、螺蛳肉、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、葡萄糖、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、糖精钠。

#### 4.9 猪骨高汤料

配料：食用盐、味精、白砂糖、猪骨髓精粉、猪肉粉、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、葡萄糖、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、糖精钠、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、二氧化硅。

#### 4.10 扣肉料

配料：食用盐、味精、白砂糖、陈皮、干姜、沙姜、小茴香、八角、甘草、草果、砂仁、丁香、桂皮、胡椒、花椒、高良姜。

### 5 要求

#### 5.1 原辅料要求

##### 5.1.1 生产用水

应符合GB 5749的要求。

##### 5.1.2 食用盐

应符合GB 2721的规定。

##### 5.1.3 味精

应符合GB 2720的规定。

##### 5.1.4 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

##### 5.1.5 5'-肌苷酸二钠

应符合GB 1886.97的规定。

##### 5.1.6 5'-鸟苷酸二钠

应符合GB 1886.170的规定。

5.1.7 呈味核苷酸二钠

应符合GB 1886.171的规定。

5.1.8 乙基麦芽酚

应符合GB 1886.208的规定。

5.1.9 螺蛳肉

应新鲜、无杂质、无异味，并符合GB 2733的规定。

5.1.10 葡萄糖

应符合GB/T 20880的规定。

5.1.11 香菇

应符合GB 7096的规定。

5.1.12 纯鸡肉粉、猪肉粉、猪骨髓精粉、鸡肉香精

应符合其质量标准的要求，其生产企业应具有有效生产许可证。

5.1.13 糖精钠

应符合GB 1886.18的规定。

5.1.14 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）

应符合GB 1886.37的规定。

5.1.15 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）

应符合GB 1886.47的规定。

5.1.16 二氧化硅

应符合GB 25576的规定。

5.1.17 琥珀酸二钠

应符合GB 29939的规定。

5.1.18 八角

应符合GB/T 7652的规定。

5.1.19 甘草

应符合GB/T 19618的规定。

5.1.20 桂皮

应符合GB/T 30381的规定。

5.1.21 丁香

应符合GB/T 22300的规定。

#### 5.1.22 胡椒

应符合NY/T 455的规定。

#### 5.1.23 花椒

应符合GB/T 30391的规定。

#### 5.1.24 辣椒

应符合GB/T 30382的规定。

#### 5.1.25 陈皮、沙姜、小茴香、草果、砂仁、高良姜、干姜、紫苏、葱粉、大蒜粉。

应符合GB/T 15691的规定。

### 5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

品 种	要 求	
鲜味料	白色、疏松的粉末状	具有特殊鲜味
鲜霸味料	白色、疏松的粉末状	具有特殊鲜味
米粉汤料	微黄色、疏松的粉末状	具有米粉风味
香味素味料	微黄色、疏松的粉末状	具有牛肉香味
三鲜味料	微黄色、疏松的粉末状	具有鲜、咸、甜味
鸡肉味料	淡黄色、疏松的粉末状	具有鸡肉香味
香螺肉味料	微红色、疏松的粉末状	具有螺蛳香味
螺蛳粉汤料	微红色、疏松的粉末状	具有螺蛳香味
猪骨高汤料	淡黄色、疏松的粉末状	具有猪肉的鲜香味
扣肉料	浅棕色、疏松的粉末状	具有香辛料特有的香味

### 5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	要 求	
水分, g/100g	≤	15
食用盐 (以NaCl计) <sup>a</sup> , g/100g	≤	60
谷氨酸钠 <sup>b</sup> , g/100g	≥	1.0
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

表 2 (续) 理化指标

项 目	要 求
其他污染物限量	应符合 GB 2762 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。	

## 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

取适量试样于白色瓷盘中, 在自然光线下, 观察其状态, 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 食用盐

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 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。

#### 8.2.6 铅

按GB 5009.12规定的方法进行测定。



### 8.2.7 其他污染物

按GB 2762规定的方法进行测定。

### 8.3 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，抽样基数不得少于200个独立包装，随机抽取4个独立包装。所抽取的样品2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标准逐批次检验，检验合格的产品方可出厂。

9.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、水分、食用盐、谷氨酸钠。

### 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 5.2、5.3 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标准要求，判该批产品判为合格。

9.5.2 感官要求、理化指标中有一项（或一项以上）不符合本标准要求时，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）不符合本标准要求，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。