

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 0002S—2024

复合调味料（非即食）2

2024 - 03 - 17 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。
本文件代替Q/LZYJ 0002S—2023。
本文件由广西柳州市勇军食品科技有限责任公司提出并起草。
本文件主要起草人：周志杰、陈杰胤。
本文件于2024年03月17日发布，2024年04月03日实施。

复合调味料（非即食）2

1 范围

本文件规定了非即食类复合调味料的术语和定义、产品分类、要求、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。

本文件适用于以猪骨、牛骨、鸡骨、螺蛳肉（或鲜螺蛳）为主要原料，添加食用盐、味精以及木瓜蛋白酶、甘氨酸、木糖、黄原胶、料酒、酱油、蚝油、奶粉、白砂糖、大豆油、辣椒粉、辣椒油、鸡精、冰糖、豆腐乳、甘草、茴香、沙姜（山奈）、八角、桂皮、陈皮、花椒、香葱粉、大葱粉、姜、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、呈味核苷酸二钠、乳酸链球菌素中的两种或两种以上原料（详见第3章）经打碎、酶解、熬煮（或不熬煮）、研磨（或不研磨）、包装等工艺制成的呈液态、半固态或固态的非即食类复合调味料。

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 1535 大豆油
- 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 1886.231 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- 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 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/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 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 19644 食品安全国家标准 乳粉
 GB/T 21999 蚝油
 GB/T 23532 木糖
 GB 25542 食品安全国家标准 食品添加剂 甘氨酸(氨基乙酸)
 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 30391 花椒
 GB/T 35883 冰糖
 SB/T 10170 腐乳
 SB/T 10371 鸡精调味料
 SB/T 10416 调味料酒
 SB/T 11192 辣椒油
 T/CCCMHPIE 1.18 植物提取物 木瓜蛋白酶

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 牛骨类调味料

配料：牛骨、食用盐、味精以及水、木瓜蛋白酶、甘氨酸、木糖、黄原胶、料酒、酱油、蚝油、奶粉、白砂糖、大豆油、辣椒粉、辣椒油、鸡精、冰糖、豆腐乳、甘草、茴香、沙姜(山奈)、八角、桂皮、陈皮、花椒、香葱粉、大葱粉、姜、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、呈味核苷酸二钠、乳酸链球菌素中的两种或两种以上原料。

4.2 鸡骨类调味料

配料：鸡骨、食用盐、味精以及水、木瓜蛋白酶、甘氨酸、木糖、黄原胶、料酒、酱油、蚝油、奶粉、白砂糖、大豆油、辣椒粉、辣椒油、鸡精、冰糖、豆腐乳、甘草、茴香、沙姜(山奈)、八角、桂皮、陈皮、花椒、香葱粉、大葱粉、姜、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、呈味核苷酸二钠、乳酸链球菌素中的两种或两种以上原料。

4.3 猪骨类调味料

配料：猪骨、食用盐、味精以及水、木瓜蛋白酶、甘氨酸、木糖、黄原胶、料酒、酱油、蚝油、奶粉、白砂糖、大豆油、辣椒粉、辣椒油、鸡精、冰糖、豆腐乳、甘草、茴香、沙姜(山奈)、八角、桂

皮、陈皮、花椒、香葱粉、大葱粉、姜、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、呈味核苷酸二钠、乳酸链球菌素中的两种或两种以上原料。

4.4 螺肉类调味料

配料：螺蛳肉（或鲜螺蛳）、猪骨、食用盐、味精以及水、木瓜蛋白酶、甘氨酸、木糖、黄原胶、料酒、酱油、食用盐、蚝油、奶粉、白砂糖、大豆油、辣椒粉、辣椒油、鸡精、冰糖、豆腐乳、甘草、茴香、沙姜（山奈）、八角、桂皮、陈皮、花椒、香葱粉、大葱粉、姜、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、呈味核苷酸二钠、乳酸链球菌素中的两种或两种以上原料。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 食用盐

应符合GB/T 5461的规定。

5.1.2 味精

应符合GB 2720和GB/T 8967的规定。

5.1.3 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

5.1.4 冰糖

应符合GB/T 35883的规定。

5.1.5 豆腐乳

应符合SB/T 10170的规定。

5.1.6 猪骨、鸡骨、猪骨

应经兽医卫生检验检疫，有合格证明。不得使用非经屠宰死亡的畜肉及非食用性原料，并应符合GB 2707的规定。

5.1.7 生产用水

应符合GB 5749的要求。

5.1.8 螺蛳肉（或鲜螺蛳）

螺蛳应鲜活，螺蛳肉应新鲜、无杂质、无异味，并符合GB 2733的规定。

5.1.9 辣椒粉

应符合GB/T 30382的规定。

5.1.10 鸡精

应符合SB/T 10371的规定。

5.1.11 八角

应符合GB/T 7652的规定。

5.1.12 桂皮

应符合GB/T 30381的规定。

5.1.13 甘草

应符合GB/T 19618的规定。

5.1.14 花椒

应符合GB/T 30391的规定。

5.1.15 茴香、沙姜（山柰）、陈皮、香葱粉、大葱粉、姜

应符合GB/T 15691及GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.16 奶粉

应符合GB 19644的规定。

5.1.17 料酒

应符合SB/T 10416的规定。

5.1.18 酱油

应符合GB 2717的规定。

5.1.19 蚝油

应符合GB/T 21999的规定。

5.1.20 木瓜蛋白酶

应符合T/CCCMHP1E 1.18的规定。

5.1.21 辣椒油

应符合SB/T 11192的规定。

5.1.22 木糖

应符合GB/T 23532的规定。

5.1.23 黄原胶

应符合GB 1886.41的规定。

5.1.24 山梨酸钾

应符合GB 1886.39的规定。

5.1.25 脱氢乙酸钠

应符合GB 25547的规定。

5.1.26 呈味核苷酸二钠

应符合GB 1886.171的规定。

5.1.27 乳酸链球菌素

应符合GB 1886.231的规定。

5.1.28 甘氨酸

应符合GB 25542的规定。

5.1.29 大豆油

应符合GB/T 1535的规定。

5.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	形 态
色 泽	具有产品应有的色泽。
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅。
状 态	具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见外来异物无杂质。

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
食用盐(以 NaCl 计) ^a , g/100g ≤	40	40	60
谷氨酸钠 ^b , g/100g ≥	1.0	1.0	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		
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。			

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 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

在原料及生产条件相同下，同一天或同一班组生产的产品为一批。

9.2 抽样方法和数量

每批随机抽取200g。样品分成2份，1份检验，1份备查。

9.3 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

9.4 出厂检验

9.4.1 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、食用盐、谷氨酸钠。

9.4.2 每批产品应经检验部门按本文件的规定进行检验，产品合格后方可出厂。

9.5 型式检验

9.5.1 正常生产时每年应进行二次型式检验，有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 长期停产，恢复生产时；
- b) 正式生产中，原料、加工工艺或生产条件有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门依法提出型式检验要求时。

9.5.2 检验项目为本文件中 5.2、5.3 及 6.2 规定的项目。

9.6 判定规则

9.6.1 检验结果全部符合本文件规定要求时，判定该批产品为合格。

9.6.2 若有一项以上（含一项）指标不符合本文件规定，应重新从该批产品中抽取两倍样品进行复检。复检结果全部符合本文件规定要求时，判定该批产品为合格。如果复检结果仍有一项不符合本文件规定，则判定该批产品为不合格。

10 标志、包装、运输、贮存和保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 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

运输工具应清洁卫生、干燥，符合食品卫生要求。搬运时应有防日晒雨淋措施，不得与潮湿、有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

10.4 贮存

产品应贮存在干燥、阴凉、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。
