上 海 日 研 食 品 有 限 公 司 企 业 标 准

Q/LBAG0003S-2025

固态复合调味料

2025-01-15 发布

2025-01-25 实施

上海日研食品有限公司发布

前　　言

本文件是在参考 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》的基础上，按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则　第 1 部分：标准的结构和编写规则》的规定起草。

本文件替代 Q/LBAG0003S-2023《固态复合调味料》，与 Q/LBAG0003S-2023 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

本标准由上海日研食品有限公司提出。

本标准起草单位：上海日研食品有限公司。

本标准主要起草人：邓正恒、张玉洁。

本标准自实施之日起代替Q/LBAG0003-2023《固态复合调味料》。

本标准于2025年01月15日由上海日研食品有限公司总经理山田尚道批准发布，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为，Q/LAJN0002S-2011、Q/LAJN0002S-2013、Q/LBAG0003S-2016、Q/LBAG0003S-2019、Q/LBAG0003S-2023。

本文件为第六次修订。

固态复合调味料

1 范围

本文件规定了固态复合调味料的技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存要求和保质期。

本文件适用于以两种或两种以上的调味料为原料，添加或不添加辅料，加工而成的呈固态的非即食类复合调味料。例如：肉类固态复合调味料、蔬菜类固态复合调味料、海鲜类固态复合调味料、酵母类固态复合调味料、其他固态复合调味料等。

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 8885 食用玉米淀粉
GB 1355 小麦粉
GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
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 1886.233 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E
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 2716 食品安全国家标准 植物油
GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4789.38 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌计数
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 5009.15　食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.44　食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.191　食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定
GB 5009.235　食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
GB 5749　生活饮用水卫生标准
GB/T 6543　运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 6783　食品安全国家标准 食品添加剂　明胶
GB 7718　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 4806.7　食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 7096　食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB/T 8967　谷氨酸钠（味精）
GB 10133　食品安全国家标准 水产调味品
GB 10146　食品安全国家标准 食用动物油脂
GB/T 15680　棕榈油
GB/T 15691　香辛料调味品通用技术条件
GB 17325　食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB/T 18186　酿造酱油
GB 19300　食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB 20371　食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
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 25542　食品安全国家标准 食品添加剂 甘氨酸(氨基乙酸)
GB 25543　食品安全国家标准 食品添加剂 L-丙氨酸
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 29927　食品安全国家标准 食品添加剂 氧化淀粉
GB 29939　食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠
GB/T 31121　果蔬汁类及其饮料
GB 31644　食品安全国家标准 复合调味料
JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 960　脱水蔬菜 叶菜类
NY/T 1045　绿色食品 脱水蔬菜
SB 10338　酸水解植物蛋白调味液
SB/T 11191　蚝汁
SC/T 602　虾酱
国家市场监督管理总局令第70号（2023）　《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）　《食品标识管理规定》

3. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 复合调味料

用两种或两种以上的调味料为原料，添加或不添加辅料，经相应工艺加工而成的可呈液态、半固体或固态的产品。

3.2 固态复合调味料

用两种或两种以上的调味品为原料，添加或不添加辅料，经相应工艺加工而成的呈固态的复合调味料。如肉类固态复合调味料、蔬菜类固态复合调味料、海鲜类固态复合调味料、酵母类固态复合调味料、其他固态复合调味料等。

3.3 非即食类复合调味料

用于冲调加热、烹饪加热、烧烤、油炸、烧煮、腌制等用途，不可直接使用的复合调味料。

4 分类

根据添加的原辅料不同，分为五类固态复合调味料，肉类固态复合调味料、蔬菜类固态复合调味料、海鲜类固态复合调味料、酵母类固态复合调味料，其他固态复合调味料。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 白砂糖应符合GB/T 317的要求。
5.1.2 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885的要求。
5.1.3 小麦粉应符合 GB 1355 的要求。
5.1.4 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的要求。
5.1.5 辣椒红应符合 GB 1886.34 的要求。
5.1.6 焦糖色应符合 GB 1886.64 的要求。
5.1.7 5′-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的要求。
5.1.8 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的要求。
5.1.9 无水柠檬酸应符合 GB 1886.235 的要求。
5.1.10 鲜（冻）兽、禽产品应符合 GB 2707 的要求。
5.1.11 酿造酱应符合 GB 2718 的要求。
5.1.12 明胶应符合 GB 6783 的要求。
5.1.13 食用盐应符合 GB 2721 的要求。
5.1.14 食用菌及其制品应符合 GB 7096 的要求。
5.1.15 味精应符合 GB/T 8967 的要求。
5.1.16 水产调味品应符合 GB 10133 的要求。
5.1.17 食用动物油脂应符合 GB 10146 的要求。
5.1.18 棕榈油应符合GB/T 15680的要求。
5.1.19 香辛料应符合 GB/T 15691 的要求。
5.1.20 食品工业用浓缩液（汁、浆）应符合 GB 17325 的要求。
5.1.21 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的要求。
5.1.22 坚果与籽类食品应符合 GB 19300 的要求
5.1.23 食品加工用植物蛋白应符合 GB 20371 的要求。
5.1.24 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的要求。
5.1.25 酵母加工制品应符合 GB/T 20886.2 的要求。
5.1.26 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的要求。
5.1.27 甘氨酸应符合 GB 25542 的要求。
5.1.28 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的要求。
5.1.29 二氧化硅应符合 GB 25576 的要求。
5.1.30 氧化淀粉应符合 GB 29927 的要求。
5.1.31 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的要求。

5.1.32 果蔬汁类及其饮料应符合 GB/T 31121 的要求。
5.1.33 复合调味料应符合 GB 31644 的要求。
5.1.34 叶菜类应符合 NY/T 960 的要求。
5.1.35 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的要求
5.1.36 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB 10338 的要求。
5.1.37 蚝汁应符合 SB/T 11191 的要求。
5.1.38 虾酱应符合 SC/T 602 的要求。
5.1.39 植物油应符合 GB 2716 的要求
5.1.39 生产用水应符合 GB 5749 的要求
5.1.40 其他原料应符合的相应的食品安全标准和有关规定。

5.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要　求
色泽	具有该产品应有的色泽。
形态	均匀的颗粒状、结晶状、粉状、块状。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无霉变，无异臭及哈喇味等异味。
杂质	无肉眼可见杂质。

5.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项　目	指　标
水分,% ≤	30.0
氯化物（以NaCl计）,% ≤ 仅肉类、海鲜类、酵母类	53
全氮,% ≥ 仅肉类、海鲜类、酵母类	0.3
氨基酸态氮,% ≥ 仅肉类、海鲜类、酵母类	0.1

5.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。见表3。

表3 污染物限量

项　目	指　标
铅（以Pb计），(mg/kg) ≤	1.0
无机砷（以As计），(mg/kg) ≤	0.1
镉（以Cd计），(mg/kg) ≤ 鱼类调味品	0.1
3-氯-1，2-丙二醇，(mg/kg) ≤ （仅限于添加酸水解植物蛋白的产品）	1.0

5.5 微生物限量

5.5.1指示菌限量

指示菌限量应符合表 4 的规定。

表 4 指示菌限量

项　目			指　标		检验方法
菌落总数，CFU/g ≤			100,000		GB 4789.2
大肠菌群,MPN/g ＜			1.5		GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌和酵母，CFU/g ≤			500		GB 4789.15 平板计数法
项目	采样方案[a]及限量（若非指定均以 CFU/g 表示）				/
	n	c	m	M	
大肠埃希氏菌	5	2	20	1000	GB 4789.38 平板计数法
a 大肠埃希氏菌的检验，其样品的采样处理按 GB4789.1 执行。					

5.5.2致病菌限量

致病菌限量应符合表5规定

表5 致病菌限量

项目	采样方案[a]及限量（若非指定均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB4789.10 平板计数法
副溶血性弧菌[b]	5	1	100MPN/g	1000 MPN/g	GB4789.7
a 样品的采样处理按 GB4789.1 执行。 b 仅适用于含有水产品的复合调味料。					

5.6 食品添加剂的使用

5.6.1 食品添加剂的品种及使用情况应符合 GB 2760 的规定。

5.7 净含量允差

按国家市场监督管理总局令第70号（2023）　《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

6　生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

7　试验方法

7.1　感官要求

7.1.1　外观、色泽

取样品于白色滤纸上，用目视法进行观察。

7.1.2　香味、滋味、杂质

配制 2%的固态复合调味料溶液，与标准样品相比较，用目视法观察有无杂质；然后，嗅其香味，品尝其滋味，检测被测样品的香味和滋味。

7.2　理化指标

7.2.1　水分的检验

按 GB 5009.3 中规定的方法测定。

7.2.2　全氮的检验

SHANGHAI RI YAN FOODS CO.,LTD. 上海日欢食品有限公司

按 GB 5009.5 中规定的方法测定。

7.2.3 氨基酸态氮的检验

按 GB 5009.235 中规定的方法测定。

7.2.4 氯化物的检验

按 GB 5009.44 中规定的方法测定。

7.3 污染物限量的检验

7.3.1 铅的检验

按 GB 5009.12 中规定的方法测定。

7.3.2 无机砷的检验

按 GB 5009.11 中规定的方法测定。

7.3.3 镉的检测

按 GB 5009.15 中规定的方法测定。

7.3.4 3-氯-1，2-丙二醇的检验

按 GB 5009.191 中规定的方法测定。

7.4 微生物指标

7.4.1 菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、大肠埃希氏菌的检验见表 4。

7.4.2 沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌的检验见表 5。

7.5 净含量的检验

按 JJF1070 中规定的方法检验。

8 检验规则

8.1 出厂检验

8.1.1 固态复合调味料须经厂质检部门检验合格，并附有合格检验报告方可出厂。

8.1.2 出厂检验项目包括：感官、水分、氯化物（以氯化钠计）、全氮、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、大肠埃希氏菌，净含量。

8.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况之一时，亦应作型式检验：

a) 新产品刚投产时；

b) 停产六个月以上重新投产时；

c) 正式生产时，如工艺、配方有较大改变可能影响产品的质量时；

d) 国家相关监督机构提出进行例行检查要求时。

8.3 组批

根据固定的生产工艺，按照同一种类、比例及数量组织的原料，一次投料后，使用同一套设备，按照同一工艺连续生产的同一品种的产品视为一批。

8.4 判定规则

8.4.1 出厂检验判定规则

8.4.1.1 微生物指标中有一项或一项以上的检验结果不符合本标准要求时，判该产品为不合格品。

8.4.2.2 除微生物指标外，其他项目检验结果不符合标准要求时，可在原批次产品中加倍抽样复检一次；判定以复检结果为准，若仍有一项或一项以上不符合本标准的要求时，则判该批产品为不合格品。

8.4.2 型式检验判定规则

8.4.2.1 型式检验时，从出厂检验合格的任意规格的产品中抽取进行检验。

8.4.2.2 型式检验项目全部符合本标准，判为合格品。

9 标签、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局第 123 号令《食品标识管理规定》。

9.2 包装

产品的内包装袋使用符合 GB 4806.7 的塑料包装袋；外包装采用瓦楞纸箱，符合 GB/T 6543 的要求，采用纸桶，符合 GB/T 14187 的要求，采用纸袋，符合 GB 4806.8 的要求，包装完整、严密、牢固、无破损。

9.3 运输

运输时应避免日晒、雨淋、不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

9.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

9.5 保质期

在符合本标准规定的运输和贮存条件下，自生产之日起保质期不超过 24 个月，具体见产品标签所示。