

Q/LXY

云南隆香园味王食品有限公司企业标准

Q/LXY 0001 S—2023

代替 Q/ LXY 0001 S-2020

云南省食品
备案号: 53040029S-2023
备案日期: 2023年05月29日

复合调味料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040029S-2023
备案日期: 2023 年 05 月 29 日

2023 - 05 - 29 发布

2023 - 05 - 31 实施

云南隆香园味王食品有限公司

发布

前 言

本公司生产的复合调味料，是以玉米淀粉、鸡肉提取物、鸡粉、食用盐、食用葡萄糖、天然香辛料等为主要原料，添加食品添加剂、白砂糖为辅料，经原料前处理（分选、干燥或杀菌）、粉碎（制粉）、调配（筛分、混拌）、包装等工艺制作而成，或以肉味香膏、天然香辛料、味精为原料，经原料前处理、加工（盐渍、水解、均质或乳化）、调配（搅拌）、包装等工艺制作而成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制本标准，作为组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》的规定制定，其中铅指标的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替 Q/LXY 0001 S-2020

本标准由云南隆香园味王食品有限公司提出、起草并解释

本标准起草人：马利红

备案章

日

复合调味料

1 范围

本标准规定了复合调味料的产品分类、技术要求、检测规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以玉米淀粉、鸡肉提取物、鸡粉、食用盐、食用葡萄糖、天然香辛料等为主要原料，添加食品添加剂、白砂糖等为辅料，经原料前处理（分选、干燥或杀菌）、粉碎（制粉）、调配（筛分、混拌）或造粒、包装等工艺生产制成的固态复合调味料，或以肉味香膏、天然香辛料、味精等为原料，经原料前处理、加工（盐渍、水解、乳化）、调配（搅拌）、均质、包装等工艺生产制成的半固态复合调味料。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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。

3 产品分类

3.1 按组织形态不同分为：粉状（粒状）或小颗粒和粉状混合的固态复合调味料；半固态或膏状动物肉汁、骨髓混合的半固态复合调味料。

3.2 根据产品的食用方法不同分为：即食类和非即食类

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 玉米淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

4.1.2 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.3 味精：应符合 GB 2720 的规定。

4.1.4 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.5 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。

4.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.7 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.8 肉味香膏：应符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.9 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。

4.1.10 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定

表 1 感官要求

项 目	要 求		检 验 方 法
	固态复合调味料	半固态复合调味料	
色泽及形态	具有该产品应有的均匀一致的色泽，小颗粒状和粉状的混合物，疏松、均匀。	呈棕褐色或浅褐色、乳白色，具有流动的膏状。	取适量样品放入白瓷盘内，置于自然光线明亮处，目视、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有该产品特有的滋味、香味浓郁、纯正、无异味。		
杂 质	无肉眼可见外来杂质。		

4.3 理化指标

应符合表2的规定

表 2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	固态复合调味料	半固态复合调味料	
水分, (g/100g) $\leq$	14.0	85.0	GB 5009.3
食盐 (以 NaCl 计), (g/100g) $\leq$	60.0	60.0	GB 5009.44
氨基酸态氮 (以 N 计), g/100g $\geq$	0.1	—	GB 5009.235
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g $\leq$	—	5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), (g/100g) $\leq$	—	0.25	GB 5009.227
总氮 (以 N 计), (g/100g) $\geq$	1.0	—	GB 5009.5
总灰分, % $\leq$	35.0	—	GB 5009.4
酸不溶性灰分, % $\leq$	5.0	—	GB 5009.4

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的要求。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅 (以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.8	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 微生物限量

4.7.1 微生物限量应符合 GB 31644 的规定。

4.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，并按 JJF 1070 规定的方法检验。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定

5 检验规则

5.1 组批

以同一配方、同一批原料、同一工艺、同一生产线生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

以同批次、同规格保质期内的产品为抽样基数，抽样基数不少于 25 kg，随机抽样至少 12 袋（瓶）每袋净含量不低于 200 g。样品分为两份，送检验机构，一份用于检验，一份留样备查

5.3 出厂检验

每批产品必须由公司的质量检验部门检验合格，并出具检验合格证方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。由下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 停产半年以上重新恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判定该批产品为不合格。其余指标若有任一项不合格，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并按相关规定和要求执行。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料及容器应符合相应的食品安全国家标准及有关规定，封口严密、包装牢固。



6.3 运输

运输工具应保持清洁、干燥、不得与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时应避免日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁、卫生、通风、阴凉、干燥、无异味的库房内，产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混放。

云南省食品安
备案号: 531
备案日期:

备案单位承诺书

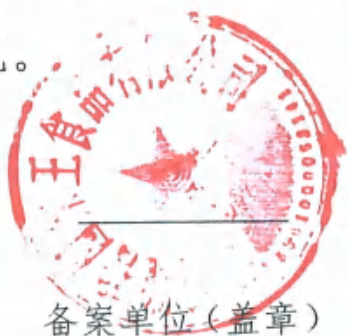
本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于 2023 年 5 月 17 日至 2023 年 5 月 24 日在 微信企业公众号 上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。



备案单位（盖章）

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 5 月 25 日

2023 年 5 月 25 日