

# Q/YZY

## 云南正宇食品科技有限公司企业标准

Q/YZY 0005 S—2024

代替 Q/ YZY 0005 S-2022

云南省食品  
备案号:  
备案日期:

### 复合调味料

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53040028S-2024  
备案日期: 2024年07月12日

2024-07-12 发布

2024-07-14 实施

云南正宇食品科技有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的固态复合调味料是以食用盐、味精为主要原料，添加（或不添加）畜禽的肉粉、食用菌及其制品、香辛料、辣椒、苡仁米、紫苏、食用香精等辅料，经干燥、粉碎、调配、混合、包装等工艺制成。半固态复合调味料是以水、食用盐、味精为主要原料，添加（或不添加）畜禽的肉（包含骨汁、骨髓、脂肪）、植物油、食用菌及其制品、玉米淀粉、香辛料、食用香精等辅料经清洗、粉碎、水解、烘炒、均质、调配、杀菌、包装等工艺制成。液态复合调味料是以水、食用盐、味精为主要原料，添加（或不添加）畜禽的肉（包含骨汁、骨髓、脂肪）、植物油、食用菌及其制品、玉米淀粉、香辛料、食用香精等辅料经清洗、粉碎、煮沸、调配、杀菌、包装等工艺制成。根据相关法律法规制定本企业标准，作为企业组织生产、检验、贸易、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/YZY 0005 S-2022 《复合调味料》。

本标准由云南正宇食品科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：周颖。

# 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、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以食用盐、味精为主要原料，添加（或不添加）畜禽的肉粉、食用菌及其制品、香辛料、辣椒、食用香精等辅料，经干燥、粉碎、调配、混合、包装等工艺制成的固态复合调味料。以水、食用盐、味精为主要原料，添加（或不添加）畜禽的肉（包含骨汁、骨髓、脂肪）、植物油、食用菌及其制品、玉米淀粉、香辛料、食用香精等辅料经清洗、粉碎、水解、烘炒、均质、调配、杀菌、包装等工艺制成的半固态复合调味料。以水、食用盐、味精为主要原料，添加（或不添加）畜禽的肉（包含骨汁、骨髓、脂肪）、植物油、食用菌及其制品、玉米淀粉、香辛料、食用香精等辅料经清洗、粉碎、煮沸、调配、杀菌、包装等工艺制成的液态复合调味料。

## 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，仅所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 按产品用途不同分为：即食类和非即食类。

3.1.1 即食类：无需加工或煮制即可食用，如凉拌菜调味料等；

3.1.2 非即食类：需经过加工、煮制才可食用，如鸡粉调味料、猪粉调味料、牛粉调味料、肉粉复合调味料、骨粒香固态调味料、菌骨鲜固态调味料、腌制料、鸡膏调味料、猪膏调味料、牛膏调味料、火腿膏调味料、复合浓香膏调味料、复合调味酱、菌汤底料、鸡汁调味料、烧烤汁、香辛料调味汁等。

### 3.2 按生产工艺不同可分为：固体复合调味料、半固体复合调味料和液体复合调味料。

3.2.1 固态复合调味料：是以食用盐、味精为主要原料，添加（或不添加）畜禽的肉粉、食用菌及其制品、香辛料、辣椒、食用香精等辅料，经干燥、粉碎、调配、混合、包装等工艺制成。如鸡粉调味料、猪粉调味料、牛粉调味料、肉粉复合调味料、骨粒香固态调味料、菌骨鲜固态调味料、腌制料、烧烤蘸料、凉拌菜调味料等；

3.2.2 半固态复合调味料：是以水、食用盐、味精为主要原料，添加（或不添加）畜禽的肉（包含骨汁、骨髓、脂肪）、植物油、食用菌及其制品、玉米淀粉、香辛料、食用香精等辅料经清洗、粉碎、水解、烘炒、均质、调配、杀菌、包装等工艺制成。如鸡膏调味料、猪膏调味料、牛膏调味料、火腿膏调味料、复合浓香膏调味料、菌汤底料、复合调味酱等；

3.2.3 液态复合调味料：是以水、食用盐、味精为主要原料，添加（或不添加）畜禽的肉（包含骨汁、骨髓、脂肪）、植物油、食用菌及其制品、玉米淀粉、香辛料、食用香精等辅料经清洗、粉碎、煮沸、调配、杀菌、包装等工艺制成。如鸡汁调味料、烧烤汁、香辛料调味汁等。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 香辛料：应符合 GB/T 15691 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 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.5 辣椒干：应符合 GB 10465 的规定。
- 4.1.6 火腿：应符合 GB 2730 的规定。
- 4.1.7 牛肉、猪肉、鸡肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.8 食用菌及其制品：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.9 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.10 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.11 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 4.1.12 其它原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，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	指 标			检验方法
	固态复合调味料	半固态复合调味料	液态复合调味料	
色 泽	具有该产品应有的正常色泽。			取适量样品置于洁净的烧杯（液态）或洁净的白瓷盘（固态和半固态）中，在自然光线下或明亮的光线下，目测、鼻嗅、口尝。
气味及滋味	具有该产品特有的香气和滋味，风味纯正，无异味。			
组织形态	粉状或颗粒状	半固态	液态	
杂 质	无明显可见外来杂质。			

### 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 (含油型)	半 固 态 复 合 调 味 料 (非油型)	液 态 复 合 调 味 料 (含油型)	液 态 复 合 调 味 料 (非油型)	
水分, g/100g	≤ 12.0	70.0		—		GB 5009.3
食盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 70.0					GB 5009.44
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	—	3.0	—	3.0	—	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	—	0.25	—	0.25	—	GB 5009.227
氨基酸态氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.1	—	0.3	—	0.3	GB 5009.235

三全企业表  
14 S-  
年

表 2 (续)

总氮(以 N 计), g/100g	≥	0.4	—	GB 5009.5
亚硝酸盐 <sup>a</sup> (以 NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg	≤	按 GB2760 执行		GB 5009.33
<sup>a</sup> 仅适用于添加腌腊肉制品的产品				

#### 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	≤ 0.8	GB 5009.12

#### 4.5 微生物指标

4.5.1 微生物限量应符合 GB 31644 的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

#### 4.6 净含量要求

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。并按JJF 1070规定的方法测定。

#### 4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.8 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

以同一原料、同一次投料、同一工艺、同一班次生产的同一规格的产品为一批次。

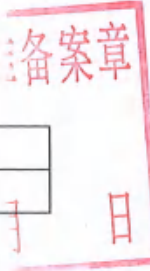
#### 5.2 抽样

以同班次、同规格的产品为抽样基数，抽样基数不少于200袋(瓶)，随机抽样至少12袋(瓶)(单袋(瓶)包装小于200 g的抽24袋(瓶))。样品分成两份，送检验机构，一份用于检验，一份留样备查。

#### 5.3 出厂检验

每批产品需经公司质量检验部门检验合格，并出具检验合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

#### 5.4 型式检验



正常生产情况下，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。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- 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时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

云南省食品  
备案号:5  
备案日期:

## 6 标志、包装、运输及贮存

### 6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，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食品安全标准及有关规定；封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具应保持清洁、干燥。运输过程中应避免日晒、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。装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

### 6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、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。

## 备案单位承诺书

本食品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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。

云南正宇食品科技有限公司

备案单位（盖章）

2024年 7月 11日



备案单位主要负责人（签字）

2024年 7月 11日