

Q/KJX

昆明吉鑫调味品有限公司企业标准

Q/KJX 0009 S—2024

复合调味料

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010448 S-2024
备案日期: 2024 年 10 月 25 日

云南省
备案
备案日

2024 - 10 - 25 发布

2024 - 10 - 27 实施

昆明吉鑫调味品有限公司

发布

前 言

我公司生产的复合调味料，是以食用盐、味精、各种香辛料、火麻仁、甘草、白芷、肉豆蔻、葛根、枸杞、枣、桂圆、砂仁、佛手、罗汉果、高良姜、茯苓、天麻、党参、黄芪、肉苁蓉等食药同源物质干制品、菊粉、桃胶、人参（人工种植）、玛咖、蛹虫草等新食品原料（新资源食品）、鸡精、食糖、米粉、食用淀粉、豆瓣酱、黄豆酱、面酱、香辣酱、豆豉、食用植物油、食用动物油脂、芝麻（白芝麻或黑芝麻）、花生、葵花籽仁、南瓜子仁、核桃、饮用水、鲜（冻）畜禽肉（或畜禽肉熬制高汤）、洋葱等中的一种或几种为主要原料，添加或不添加酱油、食醋、料酒、淀粉糖、蜂蜜、小麦粉、蒸馏酒（或配制酒）、醪糟（发酵酒）、畜禽肉及制品（火腿、牛干巴、酱卤肉）、水产制品、食用花卉、食用菌、禽蛋及其制品、紫苏籽、豆类及制品、芝麻油、花椒油、三七花、三七茎叶、三七须根、铁皮石斛花、铁皮石斛叶、紫皮石斛、黄花菜、地参、鱼腥草、韭菜花、番茄、芹菜等蔬菜及其制品、柠檬、苹果、酸木瓜、桑椹等水果及其制品、鸡肉粉、虾仁粉、干贝粉、海参粉、牛肉粉、猪肉粉、椰子肉、麦芽糊精、酵母抽提物、大豆蛋白粉、植脂末、食用香精香料、食品添加剂等辅料，经原辅料清理、配料、粉碎（或不粉碎）、热加工（或不热加工）、混合调配、灭菌（或不灭菌）、包装等工艺加工制成。根据相关法律法规制定本标准，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》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明吉鑫调味品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李新华。

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、贮存。

本标准适用于以食用盐、味精、各种香辛料、火麻仁、甘草、白芷、肉豆蔻、葛根、枸杞、枣、桂圆、砂仁、佛手、罗汉果、高良姜、茯苓、天麻、党参、黄芪、肉苁蓉等食药同源物质干制品、菊粉、桃胶、人参（人工种植）、玛咖、蛹虫草等新食品原料（新资源食品）、鸡精、食糖、米粉、食用淀粉、豆瓣酱、黄豆酱、面酱、香辣酱、豆豉、食用植物油、食用动物油脂、芝麻（白芝麻或黑芝麻）、花生、葵花籽仁、南瓜子仁、核桃、饮用水、鲜（冻）畜禽肉（或畜禽肉熬制高汤）、洋葱等中的一种或几种为主要原料，添加或不添加酱油、食醋、料酒、淀粉糖、蜂蜜、小麦粉、蒸馏酒（或配制酒）、醪糟（发酵酒）、畜禽肉及制品（火腿、牛干巴、酱卤肉）、水产制品、食用花卉、食用菌、禽蛋及其制品、紫苏籽、豆类及制品、芝麻油、花椒油、三七花、三七茎叶、三七须根、铁皮石斛花、铁皮石斛叶、紫皮石斛、黄花菜、地参、鱼腥草、韭菜花、番茄、芹菜等蔬菜及其制品、柠檬、苹果、酸木瓜、桑椹等水果及其制品、鸡肉粉、虾仁粉、干贝粉、海参粉、牛肉粉、猪肉粉、椰子肉、麦芽糊精、酵母抽提物、大豆蛋白粉、植脂末、食用香精香料、食品添加剂等辅料，经原辅料清理、配料、粉碎（或不粉碎）、热加工（或不热加工）、混合调配、灭菌（或不灭菌）、包装等工艺加工制成的复合调味料。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的文件对于本文件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

根据加工工艺及原辅料的不同分为：即食型复合调味料、非即食型复合调味料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.2 味精：应符合 GB 2720 的规定。

4.1.3 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。

4.1.4 食糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.5 火麻仁、甘草、白芷、肉豆蔻、葛根、枸杞、枣、桂圆、砂仁、佛手、罗汉果、高良姜、茯苓、天麻、党参、黄芪、肉苁蓉等食药同源物质干制品、菊粉、桃胶、人参（人工种植）、玛咖、蛹虫草等新食品原料（新资源食品）、植脂末、花椒油、鸡肉粉、牛肉粉、猪肉粉、米粉、椰子肉、黄花菜、地参、鱼腥草、韭菜花、番茄、芹菜等蔬菜及其制品、柠檬、苹果、酸木瓜、桑椹等水果及其制品、食用花卉等辅料：应符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.6 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.7 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。

4.1.8 鲜（冻）畜禽肉：应符合 GB 2707 的规定。

- 4.1.9 肉类及肉制品：应符合 GB 2726 或 GB 2730 的规定。
- 4.1.10 豆瓣酱、黄豆酱、面酱、香辣酱：应符合 GB 2718 或相应标准的规定。
- 4.1.11 豆豉：应符合 DBS53/004 的规定。
- 4.1.12 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.13 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.14 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 4.1.15 酵母抽提物：应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 4.1.16 大豆蛋白粉：应符合 GB/T 22493 的规定。
- 4.1.17 复合酱、复合调味料：应符合 GB 31644 的规定。
- 4.1.18 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.19 食醋：应符合 GB 2719 的规定。
- 4.1.20 料酒：应符合 SB/T 10416 或相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.21 蒸馏酒或配制酒：应符合 GB 2757 或相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.22 醪糟（发酵酒）：应符合 GB 2758 的规定。
- 4.1.23 芝麻油：应符合 GB/T 8233 的规定。
- 4.1.24 豆类及其制品：应符合 GB 2712 的规定。
- 4.1.25 芝麻、花生、紫苏籽、核桃等坚果及籽类炒货食品：应符合 GB 19300 或 GB/T 22165 的规定。
- 4.1.26 三七须根：应符合 DBS53/029 的规定。
- 4.1.27 干制三七花：应符合 DBS53/023 的规定。
- 4.1.28 干制三七茎叶：应符合 DBS53/024 的规定。
- 4.1.29 铁皮石斛花：应符合 DBS53/030 的规定。
- 4.1.30 铁皮石斛叶：应符合 DBS53/031 的规定。
- 4.1.31 紫皮石斛：应符合 DBS53/027 的规定。
- 4.1.32 干贝、虾仁、海参等水产干制品：应符合 GB 10136 或 GB 19643 的规定。
- 4.1.33 禽蛋及其制品：应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.34 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.35 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.36 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.37 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.38 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
色 泽	具有其相应产品固有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅。
滋味与气味	具有其相应产品应有的滋味和气味，无其他异味。	
组织形态	呈现各种产品混合加工后应有的组织形态。	
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
水 分, g/100g	≤	固态状复合调味料	28.0	GB 5009.3
		粘稠状复合调味料	55.0	
		油体状复合调味料		
		液体状复合调味料	—	
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤	0.25（仅限于含油产品）		GB 5009.227
酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g	≤	5.0（仅限于含油产品）		GB 5009.229

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的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标		检验方法
	复合调味料	香辛料类复合调味料	
铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.8	2.4 (花椒、桂皮(肉桂)、多种香辛料 混合的香辛料) 1.2 (其他香辛料类)	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物限量

即食型产品的致病菌限量应符合GB 29921的规定。

4.7 净含量

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

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的有关规定。

4.9 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

同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于200袋（瓶），抽样数量为12袋（瓶）。样品分成2份，1份用于检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附产品质量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所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一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型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标有任一项不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染，不得与有毒、有害、易污染、有腐蚀性物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，仓库应保持干燥、清洁、阴凉、无异味，保持通风良好，远离火源。产品离地、离墙堆放，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，不得与潮湿、有腐蚀性、有毒的化学药品和有害物质混贮、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《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》。



备案单位 (盖章)

2024年 10月 11日

李新华

备案单位主要负责人 (签字)

2024年 10月 11日