

ICS 67.220.10

CCS X 66

# 团 体 标 准

T/LFSA 007- 2021

---

## 复合调味料

Compound seasoning

2021-08-09 发布

2021-08-09 实施

---

漯河市食品安全协会 发布



# 前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求编写。

本文件由漯河市市场监督管理局提出。

本文件由漯河市食品安全协会归口。

本文件起草单位：漯河市食品安全协会、河南双汇投资发展股份有限公司、郑州中检科测试技术有限公司、漯河双汇海樱调味料食品有限公司、漯河职业技术学院、漯河双汇生物工程技术有限公司、河南进口肉类指定口岸漯河查验区服务中心、漯河双汇油脂工业有限公司、漯河市平平食品有限责任公司、漯河双汇食用油科技有限公司、漯河汇盛药业有限公司、华懋双汇实业（集团）有限公司、漯河市乐味调味品加工有限公司、漯河双汇肉业有限公司、漯河华意食品有限公司、漯河汇特食品有限公司、漯河万中禽业加工有限公司、中盐舞阳盐化有限公司、漯河中标检测服务有限公司、方圆标志认证集团河南有限公司。

本文件主要起草人：王文甫、王玉芬、陈松、王霖、吕永林、汪晨辉、何冬云、魏晓盼、张颖利、陈晓风、樊军浩、薛向阳、韩磊、李永丽、李单单、张晨光、黄明珠、徐晓旭、焦瑞敏、霍巍、孟庆君、郭佳楠、宋培培。

本文件为首次发布。



# 复合调味料

## 1 范围

本文件规定了复合调味料的术语和定义、分类、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期等要求。

本文件适用于复合调味料。

## 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 191	包装储运图示标志	
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
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 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 4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准	食品中氯化物的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准	食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准	食品中酸价的测定
GB 5009.235	食品安全国家标准	食品中氨基酸态氮的测定
GB 7718	食品安全国家标准	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 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	

国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号 《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司（局）函 质检食监函[2012]227号 《关于食品企业使用快速检验方法问题的复函》

### 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，经相应工艺加工制成的可呈液态、半固态或固态的产品。

#### 3.2 固态复合调味料

用两种或两种以上的调味料为主要原料，添加或不添加辅料，加工而成的呈固态的复合调味料，不包括香辛料类产品。

#### 3.3 半固态复合调味料

用两种或两种以上的调味料为主要原料，添加或不添加辅料，加工而成的呈半固态的复合调味料。

#### 3.4 含油型半固态复合调味料

产品中脂肪含量大于 10% 的半固态复合调味料。

#### 3.5 液态复合调味料

用两种或两种以上的调味料为主要原料，添加或不添加辅料，加工而成的呈液态的复合调味料。

#### 3.6 即食类复合调味料

可以直接食用的复合调味料。

#### 3.7 非即食类复合调味料

食用前须经过加热处理，非直接食用的复合调味料。

### 4 分类

4.1 按形态不同，可分为固态、半固态、液态。

4.2 按食用方式，可分为即食类、非即食类。

### 5 技术要求

#### 5.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

#### 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	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品（冻品需提前解冻）置于洁净的烧杯或洁净的白色磁盘中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
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	

### 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			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	
水分/(g/100g)	≤	13	—	—	GB 5009.3
氯化物 <sup>1</sup> (以Cl <sup>-</sup> 计)/(g/100g或mL)	≤	35	20	15	GB 5009.44
氨基酸态氮 <sup>2</sup> /(g/100g或mL)	≥	0.05	0.05	0.05	GB 5009.235
酸价 <sup>3</sup> (以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤	—	5	—	GB 5009.229
过氧化值 <sup>4</sup> (以脂肪计)/(g/100g)	≤	—	0.25	—	GB 5009.227

注：

- 1、适用于使用食用盐的产品[使用着色剂、增稠剂的产品除外]。
- 2、适用于使用酱油、酱或黄豆酱为主要原料的产品[含油型半固态复合调味料产品除外]。
- 3、适用于含油型半固态复合调味料[使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳）、酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的产品除外]。
- 4、适用于含油型半固态复合调味料。

### 5.4 微生物限量

5.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

5.4.2 即食类复合调味料的微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>1</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>2</sup> /(CFU/g或mL)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2或快速检验方法 <sup>3</sup>
大肠菌群/(MPN/g或mL)	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3或快速检验方法 <sup>3</sup>
霉菌 <sup>2</sup> /(CFU/g或mL)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母 <sup>2</sup> /(CFU/g或mL)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15

注：

- 1、样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。
- 2、不适用于以发酵制品（如发酵酱类、腐乳、豆豉等）为主要原料，且后序无杀菌工艺的产品。
- 3、快速检验方法适用于出厂检验。

### 5.5 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

## 5.6 真菌毒素限量和农药残留限量

5.6.1 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

5.6.2 农药残留限量应符合GB 2763的规定。

## 5.7 净含量

按照《定量包装商品计量监督管理办法》规定执行，检验方法按JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定执行。

## 5.8 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及相关公告的规定。

## 5.9 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

同日生产的同一种产品为一批。

### 6.2 抽样

6.2.1 出厂检验时，从生产企业成品库内对同一批次产品随机抽取，抽样数量应满足出厂检验项目及留样的需要。

6.2.2 型式检验时，从生产企业成品库内对同一批次产品随机抽取，抽样数量应满足型式检验项目的需要。

### 6.3 出厂检验

#### 6.3.1 检验项目

##### 6.3.1.1 固态复合调味料

包括感官、水分、氯化物、氨基酸态氮、净含量，即食类产品还包括菌落总数、大肠菌群。

##### 6.3.1.2 半固态复合调味料

包括感官、氯化物、氨基酸态氮、酸价、过氧化值、净含量，即食类产品还包括菌落总数、大肠菌群。

##### 6.3.1.3 液态复合调味料

包括感官、氯化物、氨基酸态氮、净含量，即食类产品还包括菌落总数、大肠菌群。

#### 6.3.2 产品出厂

每批产品出厂，应经质量检验部门检验，检验合格后出厂。

### 6.4 型式检验

型式检验项目为本文件中 5.2、5.3、5.4、5.5、5.6、5.7 规定的全部项目，正常生产时每半年进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要原辅料或更改关键工艺时；
- c) 停产三个月以上恢复生产时；
- d) 国家监督部门提出要求时。

## 6.5 判定

出厂检验项目和型式检验项目均按照以下要求进行判定。

当检验项目全部符合本文件时，则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时，使用留样或对同批产品再次随机抽取样品进行复检，若结果均符合本标准要求时，则判定该批次产品为合格产品，如复检项目仍有一项不合格，则判定为不合格。微生物指标不得复检。

## 7 标志、标签、包装、运输、贮存

### 7.1 标志、标签

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718、GB 28050及相关要求的规定。

### 7.2 包装

包装材料应符合国家相关标准的规定。

### 7.3 运输和贮存

应符合 GB 14881 的规定。

### 7.4 保质期

应根据产品工艺特性确定保质期。

---