



416676S-2020



河南德帮食品有限公司企业标准

Q/HDBS 0002S-2020

固态复合调味料

2020-10-25 发布

2020-10-25 实施

河南德帮食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南德帮食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：侯会宾。

H N

Q B

固态复合调味料

1 范围

本标准规定了固态复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用盐、辣椒、花椒、八角、辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、孜然粉、洋葱粉、草果粉、砂仁粉、肉豆蔻粉、姜黄粉、葱、姜、蒜、白砂糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、味精、酵母抽提物、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精）、鸡骨汤膏（鸡肉、鸡骨、麦芽糊精、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉香精）中的几种为主要原料，添加或不添加麦芽糊精、葡萄糖、食品用香精（烤肉味香精、肉味香精、牛肉香精、鸡肉香精、香菇香精、大盘鸡味香精、麻婆豆腐味香精、烧烤味香精中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、植脂末（氢化植物油、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、葡萄糖浆）、牛肉粒（粉）、鸡肉粒（粉）、菠菜粉、南瓜粉、番茄粉、花生仁、葵花籽、乙基麦芽酚、二氧化硅、冰糖、山梨糖醇、天然胡萝卜素、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬黄、辣椒红、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、琥珀酸二钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、酸水解大豆蛋白、大豆分离蛋白、玉米淀粉、蛋黄粉中的一种或几种，经调配混合、包装加工而成的含有两种以上调味品的非即食固态复合调味料。

根据原辅料不同将产品分为不同种类：复合胡椒粉、复合咖喱粉、鸡精调味料、牛肉粉调味料、复合风味调味料、烧烤料、烤肉料、奥尔良调味料、鲜味王调味料、鸡粉调味料、鸡味调味料、胡辣汤调味料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 辣椒、花椒、八角、辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、孜然粉、洋葱粉、草果粉、砂仁粉、肉豆蔻粉、姜黄粉、葱、姜、蒜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 食品用香精（烤肉味香精、肉味香精、牛肉香精、鸡肉香精、香菇香精、大盘鸡味香精、麻婆豆腐味香精、烧烤味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.5 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.6 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.7 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.10 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.11 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 植脂末（氢化植物油、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、葡萄糖浆）应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.14 鸡肉粒（粉）、牛肉粒（粉）应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.15 菠菜粉、南瓜粉、番茄粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.16 花生仁、葵花籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.18 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.19 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.20 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.21 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.22 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.23 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.24 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.25 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.26 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.27 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.28 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.29 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.30 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.31 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.32 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.33 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.34 酸水解大豆蛋白应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.35 大豆分离蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.36 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.37 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.38 鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精）、鸡骨汤膏（鸡肉、鸡骨、麦芽糊精、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉香精）应符合 GB 31644 的规定。

2.2 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
性 状	具有本品应有的性状	取样品置于洁净的烧杯中，在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应具有色泽	
气、 滋 味	具有本品特有气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 40	GB 5009.44
水分，g/100g	≤ 16	GB 5009.3
铅 ^a （以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） ^b ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
柠檬黄 ^b ，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
乙二胺四乙酸二钠 ^b ，g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278
乙酰磺胺酸钾 ^b ，g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^b ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
3-氯-1,2-丙二醇 ^c ，mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191

注1: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;

注2: b指标原料中使用该添加剂的产品;

注3: c指标仅适于原料中添加酸水解大豆蛋白的产品;

同一功能的食品添加剂(防腐剂、相同色泽着色剂)在混合使用时,各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定;真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定;污染物限量应符合 GB 2762 的规定;农药残留限量应符合 GB 2763 的规定,兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、辣椒、花椒、八角、辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、孜然粉、洋葱粉、草果粉、砂仁粉、肉豆蔻粉、姜黄粉、葱、姜、蒜、白砂糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、味精、酵母抽提物、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精）、鸡骨汤膏（鸡肉、鸡骨、麦芽糊精、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉香精）中的几种为主要原料，添加或不添加麦芽糊精、葡萄糖、食品用香精（烤肉味香精、肉味香精、牛肉香精、鸡肉香精、香菇香精、大盘鸡味香精、麻婆豆腐味香精、烧烤味香精中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、植脂末（氢化植物油、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、葡萄糖浆）、牛肉粒（粉）、鸡肉粒（粉）、菠菜粉、南瓜粉、番茄粉、花生仁、葵花籽、乙基麦芽酚、二氧化硅、冰糖、山梨糖醇、天然胡萝卜素、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬黄、辣椒红、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、琥珀酸二钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、酸水解大豆蛋白、大豆分离蛋白、玉米淀粉、蛋黄粉中的一种或几种，经调配混合、包装加工而成的含有两种以上调味品的非即食固态复合调味料。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 31644 《食品安全国家标准 复合调味料》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南德帮食品有限公司

Q B