



412362S-2021



颐海（郑州）食品有限公司企业标准

Q/YHZZ 0002S-2021

固态复合调味料

2021-10-02 发布

2021-10-02 实施

颐海（郑州）食品有限公司 发布

前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由颐海（郑州）食品有限公司提出。

本标准起草单位：颐海（郑州）食品有限公司。

本标准主要起草人：张延芳、张浩忠、许书景、王宁宁。

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，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以味精、食用盐、白砂糖、单晶体冰糖、麦芽糊精、鸡精调味料、鸡粉调味料、菌汤调味料（配料见附录 A）、牛肉粉调味料、玉米味调味料（配料见附录 A）、牛肝菌粉、鸡肉粉调味料、鸡肉调味粉、菌菇粉（配料见附录 A）、菌汤调味粉（配料见附录 A）、葱、姜中的两种或两种以上为原料，辅以或不辅以大豆油、菜籽油、玉米油、食用鸡油、食用牛油、豆瓣酱、红油豆瓣酱、浓香型白酒、骨汤、骨汤调味料、腌粉调味料、肉汤调味料、肉香风味调味料、鲜味调味料、十三香调味料、咖喱粉、酱油粉调味料、腐乳调味粉、乳粉、植脂末（配料见附录 A）、辣椒调味粉、香菇、真姬菇粉、茶树菇粉、白芷、罗汉果、青果、紫苏、橘皮、藿香、香辛料【豆蔻、肉豆蔻、丁香、月桂叶、茼蒿、八角、桂皮、胡椒、草果、高良姜、小茴香、甘草、砂仁、孜然（枯茗）、山奈、荜拨、香茅、芫荽、薄荷、芝麻、辣椒、葱、姜、蒜、花椒、洋葱、姜黄中的一种或几种】、水、肉味调味粉、酵母抽提物、虾米、淡菜、枸杞、红枣、玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、百合、莲子、食用葡萄糖、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、苯甲酸钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、茶多酚、琥珀酸二钠、乙二胺四乙酸二钠、维生素 E、抗坏血酸、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、二氧化硅、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、三氯蔗糖、木糖醇、辣椒红、 β -胡萝卜素、焦糖色、食用香精香料（猪肉风味香精、牛肉风味香精、鸡肉风味香精、水溶性花椒风味香精、水溶性麻椒风味香精、水溶性辣椒风味香精、圆叶当归风味姜油香精、乙基麦芽酚、花椒提取物、辣椒油树脂中的一种或几种）中的一种或多种，经预处理、选料或不选料、调配、混合、熬煮或不熬煮、离心或不离心、灌装、包装（或分体包装）而成的含有两种或两种以上调味料的非即食含油型固态复合调味料（产品中的脂肪含量 $>10\%$ ）或非含油型固态复合调味料（产品中的脂肪含量 $\leq 10\%$ ）。

根据原料不用分为：风味汤料粉、复合调味粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.3 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。

2.1.4 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.5 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.6 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.7 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

- 2.1.8 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.9 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.10 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.11 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.12 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.13 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.14 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.15 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.16 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.18 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合原国家卫计委《关于批准 ϵ -聚赖氨酸等 4 种食品添加剂新品种等的公告》（2014 年第 5 号）的规定。
- 2.1.19 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 豆瓣酱、红油豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.23 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.24 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.25 浓香型白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.26 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.27 淡菜应符合 SC/T 3209 的规定。
- 2.1.28 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.29 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.30 香菇、牛肝菌粉、茶树菇粉、菌菇粉、真姬菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.31 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.32 食用鸡油、食用牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.33 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.34 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.35 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.36 单晶体冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.37 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.38 香辛料【豆蔻、肉豆蔻、丁香、月桂叶、茺萝、八角、桂皮、胡椒、草果、高良姜、小茴香、甘草、砂仁、孜然(枯茗)、山奈、荜拨、香茅、芫荽、薄荷、芝麻、辣椒、葱、姜、蒜、花椒、洋葱、姜

黄】应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.39 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.40 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.41 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.42 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。

2.1.43 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.44 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.45 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.46 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.47 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.48 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.49 花椒提取物应符合 GB 29938 或 GB 30616 的规定。

2.1.50 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 和 GB 29938 的规定。

2.1.51 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。

2.1.52 猪肉风味香精、牛肉风味香精、鸡肉风味香精、水溶性花椒风味香精、水溶性麻椒风味香精、水溶性辣椒风味香精、圆叶当归风味姜油香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.53 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.54 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.55 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.56 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.57 菌汤调味粉、菌汤调味料、玉米味调味料、骨汤、骨汤调味料、腌粉调味料、肉汤调味料、肉香风味调味料、鲜味调味料、鸡肉粉调味料、鸡肉调味粉、十三香调味料、辣椒调味粉、酱油粉调味料、腐乳调味粉、肉味调味粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.58 百合、白芷、罗汉果、青果、紫苏、橘皮、藿香、莲子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。

2.1.59 植脂末应符合 QB/T 4791 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	颗粒状、片状、粉状、块状等固态形式，允许同时存在	取适量样品，置于白色瓷盘中，用玻璃棒搅拌铺平后目测性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味，无异味	

滋味	具有该产品应有的滋味，口感良好	
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
	含油型 ^a	非含油型	
水分, g/100g	≤	20	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计), %	≤	55	GB 5009.44
酸价 ^b (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
山梨酸钾 ^c (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^c (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
苯甲酸钠 ^c (以苯甲酸计), g/kg	≤	0.6	GB 5009.28
β-胡萝卜素 ^c , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
茶多酚 ^c (以儿茶素计), g/kg	≤	0.1	SN/T 3848
乙二胺四乙酸二钠 ^c , g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
三氯蔗糖 ^c , g/kg	≤	0.25	GB 22255
甲基汞 ^d (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
注: *严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; ^a 指产品中脂肪含量大于 10%的固态复合调味料; ^b 使用发酵型配料(豆瓣酱、红油豆瓣酱等)和酸性配料(如食醋、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸等酸度调节剂)的含油型固态复合调味料, 此项不适用; ^c 仅限于使用此类添加剂的产品检验; ^d 仅适用于添加水产动物及其制品的产品检验; 同一功能的食品添加剂(防腐剂、抗氧化剂)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、水分、食用盐、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

附录 A

1 菌汤调味料

配料 1

食用盐、麦芽糊精、味精、食用香精、酱油粉(酿造酱油、酸水解大豆蛋白调味液、麦芽糊精、食用盐、白砂糖、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、L-丙氨酸)、香菇粉(香菇汁、麦芽糊精)。

配料 2

鸡味调味料【味精、食用盐、鸡肉调味粉(味精、食用盐、鸡骨、麦芽糊精、5-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、食品用香精、洋葱粉、白砂糖)、洋葱粉、琥珀酸二钠】、酱油粉(焦糖色、酿造酱油、麦芽糊精、氧化淀粉、食用盐、红曲红)、蘑菇粉(蘑菇汁、麦芽糊精、食用盐)、蘑菇粉调味料(干香菇、谷氨酸钠、麦芽糊精、白砂糖、食用香精、乳糖)。

2 玉米味调味料

麦芽糊精、玉米粉、肉味粉调味料(鸡肉、猪肉、淀粉、干贝、酵母抽提物、酿造酱油、蛋黄粉、谷朊粉、酪蛋白酸钠)、味精、食用盐、白砂糖、食用香精、葱粉、植脂末(葡萄糖浆、氢化大豆油、酪蛋白、磷酸氢二钾、柠檬酸钠)、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、柠檬黄。

3 菌汤调味粉

配料 1

鸡精调味料、味精、食用盐、酿造酱油、菇精调味料、洋葱粉、食用香精。

配料 2

麦芽糊精、食用盐、白砂糖、鸡粉调味料、酿造酱油、菇精调味料、酵母抽提物、鸡肉粉、酸水解大豆蛋白调味液、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精、二氧化硅。

4、植脂末

配料 1

葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白、食品添加剂(磷酸氢二钾、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠)。

配料 2

葡萄糖浆、氢化植物油、乳清粉、全脂奶粉、食品添加剂(酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单，双甘油脂肪酸酯、三聚磷酸钠、硬脂酰乳酸钠、二氧化硅、β胡萝卜素)，食用盐、白砂糖。

5、菌菇粉

麦芽糊精、菌菇粉

编制说明

本标准适用于以味精、食用盐、白砂糖、单晶体冰糖、麦芽糊精、鸡精调味料、鸡粉调味料、菌汤调味料（配料见附录 A）、牛肉粉调味料、玉米味调味料（配料见附录 A）、牛肝菌粉、鸡肉粉调味料、鸡肉调味粉、菌菇粉（配料见附录 A）、菌汤调味粉（配料见附录 A）、葱、姜中的两种或两种以上为原料，辅以或不辅以大豆油、菜籽油、玉米油、食用鸡油、食用牛油、豆瓣酱、红油豆瓣酱、浓香型白酒、骨汤、骨汤调味料、腌粉调味料、肉汤调味料、肉香风味调味料、鲜味调味料、十三香调味料、咖喱粉、酱油粉调味料、腐乳调味粉、乳粉、植脂末（配料见附录 A）、辣椒调味粉、香菇、真姬菇粉、茶树菇粉、白芷、罗汉果、青果、紫苏、橘皮、藿香、香辛料【豆蔻、肉豆蔻、丁香、月桂叶、茛苳、八角、桂皮、胡椒、草果、高良姜、小茴香、甘草、砂仁、孜然（枯茗）、山奈、荜拨、香茅、芫荽、薄荷、芝麻、辣椒、葱、姜、蒜、花椒、洋葱、姜黄中的一种或几种】、水、肉味调味粉、酵母抽提物、虾米、淡菜、枸杞、红枣、玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、百合、莲子、食用葡萄糖、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、苯甲酸钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、茶多酚、琥珀酸二钠、乙二胺四乙酸二钠、维生素 E、抗坏血酸、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、二氧化硅、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、三氯蔗糖、木糖醇、辣椒红、 β -胡萝卜素、焦糖色、食用香精香料（猪肉风味香精、牛肉风味香精、鸡肉风味香精、水溶性花椒风味香精、水溶性麻椒风味香精、水溶性辣椒风味香精、圆叶当归风味姜油香精、乙基麦芽酚、花椒提取物、辣椒油树脂中的一种或几种）中的一种或多种，经预处理、选料或不选料、调配、混合、熬煮或不熬煮、离心或不离心、灌装、包装（或分体包装）而成的含有两种或两种以上调味料的非即食含油型固态复合调味料（产品中的脂肪含量 $>10\%$ ）或非含油型固态复合调味料（产品中的脂肪含量 $\leq 10\%$ ）。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》的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。

本标准中维生素 E、抗坏血酸作抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

颐海（郑州）食品有限公司