



413160S-2021



新乡市运财调味品有限公司企业标准

Q/XYT 0001S-2021

# 固态复合调味料

2021-12-17 发布

2021-12-17 实施

新乡市运财调味品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡市运财调味品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省产品质量监督检验院、新乡市运财调味品有限公司。

本标准主要起草人：李栓栓、张建明、王克林、汪洪智、郑运广、郑运才。

本标准自实施之日起代替Q/YXT 0001S-2019。

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。

本标准适用于以辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、桂皮、肉桂、八角、孜然、小茴香、草果、砂仁、小豆蔻、豆蔻、肉豆蔻、香豆蔻、圆叶当归、芹菜、细叶芹、辣根、黑芥籽、藏红花、姜黄、丁香、甘草、姜、山奈、香叶（月桂叶）、迷迭香、百里香、调料九里香、洋葱、大葱、小葱、韭葱、高良姜、芝麻、蒜、芫荽籽、荜拔、香茅、枫茅、阿魏、月桂、薄荷、椒样薄荷、留兰香、甘牛至、牛至、紫苏、益智仁、青果、罗汉果、橘皮（陈皮）、白果、桂圆、栀子、白芷、白果、山药、山楂、木瓜、香葱粉、香葱、姜粉、咖喱粉、番茄粉、脱水姜片、脱水葱片、蒜干（粉）、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种）、麦芽糊精、白砂糖、食用盐、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、食品加工用植物蛋白（大豆蛋白、玉米蛋白、花生蛋白、马铃薯蛋白中的一种或两种以上）、植脂末（配料：淀粉糖、植物油、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钾、二氧化硅）中的几种为原料，添加或者不添加磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、二氧化硅、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（维生素 C）、红曲米、红曲红、赤藓红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、 $\beta$ -胡萝卜素、焦糖色、栀子黄、核黄素、姜黄素、苯甲酸、山梨酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、三氯蔗糖（蔗糖素）、阿斯巴甜、纽甜、甜蜜素、葡萄糖、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、海藻酸钠、聚丙烯酸钠、木瓜蛋白酶、乳酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、食用香料（香兰素、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、黑胡椒油树脂、柠檬酸中的一种或几种）、食用香精（鸡肉粉香精、牛肉粉香精、咸味食品香精中的一种或几种）、增味剂（甘氨酸、L-丙氨酸）、食用菌（香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、杏鲍菇、滑菇、金针菇、真姬菇、鸡腿菇、白牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌，经筛选、粉碎）、牛油、猪油、鸡油、骨素、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、醋粉（食醋、麦芽糊精）、大豆、花生仁、玉米、小麦、大米、大米粉、小麦粉、牛肉粒、麻辣油（香辛料、植物油）、芝麻、茶叶（红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶中的一种或几种）、茉莉花茶、桂花、紫菜、虾皮、豆腐皮、海带、酵母抽提物中的多种，经筛选或不筛选、粉碎或不粉碎、配料、混合、搅拌、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食固态复合调味料。

根据原辅料不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、桂皮、肉桂、八角、孜然、小茴香、草果、砂仁、小豆蔻、豆蔻、肉豆蔻、香豆蔻、圆叶当归、芹菜、细叶芹、辣根、黑芥籽、藏红花、姜黄、丁香、甘草、姜、山奈、香叶（月桂叶）、迷迭香、百里香、调料九里香、洋葱、大葱、小葱、韭葱、高良姜、

芝麻、蒜、芫荽籽、荜拔、香茅、枫茅、阿魏、月桂、薄荷、椒样薄荷、留兰香、甘牛至、牛至应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 紫苏、益智仁、青果、罗汉果、橘皮（陈皮）、白果、桂圆、栀子、白芷、白果、山药、山楂、木瓜应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.3 香葱粉、番茄粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.4 香葱应符合 NY/T 744 的规定。

2.1.5 姜粉、脱水姜片应符合 NY/T 1073 的规定。

2.1.6 脱水葱片、蒜干（粉）应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.7 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。

2.1.8 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

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

2.1.10 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.13 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.14 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.15 食品加工用植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.16 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.17 磷酸三钠应符合 GB 25565 的规定。

2.1.18 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.19 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.20 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.21 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.22 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.23 抗坏血酸（维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.24 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。

2.1.25 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.26 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。

2.1.27 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.28 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.29 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.30  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.31 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

- 2.1.32 栀子黄应符合GB 7912的规定。
- 2.1.33 核黄素应符合GB 14752的规定。
- 2.1.34 姜黄素应符合GB 1886.76的规定。
- 2.1.35 苯甲酸应符合GB 1886.183的规定。
- 2.1.36 山梨酸应符合GB 1886.186的规定。
- 2.1.37 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.38 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.39 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合GB 25531的规定。
- 2.1.40 阿斯巴甜应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.41 纽甜应符合GB 29944的规定。
- 2.1.42 甜蜜素应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.43 葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.44 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.45 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.46 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.47 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.48 聚丙烯酸钠应符合GB 29948的规定。
- 2.1.49 木瓜蛋白酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.50 乳酸钠应符合GB 25537的规定。
- 2.1.51 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.52 香兰素应符合GB 1886.16的规定。
- 2.1.53 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.54 琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定。
- 2.1.55 黑胡椒油树脂应符合GB 29938的规定。
- 2.1.56 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.57 甘氨酸应符合GB 25542的规定。
- 2.1.58 L-丙氨酸应符合GB 25543的规定。
- 2.1.59 鸡肉粉香精、牛肉粉香精、咸味食品香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.60 食用菌（香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、杏鲍菇、滑菇、金针菇、真姬菇、鸡腿菇、白牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌）应符合GB 7096的规定。
- 2.1.61 牛油、猪油、鸡油应符合GB 10146的规定。
- 2.1.62 骨素应符合NY/T 2778的规定。
- 2.1.63 酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、醋粉（食醋、麦芽糊精）应符合GB 31644的规定。

- 2.1.64大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.65花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.66玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.67小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.68大米应符合 GB 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.69大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.70小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.71牛肉粒应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.72麻辣油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.73芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.74茶叶（红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶）应符合 NY/T 288 的规定。
- 2.1.75茉莉花茶应符合 GB/T 22292 的规定。
- 2.1.76桂花应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.77紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.78虾皮应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.79豆腐皮应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.80海带应符合GB 19643的规定。
- 2.1.81酵母抽提物应符合GB/T 23530 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  | 固态，均匀粉末状或小颗粒状，无结块    | 将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽  | 具有产品应有的色泽            |   |
| 气、滋味 | 具有产品应有的气、滋味，香味纯正，无异味 |   |
| 杂 质  | 无肉眼可见的外来杂质           |   |

## 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     |
|---------------------------------|--------|-------------|
| 水分，g/100g                       | ≤ 15   | GB 5009.3   |
| 食用盐（以NaCl计），g/100g              | ≤ 58.0 | GB 5009.44  |
| 3-氯-1,2-丙二醇 <sup>a</sup> ，mg/kg | ≤ 1.0  | GB 5009.191 |

|  |   |      |                       |
|--|---|------|-----------------------|
| 总砷（以As计），mg/kg   | ≤ | 0.50 | GB 5009.11            |
| *铅（以Pb计），mg/kg   | ≤ | 0.8  | GB 5009.12            |
| 甲基汞 <sup>b</sup> （以Hg计），mg/kg  | ≤ | 0.5  | GB 5009.17            |
| 展青霉素 <sup>c</sup> ，μg/kg   | ≤ | 20   | GB 5009.185           |
| 磷酸盐（以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计） <sup>d</sup> ，g/kg   | ≤ | 20.0 | GB 5009.256           |
| 日落黄 <sup>d</sup> ，g/kg   | ≤ | 0.2  | GB 5009.35            |
| 赤藓红 <sup>d</sup> ，g/kg   | ≤ | 0.05 | GB 5009.35            |
| 柠檬黄 <sup>d</sup> ，g/kg   | ≤ | 0.2  | GB 5009.35            |
| β-胡萝卜素 <sup>d</sup> ，g/kg  | ≤ | 2.0  | GB 5009.83            |
| 栀子黄 <sup>d</sup> ，g/kg   | ≤ | 1.5  | GB 5009.149           |
| 核黄素 <sup>d</sup> ，g/kg   | ≤ | 0.05 | GB 5009.85            |
| 姜黄素 <sup>d</sup> ，g/kg   | ≤ | 0.1  | SN/T 4890             |
| 诱惑红 <sup>d</sup> ，g/kg   | ≤ | 0.04 | GB 5009.141或SN/T 1743 |
| 苯甲酸及其钠盐 <sup>d</sup> （以苯甲酸计），g/kg  | ≤ | 0.6  | GB 5009.28            |
| 山梨酸及其钾盐 <sup>d</sup> （以山梨酸计），g/kg  | ≤ | 1.0  | GB 5009.28            |
| 三氯蔗糖 <sup>d</sup> ，g/kg  | ≤ | 0.25 | GB 22255              |
| 阿斯巴甜 <sup>d</sup> ，g/kg  | ≤ | 2.0  | GB 5009.263           |
| 纽甜 <sup>d</sup> ，g/kg  | ≤ | 0.07 | GB 5009.247           |
| 甜蜜素 <sup>d</sup> （以环己基氨基磺酸计），g/kg  | ≤ | 0.65 | GB 5009.97            |
| <p>注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；</p> <p>a适用于添加水解植物蛋白、酸水解植物蛋白液的产品；</p> <p>b适用于添加虾皮的产品；</p> <p>c适用于添加山楂的产品；</p> <p>d适用于添加该食品添加剂的产品；</p> <p>同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）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。</p> |   |      |                       |

## 2.4 微生物限量

即食固态调味料微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

| 项 目        | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法              |
|------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-------------------|
|            | n                     | c | m               | M               |                   |
| 菌落总数，CFU/g | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2         |
| 大肠菌群，MPN/g | 5                     | 2 | 0.3             | 1.5             | GB 4789.3 MPN 计数法 |

|                            |   |   |                 |                 |            |
|----------------------------|---|---|-----------------|-----------------|------------|
| 霉菌, CFU/g                  | 5 | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB 4789.15 |
| 酵母, CFU/g                  | 5 | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB 4789.15 |
| 沙门氏菌, /25g                 | 5 | 0 | 0               | -               | GB 4789.4  |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/g             | 5 | 1 | 100             | 1000            | GB 4789.10 |
| 注: a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。 |   |   |                 |                 |            |

## 2.5 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。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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, 真菌毒素限量应符合GB 2761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: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数(仅限于即食类产品)、大肠菌群(仅限于即食类产品)的检验。型式检验按国家有关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、桂皮、肉桂、八角、孜然、小茴香、草果、砂仁、小豆蔻、豆蔻、肉豆蔻、香豆蔻、圆叶当归、芹菜、细叶芹、辣根、黑芥籽、藏红花、姜黄、丁香、甘草、姜、山奈、香叶（月桂叶）、迷迭香、百里香、调料九里香、洋葱、大葱、小葱、韭葱、高良姜、芝麻、蒜、芫荽籽、荜拔、香茅、枫茅、阿魏、月桂、薄荷、椒样薄荷、留兰香、甘牛至、牛至、紫苏、益智仁、青果、罗汉果、橘皮（陈皮）、白果、桂圆、栀子、白芷、白果、山药、山楂、木瓜、香葱粉、香葱、姜粉、咖喱粉、番茄粉、脱水姜片、脱水葱片、蒜干（粉）、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种）、麦芽糊精、白砂糖、食用盐、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、食品加工用植物蛋白（大豆蛋白、玉米蛋白、花生蛋白、马铃薯蛋白中的一种或两种以上）、植脂末（配料：淀粉糖、植物油、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钾、二氧化硅）中的几种为原料，添加或者不添加磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、二氧化硅、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（维生素 C）、红曲米、红曲红、赤藓红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、 $\beta$ -胡萝卜素、焦糖色、栀子黄、核黄素、姜黄素、苯甲酸、山梨酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、三氯蔗糖（蔗糖素）、阿斯巴甜、纽甜、甜蜜素、葡萄糖、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、海藻酸钠、聚丙烯酸钠、木瓜蛋白酶、乳酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、食用香料（香兰素、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、黑胡椒油树脂、柠檬酸中的一种或几种）、食用香精（鸡肉粉香精、牛肉粉香精、咸味食品香精中的一种或几种）、增味剂（甘氨酸、L-丙氨酸）、食用菌（香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、杏鲍菇、滑菇、金针菇、真姬菇、鸡腿菇、白牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌，经筛选、粉碎）、牛油、猪油、鸡油、骨素、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、醋粉（食醋、麦芽糊精）、大豆、花生仁、玉米、小麦、大米、大米粉、小麦粉、牛肉粒、麻辣油（香辛料、植物油）、芝麻、茶叶（红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶中的一种或几种）、茉莉花茶、桂花、紫菜、虾皮、豆腐皮、海带、酵母抽提物中的多种，经筛选或不筛选、粉碎或不粉碎、配料、混合、搅拌、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或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》标准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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。

新乡市运财调味品有限公司