



413251S-2021



禹州市帅达调味食品厂企业标准

Q/YSD 0001S-2021

固态复合调味料

2021-12-23 发布

2021-12-23 实施

禹州市帅达调味食品厂 发布

前 言

本标准由禹州市帅达调味食品厂提出并起草。

本标准起草人：闫帅锋。

本标准自发布实施日起替代 Q/YSD 0001S-2021 (备案号：412768S-2021)。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、香辛料[八角、花椒、小茴香、辣椒、孜然、草果、砂仁、桂皮、肉桂、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、丁香、甘草、干姜、山奈、月桂叶（香叶）、高良姜中的几种]中的几种为原料，添加或不添加辣椒红、当归、白果、香橼、蒜粉、白芷、陈皮、木瓜、桂圆、枸杞子、麦芽糊精、食用玉米淀粉、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、牛肉香精、鸡肉香精、黄豆酱、二氧化硅、琥珀酸二钠、葱粉、芝麻、纽甜、乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)、柠檬黄、日落黄、鸡精调味料、食用植物油（大豆油或食用植物调和油）、5'-呈味核苷酸二钠中的几种，经原料前处理、筛选、粉碎、混合、包装加工而成的包含两种及以上调味料的非即食固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.3 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.4 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.5 木瓜应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.6 鸡肉香精、牛肉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.7 葱粉、蒜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 香辛料[八角、花椒、小茴香、辣椒、孜然、草果、砂仁、桂皮、肉桂、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、丁香、甘草、干姜、山奈、月桂叶（香叶）、高良姜]应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 白芷、陈皮、当归、白果、香橼、桂圆、枸杞子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.14 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.15 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.17 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.18 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.20 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。

- 2. 1. 21 辣椒红应符合 GB 1886. 34 的规定。
- 2. 1. 22 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2. 1. 23 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2. 1. 24 日落黄应符合 GB 6227. 1 的规定。
- 2. 1. 25 柠檬黄应符合 GB 4481. 1 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	粉状或颗粒状	从混合均匀的样品中取出适量被测样品，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味、然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	具有本产品特有的气味和滋味，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
水分，g/100g	≤ 12	GB 5009. 3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 55	GB 5009. 44
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0. 8	GB 5009. 12
酸价 ^a (KOH)(以脂肪计),mg/g	≤ 5. 0	GB 5009. 229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0. 25	GB 5009. 227
乙酰磺胺酸钾 ^b （安赛蜜），g/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 140
日落黄 ^b （以日落黄计），g/kg	≤ 0. 2	GB 5009. 35
柠檬黄 ^b （以柠檬黄计），g/kg	≤ 0. 2	GB 5009. 35
纽甜 ^b ,g/kg	≤ 0. 07	GB 5009. 247
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	≤ 5. 0	GB 5009. 22
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于添加食用植物油的产品检验。		
b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。		
同一功能的食品添加剂（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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、香辛料[八角、花椒、小茴香、辣椒、孜然、草果、砂仁、桂皮、肉桂、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、丁香、甘草、干姜、山奈、月桂叶（香叶）、高良姜中的几种]中的几种为原料，添加或不添加辣椒红、当归、白果、香橼、蒜粉、白芷、陈皮、木瓜、桂圆、枸杞子、麦芽糊精、食用玉米淀粉、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、牛肉香精、鸡肉香精、黄豆酱、二氧化硅、琥珀酸二钠、葱粉、芝麻、纽甜、乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)、柠檬黄、日落黄、鸡精调味料、食用植物油（大豆油或食用植物调和油）、5'-呈味核苷酸二钠中的几种，经原料前处理、筛选、粉碎、混合、包装加工而成的包含两种及以上调味料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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

禹州市帅达调味食品厂