



413333S-2021



驻马店市启味食品有限公司企业标准

Q/ZQW 0002S-2021

固态复合调味料

2021-12-29 发布

2021-12-29 实施

驻马店市启味食品有限公司 发布

前 言

本标准由驻马店市启味食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王永苹。

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。

本标准适用于以香辛料（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芹、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜中的几种）、紫苏、白芷、食用盐、白砂糖、芝麻、谷氨酸钠（味精）中的几种为主要原料，添加香菇粉、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、小麦粉、蛋黄粉、鸡油、脱水蔬菜（包菜、胡萝卜、香菜、万年青、荠菜、青菜、青椒、菠菜、高丽菜、洋葱、山药、茄子、豆角、土豆、番茄、花生、玉米、南瓜、青椒、葱、裙带菜、青梗菜中的一种或几种）、干肉制品（牛肉、鸡肉、鸭肉、羊肉中的一种或几种）、干豆制品（豆腐、豆皮中的一种或几种）、干制食用菌（香菇、茶树菇、木耳中的一种或几种）、干制水产品（鳕鱼、鲤鱼、虾中的一种或几种）、干制蛋制品（皮蛋、鸡蛋粒中的一种或几种）、虾米、干紫菜、枸杞、熟花生、熟黄豆、熟青豆、大豆植物蛋白、洋葱粉、番茄粉、黄原胶、磷脂、辣椒红、辣椒油树脂、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅、胭脂树橙、食用香精）、柠檬酸、鸡精调味料、水解植物蛋白、酿造酱油、麦芽糊精、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、甜菊糖苷、焦糖色、 β -胡萝卜素、胭脂虫红、栀子黄、柠檬黄、酵母抽提物、琥珀酸二钠、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精（咸味食品香精、牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精中的一种）中的几种，经配料、粉碎或不粉碎、混合、干燥或不干燥、包装而成的含有两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据添加原料不同可分为：麻辣调味料、炒菜调味料、鲜味调味料、鸡粉调味料、烧烤调味料、腌制调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 紫苏、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 版第一部的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

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

- 2.1.7 香菇粉、干制食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 蛋黄粉、干制蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.12 鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.13 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.14 干肉制品应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.15 干豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.16 干制水产品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.17 虾米应符合 SC/T 3204 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.18 干紫菜应符合 GB/T 23597 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.19 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.20 熟花生、熟黄豆、熟青豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 大豆植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.22 洋葱粉、番茄粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.23 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.24 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.25 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.26 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.27 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.28 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.29 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.30 水解植物蛋白应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.31 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.32 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.33 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.34 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.35 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.36 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.37 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.38 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.39 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。

- 2.1.40 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.41 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.42 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.43 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.44 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.45 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.46 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.47 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.48 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.49 生产用水应符合 GB 5749 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、粉状	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，g/100g	≤ 16.0	GB 5009.3
氨基酸态氮（以 N 计），g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
总氮（以 N 计），g/100g	≥ 0.2	GB 5009.5
食用盐（以氯化钠计），g/100g	≤ 58.0	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
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854

β-胡萝卜素 ^a ，g/ kg	≤	2.0	GB 5009.83
栀子黄 ^a ，g/ kg	≤	1.5	GB 5009.149
柠檬黄 ^a （以柠檬黄计），g/ kg	≤	0.2	GB 5009.35
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/ kg	≤	0.5	GB 5009.121
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/ kg	≤	0.6	GB 5009.28
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/ kg	≤	1.0	GB 5009.28
3-氯-1,2-丙二醇 ^b ，mg/ kg	≤	1.0	GB 5009.191
<p>注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检测。</p> <p>b 仅适用于添加水解植物蛋白的产品检测。</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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。</p>			

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 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 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以香辛料（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芹、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜中的几种）、紫苏、白芷、食用盐、白砂糖、芝麻、谷氨酸钠（味精）中的几种为主要原料，添加香菇粉、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、小麦粉、蛋黄粉、鸡油、脱水蔬菜（包菜、胡萝卜、香菜、万年青、荠菜、青椒、菠菜、高丽菜、洋葱、山药、茄子、豆角、土豆、番茄、花生、玉米、南瓜、青椒、葱、裙带菜、青梗菜中的一种或几种）、干肉制品（牛肉、鸡肉、鸭肉、羊肉中的一种或几种）、干豆制品（豆腐、豆皮中的一种或几种）、干制食用菌（香菇、茶树菇、木耳中的一种或几种）、干制水产品（鳕鱼、鲤鱼、虾中的一种或几种）、干制蛋制品（皮蛋、鸡蛋粒中的一种或几种）、虾米、干紫菜、枸杞、熟花生、熟黄豆、熟青豆、大豆植物蛋白、洋葱粉、番茄粉、黄原胶、磷脂、辣椒红、辣椒油树脂、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅、胭脂树橙、食用香精）、柠檬酸、鸡精调味料、水解植物蛋白、酿造酱油、麦芽糊精、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、甜菊糖苷、焦糖色、 β -胡萝卜素、胭脂虫红、栀子黄、柠檬黄、酵母抽提物、琥珀酸二钠、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精（咸味食品香精、牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精中的一种）中的几种，经配料、粉碎或不粉碎、混合、干燥或不干燥、包装而成的含有两种或两种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，参照 GB 31644 《食品安全国家标准 复合调味料》要求，制订了本企业标准，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。

驻马店市启味食品有限公司