



410710S-2021



河南省康味源食品科技有限公司企业标准

Q/HKS 0001S-2021

固态复合调味料

2021-04-13 发布

2021-04-13 实施

河南省康味源食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南省康味源食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郝振东。

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、番茄粉（酱）、花椒或粉中的一种或多种为主要原料，辅以牛肉香精、鱼肉香精、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、辣椒或粉、白芷或粉、陈皮或粉、山奈或粉、八角或粉、月桂叶或粉、白胡椒或粉、黑胡椒或粉、桂皮或粉、小茴香或粉、孜然或粉、草果或粉、多香果或粉、高良姜或粉、甘草或粉、丁香或粉、肉豆蔻或粉、荳蔻粉、肉桂或粉、豆蔻或粉、砂仁或粉、香茅或粉、薄荷粉、芹菜粉、洋葱或粉、豆豉、榨菜、干海带、鸡精调味料、鸡粉调味料、虾米、淡菜、黄豆酱、甜面酱、花生酱、芝麻酱、桑椹、生活饮用水、冰糖、酵母抽提物、食用葡萄糖、水解植物蛋白粉（大豆）、麦芽糊精、食用玉米淀粉、调味料酒、白酒、起酥油（猪油）、大豆油、食用牛油、食用猪油、食用鸡油、酱油、食醋、醪糟、咖喱粉、蚝油、腐乳、葱粉、蒜粉、姜或粉、酱油粉、大豆、花生、芝麻、豆瓣酱、蛋黄粉、生姜油、香葱油、大蒜油、木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、柠檬酸、L-苹果酸、乳酸、柠檬黄、姜黄、 β -胡萝卜素、辣椒红、红曲红、红曲米、琥珀酸二钠、山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、乙二胺四乙酸二钠、乙基麦芽酚、花椒提取物、山苍子油、鲜香香精、五香汁香精、鸡肉香精、海鲜香精、洋葱香精、番茄香精、孜然香精、大蒜香精、孜然油、葱油香精、芝麻油香精、泡椒香精、八角茴香油、麻辣油香精、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）、二氧化硅、羧甲基纤维素钠、黄原胶、焦糖色、单、双硬脂酸甘油酯、脱氢乙酸钠、蔗糖脂肪酸酯、D-异抗坏血酸钠、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）中的一种或多种，经调配、混合、包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据所用原料不同可分为：五香粉、牛肉粉、海鲜粉、番茄粉、香辣粉、麻辣鲜、肉味鲜、炒菜香、卤（炖）料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。

2.1.2 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

2.1.3 榨菜应符合 GH/T 1011 的规定。

- 2.1.4 干海带应符合 SC/T 3202 的规定。
- 2.1.5 淡菜应符合 SC/T 3209 的规定。
- 2.1.6 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.7 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.8 桑椹应符合 GB/T 29572 的规定。
- 2.1.9 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 山奈或粉、白芷或粉、高良姜或粉、草果或粉、陈皮或粉、小茴香或粉、砂仁或粉、肉桂或粉、薄荷粉应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版）（一部）的规定。
- 2.1.14 姜粉、辣椒或粉、花椒或粉、白胡椒或粉、黑胡椒或粉、八角或粉、月桂叶或粉、孜然、桂皮或粉、丁香或粉、甘草或粉、孜然或粉、多香果或粉、豆蔻或粉、肉豆蔻或粉、葱粉、蒜粉、芹菜粉、芫荽或粉、八角、花椒、姜、香茅或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 洋葱或粉应符合 GH/T 1139 的规定。
- 2.1.16 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.17 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.18 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.19 冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.21 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 水解植物蛋白粉（大豆）应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.23 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.25 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.26 白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.27 起酥油（猪油）应符合 LS/T 3218 和 GB 15196 的规定。
- 2.1.28 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.29 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.30 醪糟应符合 GB/T 10781.3 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.31 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.32 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.33 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。

- 2.1.34 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.35 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.36 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.37 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.38 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.39 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.40 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.41 食用牛油、食用猪油、食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.42 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.43 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.44 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.45 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.46 β -胡萝卜素应符合 GB 28310 的规定。
- 2.1.47 木瓜蛋白酶（来源：木瓜）应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.48 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.49 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.50 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.51 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.52 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.53 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.54 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.55 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.56 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.57 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.58 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.59 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.60 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.61 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.62 复合磷酸盐（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.63 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.64 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.65 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.66 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

- 2.1.67 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.68 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.69 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.70 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.71 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温 80)应符合 GB 25554 的规定。
- 2.1.72 食用香精(鸡肉香精、鱼肉香精、海鲜香精、孜然香精、葱油香精、大蒜香精、芝麻油香精、泡椒香精、洋葱香精、番茄香精、鲜香香精、五香汁香精、麻辣油香精、牛肉香精、孜然油)应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.73 花椒提取物、香葱油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.74 生姜油应符合 GB 1886.29 的规定。
- 2.1.75 八角茴香油应符合 GB 1886.140 的规定。
- 2.1.76 山苍子油应符合 GB 1886.35 的规定。
- 2.1.77 大蒜油应符合 GB 1886.272 的规定。
- 2.1.78 虾米应符合 SC/T 3204 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	具有产品应有的性状	从样品中取出 50g, 置于白色瓷盘中, 在自然光线下用肉眼观察其性状, 色泽和杂质, 嗅其气味, 然后用温开水漱口, 品尝其滋味。
色泽	具有产品固有的颜色	
气味、滋味	具有产品固有的气味, 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, %	≤ 14.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 55.0	GB 5009.44
氨基酸态氮, g/100g	≥ 0.02	GB 5009.235
总氮, g/100g	≥ 0.05	GB 5009.5
山梨酸钾(以山梨酸计) ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤	0.075	SN/T 3855
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计） ^a ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
乙酰磺胺酸钾 ^a （又名安赛蜜），g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
3-氯-1,2-丙二醇 ^b ，mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅限添加该食品添加剂的产品。 b 仅限于添加水解植物蛋白粉（大豆）的产品。 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。			

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、食用盐、氨基酸态氮。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、番茄粉（酱）、花椒或粉中的一种或多种为主要原料，辅以牛肉香精、鱼肉香精、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、辣椒或粉、白芷或粉、陈皮或粉、山奈或粉、八角或粉、月桂叶或粉、白胡椒或粉、黑胡椒或粉、桂皮或粉、小茴香或粉、孜然或粉、草果或粉、多香果或粉、高良姜或粉、甘草或粉、丁香或粉、肉豆蔻或粉、芫荽粉、肉桂或粉、豆蔻或粉、砂仁或粉、香茅或粉、薄荷粉、芹菜粉、洋葱或粉、豆豉、榨菜、干海带、鸡精调味料、鸡粉调味料、虾米、淡菜、黄豆酱、甜面酱、花生酱、芝麻酱、桑椹、生活饮用水、冰糖、酵母抽提物、食用葡萄糖、水解植物蛋白粉（大豆）、麦芽糊精、食用玉米淀粉、调味料酒、白酒、起酥油（猪油）、大豆油、食用牛油、食用猪油、食用鸡油、酱油、食醋、醪糟、咖喱粉、蚝油、腐乳、葱粉、蒜粉、姜或粉、酱油粉、大豆、花生、芝麻、豆瓣酱、蛋黄粉、生姜油、香葱油、大蒜油、木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、柠檬酸、L-苹果酸、乳酸、柠檬黄、姜黄、 β -胡萝卜素、辣椒红、红曲红、红曲米、琥珀酸二钠、山梨酸钾、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、乙二胺四乙酸二钠、乙基麦芽酚、花椒提取物、山苍子油、鲜香香精、五香汁香精、鸡肉香精、海鲜香精、洋葱香精、番茄香精、孜然香精、大蒜香精、孜然油、葱油香精、芝麻油香精、泡椒香精、八角茴香油、麻辣油香精、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠）、二氧化硅、羧甲基纤维素钠、黄原胶、焦糖色、单、双硬脂酸甘油酯、脱氢乙酸钠、蔗糖脂肪酸酯、D-异抗坏血酸钠、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）中的一种或多种，经调配、混合、包装而成的包含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，参照参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》特制定本企业标准，作为本企业组织生产、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 中的规定。