



411097S-2021



郑州市牛记调味食品有限公司企业标准

Q/ZNT 0002S-2021

固态复合调味料

2021-05-22 发布

2021-05-22 实施

郑州市牛记调味食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州市牛记调味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：牛高放、赵丹。

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、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、香辛料或粉（八角、花椒、小茴香、辣椒、孜然、草果、砂仁、桂皮、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、丁香、甘草、干姜、山奈、香叶、高良姜中的几种）、白芷、橘皮、芝麻、花生、大豆、紫苏籽、鸡精调味料、酵母抽提物、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、食用菌（香菇、松茸、杏鲍菇、牛肝菌、鸡腿菇）中的几种为原料，添加或不添加小麦粉、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、乙基麦芽酚、脱水蔬菜粉（蒜粉、姜粉、葱粉、洋葱粉中的一种或几种）、食品用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、猪肉风味香精、海鲜风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、奥尔良风味香精、蒜香风味香精、葱香风味香精、鲜虾风味香精、鸡骨抽提物、牛骨抽提物、猪骨抽提物中的一种或几种）、鸡肉膏香精、牛肉膏香精、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、洋葱油、孜然油、大蒜油、辣椒油树脂、藤椒油、花椒油、姜黄、焦糖色、辣椒红中的几种，经干燥、粉碎或不粉碎、调配、混合搅拌、包装加工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。

根据原辅料不同可分为不同产品：牛肉味复合调味料、鸡肉味复合调味料、猪肉味复合调味料、海鲜味复合调味料、麻辣味复合调味料、香辣味复合调味料、奥尔良腌料、蒜香味复合调味料、葱香味复合调味料、鲜虾味复合调味料、孜然味复合调味料、烧烤料、包子饺子料、面条料、复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

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

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.5 香辛料或粉（八角、花椒、小茴香、辣椒、孜然、草果、砂仁、桂皮、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、丁香、甘草、干姜、山奈、香叶、高良姜）应符合 GB/T 15691 的规定。

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

2.1.7 花生应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.8 大豆应符合 GB 1352 的规定。

- 2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.12 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.13 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.14 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.15 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.16 松茸应符合 GB/T 23188 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.17 杏鲍菇应符合 DB35/T 504 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.18 牛肝菌应符合 GB/T 23191 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.19 鸡腿菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.20 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.24 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.25 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.26 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.27 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.28 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.29 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.30 洋葱油、藤椒油、花椒油、孜然油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.31 大蒜油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.32 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.33 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.34 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.35 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.36 白芷、橘皮、紫苏籽应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.37 食品用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、猪肉风味香精、海鲜风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、奥尔良风味香精、蒜香风味香精、葱香风味香精、鲜虾风味香精）、鸡肉膏香精、牛肉膏香精、鸡骨抽提物、牛骨抽提物、猪骨抽提物应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.38 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.39 蒜粉、葱粉、洋葱粉应清洁、卫生、无污染、无霉变，并应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.40 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	粉末状或颗粒状	从混合均匀的样品中取出 1 袋，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有原辅料混合加工后特有的色泽	
滋味、气味	具有各产品应有的气、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	≤	14 GB 5009.3
食用盐（以NaCl计）， %	≤	58.0 GB 5009.44
氨基酸态氮（以N计）， g/100g	≥	0.1 GB 5009.235
总氮（以N计）， g/100g	≥	0.4 SB/T 10371
总砷（以 As 计）， mg/kg	≤	0.5 GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0.9 GB 5009.12
总磷酸盐 ^a （以磷酸根计）， g/kg	≤	5.0 GB 5009.256
注*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a仅限添加焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠的产品。		

2.4 净含量及允许短缺

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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。

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、氨基酸态氮。型式检验按国家有关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、香辛料或粉（八角、花椒、小茴香、辣椒、孜然、草果、砂仁、桂皮、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、丁香、甘草、干姜、山奈、香叶、高良姜中的几种）、白芷、橘皮、芝麻、花生、大豆、紫苏籽、鸡精调味料、酵母抽提物、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、食用菌（香菇、松茸、杏鲍菇、牛肝菌、鸡腿菇）中的几种为原料，添加或不添加小麦粉、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、乙基麦芽酚、脱水蔬菜粉（蒜粉、姜粉、葱粉、洋葱粉中的一种或几种）、食品用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、猪肉风味香精、海鲜风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、奥尔良风味香精、蒜香风味香精、葱香风味香精、鲜虾风味香精、鸡骨抽提物、牛骨抽提物、猪骨抽提物中的一种或几种）、鸡肉膏香精、牛肉膏香精、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、洋葱油、孜然油、大蒜油、辣椒油树脂、藤椒油、花椒油、姜黄、焦糖色、辣椒红中的几种，经干燥、粉碎或不粉碎、调配、混合搅拌、包装加工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 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州市牛记调味食品有限公司