



411200S-2021



周口思鲜园食品厂企业标准

Q/ZSS 0001S-2021

固态复合调味料

2021-06-06 发布

2021-06-06 实施

周口思鲜园食品厂 发布

前 言

本标准由周口思鲜园食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：张建党。

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、味精、白砂糖、鸡精调味料、复合调味料（骨素、味精、食用盐酵母抽提物、食品用香精）、牛骨白汤粉（牛骨抽提物、牛骨髓油、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）、猪骨白汤粉（猪骨抽提物、猪骨髓油、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、辣椒粉、大蒜粉、洋葱粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、花椒粉、姜粉、甜椒粉、孜然粉、奶粉、牛油、鸡油、大豆色拉油、香辛料（花椒、茺荑籽、月桂叶、桂皮、小茴香、辣椒、孜然、草果、砂仁、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、丁香、甘草、干姜、山奈、高良姜、肉桂中的几种）、干姜、山楂、白芷、橘皮、芝麻、花生碎、脱水蔬菜（香菜、菠菜、香葱、芹菜、洋葱、青梗菜中的一种或几种）、八角茴香、麦芽糊精、食用淀粉（玉米淀粉或小麦淀粉）、酸水解植物蛋白调味粉（大豆蛋白调味液、麦芽糊精）中的几种为主要原料，添加或不添加谷氨酸钠、食用葡萄糖、呈味核苷酸二钠、辣椒红、辣椒油树脂、柠檬酸、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、酵母抽提物、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、二氧化硅、食品用粉末香精或（和）食品用液体香精（鸡肉香精、牛肉香精、鸡肉提取物、牛肉提取物、海鲜提取物、麻辣风味香精、香辣风味香精、奥尔良风味香精、猪膏、鸡膏、肉味精膏、辣椒精、肉味精粉、纵横牛粉、肉味精油、黑胡椒精油、香葱精油、青花椒精油、大蒜精油、烤牛肉精油、姜黄油中的一种或几种）、焦糖色、柠檬黄、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、蛋白糖（复配甜味剂）（葡萄糖、甜蜜素、纽甜）中的一种或几种，经原料前处理（分选）、粉碎、混合搅拌、制粒或不制粒、烘干或不烘干、包装等工艺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：鸡精复合调味料、鸡粉复合调味料、新奥尔良腌料、排骨粉复合调味料、牛肉粉复合调味料、鲜香粉复合调料、大骨熬汤精复合调味料、海鲜味复合调料、孜然味复合调味料、烧烤料（香辣味、椒盐味、孜然味）、包子饺子料、五香粉复合调料、火锅底味增香粉复合调味料、麻辣鲜味素复合调味料、香辣粉复合调味料。

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 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.6 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.7 牛骨白汤粉、猪骨白汤粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.9 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.10 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.11 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.12 酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 辣椒粉、大蒜粉、洋葱粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、花椒粉、姜粉、甜椒粉、孜然粉、八角茴香应干燥、清洁、卫生，无污染、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.14 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.15 牛油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.16 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 香辛料（花椒、芫荽籽、月桂叶、桂皮、小茴香、辣椒、孜然、草果、砂仁、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、丁香、甘草、干姜、山奈、高良姜、肉桂）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 干姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.19 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。
- 2.1.20 白芷、橘皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.21 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 花生碎应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 脱水蔬菜（香菜、菠菜、香葱、芹菜、洋葱、青梗菜）应干燥、清洁、卫生，无污染、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.24 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.25 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.26 小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.27 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.28 酸水解植物蛋白调味粉（大豆蛋白调味液、麦芽糊精）中大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定，麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.29 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.30 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

- 2.1.31 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.32 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.33 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.34 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.35 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.36 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.37 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.38 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.39 食品用粉末香精和食品用液体香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.40 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.41 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.42 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.43 蛋白糖(复配甜味剂)应符合 GB 26687 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	≤ 14.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计), %	≤ 59.0	GB 5009.44
氨基酸态氮(以 N 计), g/100g (仅限鸡精复合调味料、鸡粉复合调味料、排骨粉复合调味料、牛肉粉复合调味料、大骨熬汤精复合调味料)	≥ 0.1	GB 5009.235
总氮(以 N 计), g/100g (仅限鸡精复合调味料、鸡粉复合调味料、排骨粉复合调味料、牛肉粉复合调味料、大骨熬汤精复合调味料)	≥ 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
3-氯-1, 2-丙二醇 ^a ，mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191
总磷酸盐 ^b （以磷酸根计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
柠檬黄 ^c （以柠檬黄计），g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜） ^c ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
N-[N-(3, 3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜） ^c ，g/kg	≤	0.07	GB 5009.247
环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素） ^c （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
展青霉素，μg/kg（仅适用添加山楂的产品）	≤	20	GB 5009.185
注*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a仅限添加酸水解植物蛋白调味粉的产品； b仅限添加六偏磷酸钠、三聚磷酸钠的产品； c仅限添加该食品添加剂的产品。			

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、净含量允许短缺量、水分、食用盐、氨基酸态氮（仅限鸡精复合调味料、鸡粉复合调味料、排骨粉复合调味料、牛肉粉复合调味料、大骨熬汤精复合调味料）。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、味精、白砂糖、鸡精调味料、复合调味料（骨素、味精、食用盐酵母抽提物、食品用香精）、牛骨白汤粉（牛骨抽提物、牛骨髓油、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）、猪骨白汤粉（猪骨抽提物、猪骨髓油、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、辣椒粉、大蒜粉、洋葱粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、花椒粉、姜粉、甜椒粉、孜然粉、奶粉、牛油、鸡油、大豆色拉油、香辛料（花椒、芫荽籽、月桂叶、桂皮、小茴香、辣椒、孜然、草果、砂仁、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、丁香、甘草、干姜、山奈、高良姜、肉桂中的几种）、干姜、山楂、白芷、橘皮、芝麻、花生碎、脱水蔬菜（香菜、菠菜、香葱、芹菜、洋葱、青梗菜中的一种或几种）、八角茴香、麦芽糊精、食用淀粉（玉米淀粉或小麦淀粉）、酸水解植物蛋白调味粉（大豆蛋白调味液、麦芽糊精）中的几种为主要原料，添加或不添加谷氨酸钠、食用葡萄糖、呈味核苷酸二钠、辣椒红、辣椒油树脂、柠檬酸、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、酵母抽提物、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、二氧化硅、食品用粉末香精或（和）食品用液体香精（鸡肉香精、牛肉香精、鸡肉提取物、牛肉提取物、海鲜提取物、麻辣风味香精、香辣风味香精、奥尔良风味香精、猪膏、鸡膏、肉味精膏、辣椒精、肉味精粉、纵横牛粉、肉味精油、黑胡椒精油、香葱精油、青花椒精油、大蒜精油、烤牛肉精油、姜黄油中的一种或几种）、焦糖色、柠檬黄、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、蛋白糖（复配甜味剂）（葡萄糖、甜蜜素、纽甜）中的一种或几种，经原料前处理（分选）、粉碎、混合搅拌、制粒或不制粒、烘干或不烘干、包装等工艺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。

周口思鲜园食品厂