



411946S-2021



河南界中米醋生物科技发展有限公司企业标准

Q/HJZ 0002S-2021

固态复合调味料

2021-08-20 发布

2021-08-20 实施

河南界中米醋生物科技发展有限公司 发布

前 言

本标准由河南界中米醋生物科技发展有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋仁山、李蒙、芦英飞。

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、芝麻、味精、香辛料（孜然、辣椒、花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、麻椒、小茴香、桂皮、洋葱、香葱、草果、砂仁、肉豆蔻、姜黄、葱、姜、蒜中的一种或几种，经拣选、粉碎）、白砂糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物中的几种为主要原料，添加或不添加麦芽糊精、玉米淀粉、葡萄糖、橘皮粉、食品用香精（烤肉味香精、肉味香精、牛肉香精、鸡肉香精、香菇香精、大盘鸡味香精、奥尔良风味香精、烧烤味香精中的一种或几种）、辣椒油树脂、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、二氧化硅、冰糖、山梨糖醇、辣椒红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、天然胡萝卜素、柠檬酸钠、柠檬酸、三聚磷酸钠、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、琥珀酸二钠中的一种或几种，经配料、混合搅拌、烘干或不烘干、包装加工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。

根据原辅料不同将产品分为不同种类：烧烤料、烤肉料、奥尔良腌料、大盘鸡调味料、包子、饺子馅调味料、麻辣鲜调味料、芝麻椒盐调味料、炒菜王调味料、肉味王调味料、味椒盐烧烤调味料、五香粉调味料、复合鸡精调味料、复合牛肉粉调味料、复合鸡粉调味料、复合风味调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

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

2.1.3 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.6 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。

2.1.7 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。

2.1.8 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。

2.1.9 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

- 2.1.11 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 橘皮粉应清洁、干燥、无污染、无霉变，同时符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.15 食品用香精（烤肉味香精、肉味香精、牛肉香精、鸡肉香精、香菇香精、大盘鸡味香精、奥尔良风味香精、烧烤味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.17 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.19 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.20 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.21 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.23 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.24 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.25 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.26 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.27 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.28 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.29 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.30 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.31 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.32 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。
- 2.1.33 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.34 生活饮用水应符合 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	粉状至颗粒状固态，无结块	

色泽	具有该产品应有的色泽	取样品置于洁净的烧杯中,在自然光下观察性状、色泽和杂质、闻其气味,然后用温开水漱口,品其滋味
气味、滋味	具有本品应有的气味、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
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 55.0	GB 5009.44
氨基酸态氮 (以N计), g/100g	≥ 0.01	GB 5009.235
水分, g/100g	≤ 15	GB 5009.3
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a (又名阿斯巴甜), g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
日落黄 ^a , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
总磷酸盐 ^a (以磷酸根计), g/kg	≤ 20	GB 5009.256
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检测; 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、净含量及允许短缺量、水分、食用盐。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、芝麻、味精、香辛料（孜然、辣椒、花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、麻椒、小茴香、桂皮、洋葱、香葱、草果、砂仁、肉豆蔻、姜黄、葱、姜、蒜中的一种或几种，经拣选、粉碎）、白砂糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物中的几种为主要原料，添加或不添加麦芽糊精、玉米淀粉、葡萄糖、橘皮粉、食品用香精（烤肉味香精、肉味香精、牛肉香精、鸡肉香精、香菇香精、大盘鸡味香精、奥尔良风味香精、烧烤味香精中的一种或几种）、辣椒油树脂、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、二氧化硅、冰糖、山梨糖醇、辣椒红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、天然胡萝卜素、柠檬酸钠、柠檬酸、三聚磷酸钠、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、琥珀酸二钠中的一种或几种，经配料、混合搅拌、烘干或不烘干、包装加工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》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南界中米醋生物科技发展有限公司

QB