



410560 S-2022



河南味佐佐食品有限公司企业标准

Q/HWZZ 0003S-2022

# 固态复合调味料

2022-02-19 发布

2022-02-19 实施

河南味佐佐食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南味佐佐食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周伟、元超群。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用玉米淀粉、谷氨酸钠（味精）、食用盐、白砂糖为主要原料，添加食用葡萄糖、麦芽糊精、鸡肉粉、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料（肉桂粉、八角粉、小茴香粉、大葱粉、姜黄粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、姜粉、肉豆蔻粉、洋葱粉、花椒粉、丁香粉）、番茄粉、酱油粉、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、柠檬酸、焦糖色（普通法）、食品用香精（鸡肉味香精、鸡肉膏香精、猪肉味香精中的一种或几种）、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、柠檬黄、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、二氧化硅中的多种，经粉碎、配料、混合、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 鸡肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.7 香辛料（肉桂粉、八角粉、小茴香粉、大葱粉、姜黄粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、姜粉、肉豆蔻粉、洋葱粉、花椒粉、丁香粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 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 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.15 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.16 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.17 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.18 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.20 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.21 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.22 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.23 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。
- 2.1.24 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.25 食品用香精（鸡肉味香精、鸡肉膏香精、猪肉味香精）应符合GB 30616的规定。
- 2.1.26 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.27 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.28 酱油粉应符合GB 31644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	取50g样品倒入一洁净烧杯中，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本产品特有的气味、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
水分, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 58.0	GB 5009.44
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
苯甲酸钠 <sup>a</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.28
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
阿斯巴甜 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
柠檬黄 <sup>a</sup> (以日落黄计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35

注：带\*项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产品的检验；

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 食品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。型式检验按国家相关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以食用玉米淀粉、谷氨酸钠（味精）、食用盐、白砂糖为主要原料，添加食用葡萄糖、麦芽糊精、鸡肉粉、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料（肉桂粉、八角粉、小茴香粉、大葱粉、姜黄粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、姜粉、肉豆蔻粉、洋葱粉、花椒粉、丁香粉）、番茄粉、酱油粉、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、柠檬酸、焦糖色（普通法）、食品用香精（鸡肉味香精、鸡肉膏香精、猪肉味香精中的一种或几种）、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、柠檬黄、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、二氧化硅中的多种，经粉碎、配料、混合、包装加工而成的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。

河南味佐佐食品有限公司