



410632S-2022



正红食品（商丘）有限公司企业标准

Q/ZHSP 0001S-2022

# 固态复合调味粉

2022-03-21 发布

2022-03-21 实施

正红食品（商丘）有限公司 发布

## 前 言

本标准由正红食品（商丘）有限公司提出。

本标准由郑州工程技术学院和正红食品（商丘）有限公司共同起草。

本标准起草人：张百胜、王彦曾、李忠杰、李文韬。

本标准自发布实施日起替代 Q/ZHSP 0001S-2021。

H N

Q B

# 固态复合调味粉

## 1 范围

本标准规定了固态复合调味粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、味精、麦芽糊精、小麦粉、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、魔芋粉、糯米粉、鸡骨粉（鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、猪骨粉（猪骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、牛肉提取物（牛骨、牛油、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、牛肉提取物（牛肉、牛骨、牛油、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、酱油粉、鸡骨油、牛骨油、食用植物油（菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油、玉米油中的一种或几种）、香辛料粉【孜然、香菜籽、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茴香、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、羌萎、枯茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至（披萨草）、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香菜兰、花椒、麻椒、姜中的一种或几种】、松茸、香菇、草菇、杏鲍菇、苹果粉、玉米、胡萝卜、卷心菜（高丽菜）、海苔、紫苏籽、罗汉果、昆布粉、芝麻、花生中的几种为主要原料，添加卡拉胶、黄原胶、柠檬酸、鳀鱼粉、虾粉、海鲜粉、咖喱粉、琥珀酸二钠、单，双甘油脂肪酸酯、L-丙氨酸（增味剂）、5'-呈味核苷酸二钠、氯化钾、碳酸氢钠、碳酸钙、辣椒油树脂、辣椒红、焦糖色、柠檬黄、日落黄、乙基麦芽酚、栀子黄、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（含苯丙氨酸）、甜菊糖苷、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钾、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、二氧化硅、酵母抽提物、酸水解植物蛋白液、水解大豆蛋白粉、 $\beta$ -胡萝卜素、食用香精（猪肉风味、鸡肉风味、牛肉风味、新奥尔良风味、海鲜风味、麻辣风味、香辣风味、葱香风味、藤椒风味、咖喱风味）中的一种或几种，经调配、粉碎或不粉碎、混合搅拌、烘干、筛选、灌装、封口、包装加工而成的即食或非即食固态复合调味粉。

根据添加原料不同分为以下几种：鸡味粉调味料、盐焗粉固态复合调味粉、鲜味王固态复合调味粉、新奥尔良腌制料固态复合调味粉、香辣腌料固态复合调味粉、原味腌料固态复合调味粉、火锅蘸水调味料、披萨发酵料、烧烤料固态复合调味粉、炒米粉料固态复合调味粉、粉蒸肉粉固态复合调味粉、馄饨汤料（肉味调味粉）、香辣孜然调味粉固态复合调味粉、胡椒调味粉固态复合调味粉、孜然调味粉固态复合调味粉、凉拌菜调味粉固态复合调味粉、炒菜王调味粉固态复合调味粉、白凉粉调味粉、油泼面调味料、煎饼调味粉、牛肉粉调味料、五香调味粉、浓缩鲜香粉、脆皮炸调味粉、炸鸡调味粉、小酥肉调味粉、松茸调味粉、关东煮调味粉、椒盐调味粉、咖喱粉调味料、海鲜粉调味料。

## 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.10 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.11 鸡骨粉、猪骨粉、牛肉提取物、牛肉提取物、鸡肉提取物、酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 鸡骨油、牛骨油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.13 菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油、玉米油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 香辛料粉【孜然、香菜籽、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至（披萨草）、欧芹、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、麻椒、姜】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 松茸、香菇、草菇、杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.16 苹果粉应符合 GH/T 1360 的规定。
- 2.1.17 玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 2.1.18 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.19 卷心菜（高丽菜）应符合 NY/T 746 的规定。
- 2.1.20 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.21 罗汉果、紫苏籽、昆布粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.22 芝麻、花生应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 鳀鱼粉、虾粉、海鲜粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.24 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.25 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.26 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.28 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

- 2.1.29 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.30 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.31 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.32 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.33 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.34 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.35 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.36 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.37 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.38 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.39 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.40 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.41 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.42 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.43 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.44 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.45 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.46 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.47 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.48 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.49 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.50 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.51 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.52 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.53 酸水解植物蛋白液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.54  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.55 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.56 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.57 水解大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 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
-----	----	------

色泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
性状	具有本品应有的性状	
气、滋味	具有本品特有的气味、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	≤ 15	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 58	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
柠檬黄(以柠檬黄计) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄(以日落黄计) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
栀子黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
磷酸盐(以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
甜菊糖苷 <sup>a</sup> (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
3-氯-1,2-丙二醇 <sup>b</sup> , mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191
展青霉素 <sup>c</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
甲基汞(以 Hg 计) <sup>d</sup> , mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17

注：带\*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验；

b 仅适用于添加酸水解植物蛋白液、水解大豆蛋白粉的产品检验；

c 仅适用于添加苹果粉的检验；

d 仅适用于添加水产及其制品的产品检验；

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 微生物限量

即食产品、水产调味品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
副溶血性弧菌 <sup>b</sup> , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
致泻大肠埃希氏菌 <sup>d</sup> , /25g	5	0	0	-	GB 4789.6
单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>e</sup> , /25g	5	0	0	-	GB 4789.30
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； b 仅适用于水产调味品的产品检测； d 仅适用于添加牛肉制品的产品检验； e 仅适用于添加肉制品的产品检测。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 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，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、菌落总数（即食产品、水产调味品）、大肠菌群（即食产品、水产调味品）。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、味精、麦芽糊精、小麦粉、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、魔芋粉、糯米粉、鸡骨粉（鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、猪骨粉（猪骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、牛肉提取物（牛骨、牛油、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、牛肉提取物（牛肉、牛骨、牛油、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、酱油粉、鸡骨油、牛骨油、食用植物油（菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油、玉米油中的一种或几种）、香辛料粉【孜然、香菜籽、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茴香、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至（披萨草）、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香菜兰、花椒、麻椒、姜中的一种或几种】、松茸、香菇、草菇、杏鲍菇、苹果粉、玉米、胡萝卜、卷心菜（高丽菜）、海苔、紫苏籽、罗汉果、昆布粉、芝麻、花生中的几种为主要原料，添加卡拉胶、黄原胶、柠檬酸、鲑鱼粉、虾粉、海鲜粉、咖喱粉、琥珀酸二钠、单，双甘油脂肪酸酯、L-丙氨酸（增味剂）、5'-呈味核苷酸二钠、氯化钾、碳酸氢钠、碳酸钙、辣椒油树脂、辣椒红、焦糖色、柠檬黄、日落黄、乙基麦芽酚、栀子黄、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（含苯丙氨酸）、甜菊糖苷、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钾、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、二氧化硅、酵母抽提物、酸水解植物蛋白液、水解大豆蛋白粉、 $\beta$ -胡萝卜素、食用香精（猪肉风味、鸡肉风味、牛肉风味、新奥尔良风味、海鲜风味、麻辣风味、香辣风味、葱香风味、藤椒风味、咖喱风味）中的一种或几种，经调配、粉碎或不粉碎、混合搅拌、烘干、筛选、灌装、封口、包装加工而成的即食或非即食固态复合调味粉。

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《调味料产品生产许可证审查细则》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中的水产调味品中不含鱼类调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

正红食品（商丘）有限公司