



410900S-2022



郑州大裕调味食品有限公司企业标准

Q/ZDY 0001S-2022

固态复合调味料

2022-04-18 发布

2022-04-18 实施

郑州大裕调味食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州大裕调味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王秋生。

本标准自发布实施之日起，替代标准Q/ZDY 0001S-2018（备案号411072S-2018）。

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。

本标准适用于以花椒、八角、干姜、辣椒、桂皮、高良姜、白胡椒、黑胡椒、孜然、麻椒、小茴香、香叶（月桂叶）、丁香、蒜片、豆蔻、砂仁、甘草、山奈、肉豆蔻、芫荽、葱粉、芝麻、草果、橘皮（陈皮）、白芷、洋葱、玉米淀粉、鸡精调味料的几种为原料，添加二氧化硅、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（含苯丙氨酸）、乙酰磺胺酸钾、红曲红、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠中的一种或几种，添加或不添加芝麻、花生仁、白砂糖、食用盐中的几种；经挑选、筛分、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的两种或两种以上的非即食固态复合调味料。

根据所用原料不同，可分为麻辣鲜调味料、肉味香调味料、芝麻香调味料、面条料调味料、包子饺子料、椒盐调味料、奥尔良烤翅腌料、烧烤腌料、烧烤撒料、烧烤蘸料、肉味王调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.3 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.4 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.5 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.6 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.7 丁香应符合 GB/T 22230 的规定。
- 2.1.8 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 小茴香、高良姜、蒜片、草果、砂仁、香叶（月桂叶）、芫荽、甘草、肉豆蔻、葱粉、山奈、干姜、麻椒、洋葱应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.14 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.15 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.16 橘皮（陈皮）、白芷、豆蔻应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.17 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.20 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.21 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.22 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.23 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.24 二氧化硅应符合 GB 25576 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	颗粒状、粉状或块状	从样品中随机取出适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味和滋味、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, %	≤ 15.0	GB 5009.3
总灰分, %	≤ 10.0	GB 5009.4
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 55.0	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
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） ^a ，g/kg	≤ 1.2	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140

注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
2、a 仅适用于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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以花椒、八角、干姜、辣椒、桂皮、高良姜、白胡椒、黑胡椒、孜然、麻椒、小茴香、香叶（月桂叶）、丁香、蒜片、豆蔻、砂仁、甘草、山奈、肉豆蔻、芫荽、葱粉、芝麻、草果、橘皮（陈皮）、白芷、洋葱、玉米淀粉、鸡精调味料的几种为原料，添加二氧化硅、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（含苯丙氨酸）、乙酰磺胺酸钾、红曲红、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠中的一种或几种，添加或不添加芝麻、花生仁、白砂糖、食用盐中的几种；经挑选、筛分、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的两种或两种以上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，参照国家相关标准制订本企业标准，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。

郑州大裕调味食品有限公司