



411022S-2022



扶沟县味思美食品厂企业标准

Q/FGW 0005S-2022

# 固态复合调味料

2022-04-27 发布

2022-04-27 实施

扶沟县味思美食品厂 发布

## 前 言

本标准由扶沟县味思美食品厂提出并起草。

本标准起草人：曹庆喜。

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、要求以及检验方法、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、大米粉、糯米粉、牛肉粉调味料、花生碎、鸡骨粉(鸡骨、食用盐、白砂糖、葱、姜)、猪骨粉(猪骨、食用盐、白砂糖)、牛骨粉(牛骨、食用盐、葱、姜、白胡椒)、动物油脂(鸡骨油、牛骨油中的一种或几种)、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(菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、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、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、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、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、香荚兰、花椒、麻椒、姜中的一种或几种)中的几种为主要原料,添加L-丙氨酸(增味剂)、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、辣椒红、焦糖色(亚硫酸铵法)、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、磷酸二氢钙、碳酸氢钠、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、羧甲基纤维素钠、单,双甘油脂肪酸酯、黄原胶、二氧化硅、酵母抽提物、酱油粉(酱油、食用盐、味精、酵母提取物)、水解大豆蛋白粉、 $\beta$ -胡萝卜素、柠檬酸、琥珀酸二钠、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)中的一种或几种,经调配、混合搅拌、烘干、筛分、包装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。

根据添加原辅料不同产品可分为以下几种:盐焗粉固态复合调味料、腌制料固态复合调味料、粉蒸肉粉固态复合调味料、火锅蘸水调味料、小酥肉专用粉固态复合调味料、煎饼粉固态复合调味料、烧烤料固态复合调味料、炸裹粉固态复合调味料、烩面料固态复合调味料、椒盐粉固态复合调味料、香辣孜然味固态复合调味料、凉拌菜固态复合调味料、炒菜王固态复合调味料、鲜味王固态复合调味料、鸡味粉调味料、肉味王固态复合调味料、芝麻香固态复合调味料、排骨味王固态复合调味料、香辣鲜固态复合调味料、麻辣鲜固态复合调味料、面条料固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/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 大米粉、糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.11 花生碎应符合的 GB/T 22165 和 GB 19300 规定。
- 2.1.12 鸡骨粉、猪骨粉、牛骨粉、酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 鸡骨油、牛骨油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.14 菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油、玉米油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 香辛料（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、苜蓿、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、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、葶拔、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、香旱芹、葫芦巴、香菜兰、花椒、麻椒、姜）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.17 L-丙氨酸应符合 GB 25543 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 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.20 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.21 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.22 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.23 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.24 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.25 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.26 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.27 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.28 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.29 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.30 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.31 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.32 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

- 2.1.33 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.34 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.35 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.36 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.37 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.38 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.39 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.40 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.41 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.42 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.43 水解大豆蛋白粉应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.44  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.45 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.46 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.47 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)应符合 GB 30616 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	固 体	从样品中取出100g, 倒入一洁净白色瓷盘中, 自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
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	$\leq$ 15	GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg	$\leq$ 0.8	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	$\leq$ 0.5	GB 5009.11
柠檬黄(以柠檬黄计) <sup>a</sup> , g/kg	$\leq$ 0.1	GB 5009.35
日落黄(以日落黄计) <sup>a</sup> , g/kg	$\leq$ 0.1	

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
<p>注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;</p> <p>a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验;</p> <p>b 仅适用于添加水解大豆蛋白粉的产品检验;</p> <p>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。</p>			

#### 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;兽药残留限量应符合 GB 31650 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。型式检验应符合国家相关规定。

## 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、大米粉、糯米粉、牛肉粉调味料、花生碎、鸡骨粉(鸡骨、食用盐、白砂糖、葱、姜)、猪骨粉(猪骨、食用盐、白砂糖)、牛骨粉(牛骨、食用盐、葱、姜、白胡椒)、动物油脂(鸡骨油、牛骨油中的一种或几种)、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(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、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、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、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、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、麻椒、姜中的一种或几种)中的几种为主要原料,添加L-丙氨酸(增味剂)、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、辣椒红、焦糖色(亚硫酸铵法)、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、磷酸二氢钙、碳酸氢钠、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、羧甲基纤维素钠、单,双甘油脂肪酸酯、黄原胶、二氧化硅、酵母抽提物、酱油粉(酱油、食用盐、味精、酵母提取物)、水解大豆蛋白粉、 $\beta$ -胡萝卜素、柠檬酸、琥珀酸二钠、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)中的一种或几种,经调配、混合搅拌、烘干、筛分、包装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《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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。