



411248S-2022



蒙品优材（方城）食品有限公司企业标准

Q/MFS 0003S-2022

固态复合调味料

2022-05-16 发布

2022-05-16 实施

蒙品优材（方城）食品有限公司 发布

前 言

本标准由蒙品优材（方城）食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马领。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以食用盐、味精、鸡精调味料、鸡肉粉【鸡肉、鸡架、食用盐、白砂糖、麦芽糊精、香辛料、食品添加剂（呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠）】、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、食用玉米淀粉、麦芽糊精、葱粉、蒜粉、芝麻、香辛料【辣椒、孜然、花椒、麻椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、小茴香、姜、桂皮、香茅、高良姜、八角（大茴香）、月桂叶（香叶）、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、甘草、山奈、当归中的一种或几种】、橘皮（陈皮）、山楂、白芷中的几种为主要原料，辅以或不辅以白砂糖、酵母抽提物、柠檬酸、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、二氧化硅、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、辣椒红、柠檬黄、日落黄、辣椒油树脂、食用葡萄糖、咸味食品香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、羊肉味香精中的一种或几种，经筛选或不筛选、烘干或不烘干、粉碎或不粉碎、配料、混合、搅拌、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。

根据原辅料不同产品可分为：鸡肉味固态复合调味料、牛肉味固态复合调味料、羊肉味固态复合调味料、烧烤风味固态复合调味料、麻辣味固态复合调味料、香辣味固态复合调味料、孜然味固态复合调味料、芝麻香固态复合调味料、复合调味粉。

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 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.3 鸡精调味料 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.4 鸡肉粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 橘皮（陈皮）、山楂、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.12 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.13 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.14 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.15 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.16 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.17 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.19 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.20 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 葱粉、蒜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22 咸味食品香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、羊肉味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.24 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.25 柠檬黄应符合 GB 4481.1 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	固态，均匀粉末状或小颗粒状，无结块	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有原辅料混合加工后特有的色泽	
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	
水分, g/100g	≤	16.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	55.0	GB 5009.44
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾 ^a (安赛蜜), g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
日落黄 ^a (以日落黄计), g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
柠檬黄 ^a (以柠檬黄计), g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
展青霉素 ^b , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅限添加该食品添加剂的产品检测; b 仅限添加山楂的产品检测。 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、食用盐。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、味精、鸡精调味料、鸡肉粉【鸡肉、鸡架、食用盐、白砂糖、麦芽糊精、香辛料、食品添加剂（呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠）】、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、食用玉米淀粉、麦芽糊精、葱粉、蒜粉、芝麻、香辛料【辣椒、孜然、花椒、麻椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、小茴香、姜、桂皮、香茅、高良姜、八角（大茴香）、月桂叶（香叶）、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、甘草、山奈、当归中的一种或几种】、橘皮（陈皮）、山楂、白芷中的几种为主要原料，辅以或不辅以白砂糖、酵母抽提物、柠檬酸、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、二氧化硅、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、辣椒红、柠檬黄、日落黄、辣椒油树脂、食用葡萄糖、咸味食品香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、羊肉味香精中的一种或几种，经筛选或不筛选、烘干或不烘干、粉碎或不粉碎、配料、混合、搅拌、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 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》及相关国标、行标的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。

蒙品优材（方城）食品有限公司

QB