



411895S-2022



商丘市豫膳香调味品有限公司企业标准

Q/SYT 0001S-2022

固态复合调味料

2022-07-14 发布

2022-07-14 实施

商丘市豫膳香调味品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市豫膳香调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙得印。

本标准自发布之日起替代：Q/SYT 0001S-2018（备案号：411580S-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。

本标准适用于以白砂糖、食用盐、绵白糖、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、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、椒样薄荷、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、芝麻、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、葫芦巴、香莢兰、花椒、姜中的几种）、鸡粉调味料、谷氨酸钠(味精)中的几种为主要原料，添加或不添加小麦粉、全麦粉、食用葡萄糖、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种）、牛肉粉、果蔬粉（番茄粉、芹菜粉、竹笋粉、椰汁粉中的一种）、咖喱粉、刀豆、小蓟、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、余甘子、佛手、沙棘、芡实、麦芽、昆布、郁李仁、青果、鱼腥草、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐米、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、海鱼粉、酵母抽提物、食用酵母、肉松粉、花生粉、花生碎、食用菌或食用菌粉（牛肝菌、鸡枞菌、松茸、羊肚菌、茶树菇、姬菇、鸡腿菇、松蘑、香菇中的一种或多种）、虾肉粉、虾仁、海米、干贝柱、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精、氢化植物油、六偏磷酸钠、磷酸氢二钾、单，双甘油脂肪酸酯、二氧化硅、酪蛋白酸钠中的几种）、山药粉、乳粉、海鲜粉、酸水解（大豆）植物蛋白液、麦芽糊精、L-丙氨酸（增味剂）、柠檬酸、L-苹果酸、胭脂树橙、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、三聚磷酸钠、辣椒红、辣椒油树脂、瓜尔胶、焦磷酸钠、二氧化硅、琥珀酸二钠、红曲红、姜黄素、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、碳酸氢钠、β-胡萝卜素、焦磷酸二氢二钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、香菇精膏、花菇精膏、食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、咸味香精、香辣味香精、烧烤味香精、甜味香精、麻辣味香精中的一种）中一种或多种，经配料、粉碎或不粉碎、混合、包装而成的含有两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据原料不同，产品分类为：固态复合调味料（粉）、鸡粉复合调味料、鸡精复合调味

料。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.2食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。

2.1.4香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.6谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.7食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.8食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.9食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.10食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.11食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.12牛肉粉应符合 GB 2726 的规定。

2.1.13果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.14咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。

2.1.15刀豆、小蓟、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、余甘子、佛手、沙棘、芡实、麦芽、昆布、郁李仁、青果、鱼腥草、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐米、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.16海鱼粉、虾肉粉、虾仁、海米、干贝柱、海鲜粉应符合 GB 10136 的规定。

2.1.17酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.18小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.19食用酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.20肉松粉应符合 GB/T 23968 的规定。

2.1.21花生粉、花生碎应符合 GB 19300 的规定。

2.1.22食用菌、食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.23香菇精膏、花菇精膏、食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.24 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.25 山药粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.26 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.27 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.28 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.29 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.30 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.31 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.32 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.33 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.34 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.35 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.36 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.37 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.38 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.39 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.40 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.41 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.42 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.43 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.44 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。
- 2.1.45 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.46 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.47 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.48 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.49 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.50 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.51 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.52 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.53 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.54 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.55 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.56全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

2.1.57酸水解（大豆）植物蛋白液应符合 SB/T 10338 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	粉末状或具有原料应有性状	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有滋味、气味，无异味	
杂 质	无霉斑，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	≤ 20	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 55	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
磷酸盐 ^a (以磷酸根计), g/kg	≤ 20	GB 5009.256
3-氯-1, 2-丙二醇 ^b , mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
姜黄素 ^a , g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
甲基汞 ^c (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17

注：1、*铅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检验；

3、b 仅限于使用酸水解（大豆）植物蛋白调味粉的产品。

4、c 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、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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

2.5 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。

2.6 其它要求

食品添加剂使用应符合 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、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以白砂糖、食用盐、绵白糖、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、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、椒样薄荷、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、芝麻、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、葫芦巴、香莱兰、花椒、姜中的几种）、鸡粉调味料、谷氨酸钠(味精)中的几种为主要原料，添加或不添加小麦粉、全麦粉、食用葡萄糖、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种）、牛肉粉、果蔬粉（番茄粉、芹菜粉、竹笋粉、椰汁粉中的一种）、咖喱粉、刀豆、小茴、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、余甘子、佛手、沙棘、芡实、麦芽、昆布、郁李仁、青果、鱼腥草、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑葚、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐米、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、海鱼粉、酵母抽提物、食用酵母、肉松粉、花生粉、花生碎、食用菌或食用菌粉（牛肝菌、鸡枞菌、松茸、羊肚菌、茶树菇、姬菇、鸡腿菇、松蘑、香菇中的一种或多种）、虾肉粉、虾仁、海米、干贝柱、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精、氢化植物油、六偏磷酸钠、磷酸氢二钾、单，双甘油脂肪酸酯、二氧化硅、酪蛋白酸钠中的几种）、山药粉、乳粉、海鲜粉、酸水解（大豆）植物蛋白液、麦芽糊精、L-丙氨酸（增味剂）、柠檬酸、L-苹果酸、胭脂树橙、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、三聚磷酸钠、辣椒红、辣椒油树脂、瓜尔胶、焦磷酸钠、二氧化硅、琥珀酸二钠、红曲红、姜黄素、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、碳酸氢钠、β-胡萝卜素、焦磷酸二氢二钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、香菇精膏、花菇精膏、食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、咸味香精、香辣味香精、烧烤味香精、甜味香精、麻辣味香精中的一种）中一种或多种，经配料、粉碎或不粉碎、混合、包装而成的含有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》和制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。