



413094S-2023



浙川县中润农产品开发有限责任公司企业标准

Q/XZNK 0001S-2023

固态复合调味料

2023-10-04 发布

2023-10-04 实施

浙川县中润农产品开发有限责任公司 发布

前 言

本标准由浙川县中润农产品开发有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：张旭。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以辣椒、食用盐、谷氨酸钠(味精)、香辛料或粉(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、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、荜拨、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芹、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)、鸡粉调味料中的几种为主要原料,添加或不添加白砂糖、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、酵母抽提物、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)、麦芽糊精、L-丙氨酸(增味剂)、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、胭脂树橙、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、辣椒油树脂、瓜尔胶、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)、羧甲基纤维素钠、碳酸氢钠、 β -胡萝卜素、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、食品用香精中一种或多种,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。

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 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.4 香辛料或粉应符合 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

- 2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.10 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.15 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.16 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.17 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.18 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.19 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.20 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.21 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.22 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.23 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.24 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.25 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。
- 2.1.26 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.27 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.28 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.29 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.30 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.31 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.32 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.33 生产用水应符合 GB 5749 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	具有该产品应有的性状	取 50g 试样平摊于洁净白瓷盘内或白色滤纸上，自然光下用肉眼观察色泽、性状、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	具有本品特有的气味和滋味，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, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 45.0	GB 5009.4
总氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.4	SB/T 10371
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
阿斯巴甜 ^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
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
姜黄素 ^a , g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
胭脂树橙 ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.287
注: *该项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产品的检验。 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 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以辣椒、食用盐、谷氨酸钠(味精)、香辛料或粉(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、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、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、荜拨、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芹、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜中的几种)、鸡粉调味料中的几种为主要原料,添加或不添加白砂糖、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、酵母抽提物、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)、麦芽糊精、L-丙氨酸(增味剂)、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、胭脂树橙、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、辣椒油树脂、瓜尔胶、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)、羧甲基纤维素钠、碳酸氢钠、 β -胡萝卜素、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、食品用香精中一种或多种,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》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。

浙川县中润农产品开发有限责任公司