



413832S-2023



开封力嘉食品科技有限公司企业标准

Q/KLS 0001S-2023

固态复合调味料

2023-12-07 发布

2023-12-07 实施

开封力嘉食品科技有限公司 发布

H N

Q B

前 言

本标准由开封力嘉食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：丁云芳、周少华、孟依。

本标准自实施之日起代替 Q/KLS 0001S-2020。

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。

本标准适用于以食用盐、白砂糖、味精、酵母抽提物为主要原料，添加香辛料（大蒜粉、洋葱粉、辣椒粉、生姜粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、孜然粉、八角粉、肉桂粉、小茴香粉、青葱粉、百里香粉、罗勒粉、丁香粉、甘草粉、豆蔻粉、花椒粉中的一种或几种）、柠檬酸、L-丙氨酸（增味剂）、L-苹果酸、DL-酒石酸、乳酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、麦芽糊精、酸水解植物蛋白调味粉、结晶果糖、二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、酿造食醋、复配甜味剂（纽甜、柠檬酸、麦芽糊精）、甜菊糖苷、三氯蔗糖、食用葡萄糖、乳糖、酱油粉、海鲜抽提物（蟹、蛤蜊、虾抽提物）、奶粉、乳清粉、芝士粉、植脂末【玉米糖浆、食用植物油、乳清粉、乳化剂（单、双甘油脂肪酸酯）、抗结剂（二氧化硅）、食用香精】、蛋黄粉、豆瓣酱粉、辣椒红、食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、烧烤香精、海鲜香精、芝士香精、酸奶香精、蔬果香精中的一种或几种）中的几种原料，经混拌、过筛、包装、封口加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食类固态复合调味料。

产品根据原辅料不同可分为：鸡肉味调味料、牛肉味调味料、烧烤味调味料、海鲜味调味料、蔬果味调味料。

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 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.4 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.5 香辛料（大蒜粉、洋葱粉、辣椒粉、生姜粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、孜然粉、八角粉、肉桂粉、小茴香粉、青葱粉、百里香粉、罗勒粉、丁香粉、甘草粉、豆蔻粉、花椒粉）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.7 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。

2.1.8 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.9 DL-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。

- 2.1.10 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.11 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.12 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 酸水解植物蛋白调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.14 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.15 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.16 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.17 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.18 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.19 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.20 复配甜味剂(纽甜、柠檬酸、麦芽糊精)应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.21 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.22 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.23 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.25 酱油粉应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.26 海鲜抽提物应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.27 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.28 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.29 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.30 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.31 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.32 豆瓣酱粉应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.33 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.34 食品用香精(鸡肉香精、牛肉香精、烧烤香精、海鲜香精、芝士香精、酸奶香精、蔬果香精)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	呈均匀粉末状、无结块	从样品中取出适量,放置于洁净的白色的纸张上,自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
色泽	浅黄至棕黄色,且均匀一致	
气、滋味	具有本品特有的气、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	≤ 10	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 40	GB 5009.44
酸不溶性灰分, g/100g	≤ 5	GB 5009.4
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
3-氯-1,2-丙二醇 ^a , mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^b , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜) ^c , g/kg	≤ 0.07	GB 5009.247
甜菊糖苷 ^d (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
三氯蔗糖 ^e , g/kg	≤ 0.25	GB 22255 或 GB 5009.298
DL-酒石酸 (以酒石酸计) ^f , g/kg	≤ 10	GB 5009.157

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 指标仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液产品的检验;

b 指标仅适用于添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯产品的检验;

c 指标仅适用于添加 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜)产品的检验;

d 指标仅适用于添加甜菊糖苷产品的检验;

e 指标仅适用于添加三氯蔗糖产品的检验。

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 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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

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

H N

Q B

编制说明

固态复合调味料以食用盐、白砂糖、味精、酵母抽提物为主要原料，添加香辛料（大蒜粉、洋葱粉、辣椒粉、生姜粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、孜然粉、八角粉、肉桂粉、小茴香粉、青葱粉、百里香粉、罗勒粉、丁香粉、甘草粉、豆蔻粉、花椒粉中的一种或几种）、柠檬酸、L-丙氨酸（增味剂）、L-苹果酸、DL-酒石酸、乳酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、麦芽糊精、酸水解植物蛋白调味粉、结晶果糖、二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、酿造食醋、复配甜味剂（纽甜、柠檬酸、麦芽糊精）、甜菊糖苷、三氯蔗糖、食用葡萄糖、乳糖、酱油粉、海鲜抽提物（蟹、蛤蜊、虾抽提物）、奶粉、乳清粉、芝士粉、植脂末【玉米糖浆、食用植物油、乳清粉、乳化剂（单、双甘油脂肪酸酯）、抗结剂（二氧化硅）、食用香精】、蛋黄粉、豆瓣酱粉、辣椒红、食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、烧烤香精、海鲜香精、芝士香精、酸奶香精、蔬果香精中的一种或几种）中的几种原料，经混拌、过筛、包装、封口加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食类固态复合调味料。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》的要求制订本企业标准的技术指标，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封力嘉食品科技有限公司

QB