



410010S-2023



郑州市绿香园调味食品有限公司企业标准

Q/ZLX 0002S-2023

固态复合调味料

2023-01-03 发布

2023-01-03 实施

郑州市绿香园调味食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州市绿香园调味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王东方、王保法。

本标准自发布实施之日起替代：Q/ZLX 0002S-2021，备案号：412039S-2021。

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、绵白糖、木糖醇、食用葡萄糖、味精、红薯淀粉、马铃薯淀粉、麦芽糊精、香辛料或香辛料粉【孜然（枯茗）、薄荷、胡椒（白胡椒，黑胡椒）、草果、花椒、麻椒、丁香、小茴香、辣椒、姜、高良姜、肉豆蔻、桂皮（肉桂）、洋葱、蒜、山奈、葱、八角、砂仁、姜黄、荜拔、芹菜籽、豆蔻、百里香、调料九里香、香茅草、香叶（月桂叶）、甘草、辣根、芝麻中的一种或几种】、白芷、陈皮（橘皮）、紫苏籽、栀子、山楂片、枸杞、黄豆（熟）、玉米（熟）、花生（熟）、腰果（熟）中的几种为原料，经拣选或不拣选、粉碎或不粉碎后，添加或不添加大豆油、菜籽油、玉米淀粉、虾粉、鸡肉粉、牛肉粉、豆瓣酱粉、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、番茄粉、浓香鸡油、红曲红、辣椒红、黄原胶、甜菊糖苷、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸钙、三聚磷酸钠、磷酸三钙、食用玉米淀粉）、碳酸氢钠（小苏打）、碳酸钠、琥珀酸二钠（干贝素）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、鸡肉香味肽（固态复合调味料）、酵母复合调味料、柠檬酸、乙基麦芽酚、L-丙氨酸（增味剂）、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙、二氧化硅、醋酸酯淀粉（木薯变性淀粉）、加强型肉味精油（液体香精）中的一种或几种，经配料、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不同类别。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.3 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 木糖醇应符合 GB 1886.234 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 红薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 白芷、陈皮（橘皮）、紫苏籽、栀子、山楂片、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.11 黄豆、玉米、花生、腰果应符合 GB19300 的规定。
- 2.1.12 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 虾粉应符合 GB 10133 的规定。

- 2.1.14 鸡肉粉、牛肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.15 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.16 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.17 番茄粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.18 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.19 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.20 复合磷酸盐应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.21 琥珀酸二钠（干贝素）应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.22 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）GB 1886.171 的规定。
- 2.1.23 鸡肉香味肽应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.24 酵母复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.25 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.26 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.27 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.28 加强型肉味精油应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 豆瓣酱粉、酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.30 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.31 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.32 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.33 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.34 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.35 浓香鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.36 醋酸酯淀粉（木薯变性淀粉）应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.37 复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸钙、三聚磷酸钠、磷酸三钙、食用玉米淀粉）应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.38 碳酸氢钠（小苏打）应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.39 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.40 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 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	粉末状或颗粒状	从混合均匀的样品中取出 1 袋，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼
色泽	具有该产品应有的色泽	

气、滋味	具有该产品应有的气、滋味、无异味	观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味， 然后以温开水漱口，品其滋味
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	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), %	≤ 55	GB 5009.44
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
甜菊糖苷 ^b (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
磷酸盐 ^b 【以磷酸根 (PO ₄ ³⁻) 计】, g/kg	≤ 20	GB 5009.256

注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a仅适用于添加山楂片的产品。

b仅适用于添加该食品添加剂的产品的检测。

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、白砂糖、绵白糖、木糖醇、食用葡萄糖、味精、红薯淀粉、马铃薯淀粉、麦芽糊精、香辛料或香辛料粉【孜然（枯茗）、薄荷、胡椒（白胡椒，黑胡椒）、草果、花椒、麻椒、丁香、小茴香、辣椒、姜、高良姜、肉豆蔻、桂皮（肉桂）、洋葱、蒜、山奈、葱、八角、砂仁、姜黄、荜拔、芹菜籽、豆蔻、百里香、调料九里香、香茅草、香叶（月桂叶）、甘草、辣根、芝麻中的一种或几种】、白芷、陈皮（橘皮）、紫苏籽、栀子、山楂片、枸杞、黄豆（熟）、玉米（熟）、花生（熟）、腰果（熟）中的几种为原料，经拣选或不拣选、粉碎或不粉碎后，添加或不添加大豆油、菜籽油、玉米淀粉、虾粉、鸡肉粉、牛肉粉、豆瓣酱粉、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、番茄粉、浓香鸡油、红曲红、辣椒红、黄原胶、甜菊糖苷、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、复配食品添加剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸钙、三聚磷酸钠、磷酸三钙、食用玉米淀粉）、碳酸氢钠（小苏打）、碳酸钠、琥珀酸二钠（干贝素）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、鸡肉香味肽（固态复合调味料）、酵母复合调味料、柠檬酸、乙基麦芽酚、L-丙氨酸（增味剂）、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙、二氧化硅、醋酸酯淀粉（木薯变性淀粉）、加强型肉味精油（液体香精）中的一种或几种，经配料、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》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。

郑州市绿香园调味食品有限公司

QB