



410262S-2023



洛阳市醉香调味品厂企业标准

Q/YZX 0001S-2023

固态复合调味料

2023-02-05 发布

2023-02-05 实施

洛阳市醉香调味品厂 发布

前 言

本标准由洛阳市醉香调味品厂提出。

本标准由周口市淮阳区食品药品检验所和洛阳市醉香调味品厂起草。

本标准主要起草人：丁慧、杨延波。

本标准自发布实施之日起替代 Q/YZX 0001S-2021（备案号：410896S-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。

本标准适用于以白砂糖、谷氨酸钠(味精)、食用盐、食用玉米淀粉、鸡肉粉、牛肉粉、蒜片、牛肉粉调味料、牛肉提取物(牛肉、牛骨、牛油、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精)、鸡肉提取物(鸡肉、鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精)、鸡肉粉调味料【鸡肉、鸡架、鸡脂(鸡板油)、食用盐、麦芽糊精、食品添加剂(丁基羟基茴香醚、没食子酸丙酯)】、食用葡萄糖、酵母提取物、脱水葱片、炒芝麻、花生、黄豆、紫苏籽、酱油粉(酿造酱油、麦芽糊精)、鸡精调味料、酸水解植物蛋白调味粉、麦芽糊精、山楂、香辛料或香辛料粉(黑胡椒、荜拔、辣椒、姜、小茴香、高良姜、肉桂、八角、甘草、白胡椒、丁香、花椒、梔子、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、洋葱粉、姜黄中的几种)、橘皮(粉)、白芷、孜然粉中的几种为原料,添加或不添加食品用香精(鸡肉味香精、牛肉味香精、猪肉味香精、葱油味香精、麻辣油味香精、咸味香精中一种或几种)、辣椒油树脂、柠檬酸、辣椒红、二氧化硅、复配甜味剂(葡萄糖、甜蜜素、纽甜)、复配水分保持剂(三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、食用盐、食用葡萄糖)、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、焦糖色中的一种或几种,经筛选或不筛选、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、配料、搅拌或不搅拌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食复合调味料。

根据原辅料和生产工艺的不同分为:奥尔良腌料调味料、麻辣鲜调味料、香辣味调味料、肉味香调味料、凉皮香调味料、十三香大料调味料、炖肉炖排骨料调味料、炒鸡料调味料、包子饺子料调味料、烧烤料调味料、鸡味颗粒调味料、肉味鲜调味料、凉菜料调味料、烩面料调味料、拉面料调味料、芝麻香调味料、炒菜香调味料、肉香味调味料、馄饨汤料调味料、椒盐复合调味料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.2 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 鸡肉粉、牛肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.6 蒜片应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.7 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.8 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.10 脱水葱片应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.11 炒芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.12 酸水解植物蛋白调味粉、鸡肉提取物、牛肉提取物、酱油粉、鸡肉粉调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.13 鸡精调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.14 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.15 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.16 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.17 山楂、白芷、紫苏籽、橘皮（粉）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.18 孜然粉应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.19 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.20 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.21 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.22 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.23 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.24 复配甜味剂、复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.25 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.26 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

2.1.27 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.28 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.29 花生应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.30 黄豆应符合 GB 1352 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
色 泽	具有本品应有的色泽	从样品中取出1袋，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
滋、气味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
性状	固态	
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	≤ 25.0	GB 5009.3

食用盐（以 NaCl 计） ^b ，g/100g	≤	55.0	GB 5009.44
无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
3-氯-1,2-丙二醇 ^a ，mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191
甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） ^b ，g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
纽甜 ^b ，g/kg	≤	0.07	GB 5009.247
磷酸盐 ^b （以磷酸根 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	20	GB 5009.256
展青霉素，μg/kg（适用于以山楂为主要原料的产品）	≤	20	GB 5009.185
<p>注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>a 仅限于添加水解大豆蛋白的产品检验</p> <p>b 仅限添加该食品添加剂的产品检验。。</p>			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 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。

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。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、谷氨酸钠(味精)、食用盐、食用玉米淀粉、鸡肉粉、牛肉粉、蒜片、牛肉粉调味料、牛肉提取物(牛肉、牛骨、牛油、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精)、鸡肉提取物(鸡肉、鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精)、鸡肉粉调味料【鸡肉、鸡架、鸡脂(鸡板油)、食用盐、麦芽糊精、食品添加剂(丁基羟基茴香醚、没食子酸丙酯)】、食用葡萄糖、酵母提取物、脱水葱片、炒芝麻、花生、黄豆、紫苏籽、酱油粉(酿造酱油、麦芽糊精)、鸡精调味料、酸水解植物蛋白调味粉、麦芽糊精、山楂、香辛料或香辛料粉(黑胡椒、荜拔、辣椒、姜、小茴香、高良姜、肉桂、八角、甘草、白胡椒、丁香、花椒、栀子、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、洋葱粉、姜黄中的几种)、橘皮(粉)、白芷、孜然粉中的几种为原料,添加或不添加食品用香精(鸡肉味香精、牛肉味香精、猪肉味香精、葱油味香精、麻辣油味香精、咸味香精中一种或几种)、辣椒油树脂、柠檬酸、辣椒红、二氧化硅、复配甜味剂(葡萄糖、甜蜜素、纽甜)、复配水分保持剂(三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、食用盐、食用葡萄糖)、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、焦糖色中的一种或几种,经筛选或不筛选、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、配料、搅拌或不搅拌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食复合调味料。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》制订本标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。