



410480S-2023



新乡市平原示范区大来旺食品坊企业标准

Q/XDL 0001S-2023

固态复合调味料

2023-03-21 发布

2023-03-21 实施

新乡市平原示范区大来旺食品坊 发布

前 言

本标准由新乡市平原示范区大来旺食品坊提出并起草。

本标准主要起草人：翁小垒。

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、鸡精调味料、食用葡萄糖、麦芽糊精、炒黄豆、熟芝麻、熟花生、食用玉米淀粉、鲜鸡蛋、动物油脂（鸡骨油、牛骨油）、食用植物油（菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油、玉米油）、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、茴香、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、荳蔻、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、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、麻椒、姜中的一种或几种）中的几种为主要原料，添加 L-丙氨酸（增味剂）、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、辣椒红、焦糖色（亚硫酸铵法）、柠檬黄、日落黄、栀子黄、红曲米、乙基麦芽酚、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（含苯丙氨酸）、甜菊糖苷、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钾、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、黄原胶、二氧化硅、酵母抽提物、水解大豆蛋白粉、β-胡萝卜素、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、食用香精（猪肉风味、鸡肉风味、牛肉风味、新奥尔良风味、海鲜风味、麻辣风味、香辣风味、葱香风味、藤椒风味、咖喱风味中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、混合搅拌、灌装、封口、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的固态复合调味料（包含即食和非即食）。

根据产品不同分为：即食固态复合调味料和非即食固态复合调味料。

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 2720 的规定。

2.1.4 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 炒黄豆、熟芝麻、熟花生应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 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 鲜鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.10 鸡骨油、牛骨油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.11 菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油、玉米油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.12 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、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、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、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、麻椒、姜）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.13 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。

2.1.14 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.15 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.16 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.17 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.18 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.19 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.20 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.21 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.22 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。

2.1.23 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.24 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.25 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.26 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.27 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.28 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。

2.1.29 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.30 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.31 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。

2.1.32 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.33 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。

2.1.34 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.35 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.36 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.37 水解大豆蛋白粉应符合 SB/T 10338 的规定。

2.1.38 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.39 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.40 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.41 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.42 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	固体	取出适量样品，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽，嗅其气味，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品特有的气味、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	≤ 15.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 50.0	GB 5009.44
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
柠檬黄 (以柠檬黄计) ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 (以日落黄计) ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
栀子黄 ^a , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
磷酸盐(以 PO_4^{3-} 计) ^a , g/kg	≤ 20	GB 5009.256
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
3-氯-1,2-丙二醇 ^b , mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191
备注：注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；		

a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验；

b 仅限于添加水解大豆蛋白粉的产品。

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 微生物限量

即食产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0. 3	1. 5	GB 4789. 3 MPN 计数法
霉菌, CFU/g ≤	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
酵母, CFU/g ≤	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物限量可接受水平的 限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。					

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2. 7 其它要求

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、菌落总数(即食产品)、大肠菌群(即食产品)。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、味精、鸡精调味料、食用葡萄糖、麦芽糊精、炒黄豆、熟芝麻、熟花生、食用玉米淀粉、鲜鸡蛋、动物油脂（鸡骨油、牛骨油）、食用植物油（菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油、玉米油）、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、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、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、麻椒、姜中的一种或几种）中的几种为主要原料，添加 L-丙氨酸（增味剂）、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、辣椒红、焦糖色（亚硫酸铵法）、柠檬黄、日落黄、栀子黄、红曲米、乙基麦芽酚、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（含苯丙氨酸）、甜菊糖苷、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钾、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、黄原胶、二氧化硅、酵母抽提物、水解大豆蛋白粉、β-胡萝卜素、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、食用香精（猪肉风味、鸡肉风味、牛肉风味、新奥尔良风味、海鲜风味、麻辣风味、香辣风味、葱香风味、藤椒风味、咖喱风味中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、混合搅拌、灌装、封口、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的固态复合调味料（包含即食和非即食）。

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》有关规定，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。

新乡市平原示范区大来旺食品坊