



410574S-2023



平顶山市丰佳生物科技有限公司企业标准

Q/PFS 0001S-2023

固态复合调味料

2023-03-28 发布

2023-03-28 实施

平顶山市丰佳生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由平顶山市丰佳生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：平顶山市丰佳生物科技有限公司。

本标准主要起草人：曹书峰、李晓霞、李宾宾、张炳祯、毛淑磊、樊军浩。

本标准自实施之日起替代 Q/PFS 0001S-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。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽骨（猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种）、食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或多种为主要原料,添加或不添加食用盐、味精（谷氨酸钠）、白砂糖、食用葡萄糖、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、聚甘油脂肪酸酯、聚丙烯酸钠、单,双甘油脂肪酸酯、海藻糖、麦芽糊精、食用玉米淀粉、二氧化硅、风味型酵母抽提物、复配蛋白酶[木瓜蛋白酶(来源于木瓜)、碱性蛋白酶（来源于地衣芽孢杆菌）、中性蛋白酶（来源于枯草芽孢杆菌）]、维生素E(d1- α -生育酚)、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、食品用香精（肉香风味、鸡肉风味、猪肉风味、牛肉风味、羊肉风味、鸭肉风味中的一种或几种）、食品用香料（丙二醇、d-木糖、柠檬酸、花椒提取物、当归根油、生姜油、大蒜油、香叶油、黑胡椒油、中国肉桂油、八角茴香油中的一种或几种）、酿造酱油、 β -胡萝卜素、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、香辛料（桂皮、大葱、生姜、月桂叶、花椒、胡椒、洋葱、八角茴香、小茴香、丁香、辣椒中的一种或几种）、栀子、白芷、橘皮、芝麻香油、栀子黄、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）中的一种或多种辅料，经提炼、分离、浓缩、酶解或不经酶解、均质或不均质、调配、喷雾干燥、制粒或不制粒、包装等主要工艺加工而成的包含两种及两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据原辅料和工艺不同分为：白汤粉固态复合调味料（鸡骨白汤粉、猪骨白汤粉、牛骨白汤粉、羊骨白汤粉、鸭骨白汤粉、复合白汤粉）、高汤粉固态复合调味料（鸡骨高汤粉、猪骨高汤粉、牛骨高汤粉、羊骨高汤粉、鸭骨高汤粉、复合高汤粉）、肉粉固态复合调味料（鸡肉粉、牛肉粉、羊肉粉、猪肉粉、鸭肉粉、胡辣汤牛肉粉）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜禽骨（猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨）应卫生、无变质、无异味、含骨髓，允许带有部分肌腱、肌肉和脂肪，并符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉）应卫生、无变质、无异味，允许带有部分肌腱和脂肪，并符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。

- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 食用葡萄糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.9 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.10 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.11 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.12 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.13 麦芽糊精应符合 GB 15203 和 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.14 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.15 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.16 风味型酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.17 复配蛋白酶[木瓜蛋白酶(来源于木瓜)、碱性蛋白酶(来源于地衣芽孢杆菌)、中性蛋白酶(来源于枯草芽孢杆菌)]应符合 GB 1886.174 和 GB 26687 的规定。
- 2.1.18 维生素 E(dl- α -生育酚)应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.19 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.20 食品用香精(肉香风味、鸡肉风味、猪肉风味、牛肉风味、羊肉风味、鸭肉风味)应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.22 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.23 香辛料(桂皮、大葱、生姜、月桂叶、花椒、胡椒、洋葱、八角茴香、丁香、辣椒)应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.24 芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.26 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 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 橘皮、白芷、栀子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的規定。
- 2.1.29 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.30 丙二醇应符合 GB 29216 的规定。
- 2.1.31 d-木糖应符合 GB 1886.305 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.32 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.33 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.34 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.35 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.36 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

- 2.1.37 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.38 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.39 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.40 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.41 食品用香料（丙二醇、d - 木糖、柠檬酸、花椒提取物、当归根油、生姜油、大蒜油、香叶油、黑胡椒油、中国肉桂油、八角茴香油）应符合 GB 29938 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	取适量试样于洁净白瓷盘内，在自然光下观察其性状、色泽、杂质、闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味，无异味	
滋味	具有本品应有的滋味，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)	≤ 12.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计）/（g/100g）	≤ 45.0	GB 5009.44
氨基酸态氮（以N计）/（g/100g）	≥ 0.01	GB 5009.235
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计）/（g/kg）	≤ 0.5	GB 5009.121
栀子黄 ^a /（g/kg）	≤ 1.5	GB 5009.149
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计）/（g/kg）	≤ 0.6	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a /（g/kg）	≤ 2.0	GB 5009.263
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计）/（g/kg）	≤ 1.0	GB 5009.28
β-胡萝卜素 ^a /（g/kg）	≤ 2.0	GB 5009.83
磷酸盐 ^a （以磷酸根(PO ₄ ³⁻)计）/（g/kg）	≤ 20.0	GB 5009.256

无机砷（以 As 计） /（mg/kg）	≤	0.1	GB 5009.11
*铅（以Pb计） /（mg/kg）	≤	0.8	GB 5009.12
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 ^a 仅限于添加相应食品添加剂的产品检验。 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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、水分、食用盐、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽骨（猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨、鸭骨中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种）、食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或多种为主要原料,添加或不添加食用盐、味精（谷氨酸钠）、白砂糖、食用葡萄糖、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、聚甘油脂肪酸酯、聚丙烯酸钠、单,双甘油脂肪酸酯、海藻糖、麦芽糊精、食用玉米淀粉、二氧化硅、风味型酵母抽提物、复配蛋白酶[木瓜蛋白酶(来源于木瓜)、碱性蛋白酶（来源于地衣芽孢杆菌）、中性蛋白酶（来源于枯草芽孢杆菌）]、维生素E(d1- α -生育酚)、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、食品用香精（肉香风味、鸡肉风味、猪肉风味、牛肉风味、羊肉风味、鸭肉风味中的一种或几种）、食品用香料（丙二醇、d-木糖、柠檬酸、花椒提取物、当归根油、生姜油、大蒜油、香叶油、黑胡椒油、中国肉桂油、八角茴香油中的一种或几种）、酿造酱油、 β -胡萝卜素、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、香辛料（桂皮、大葱、生姜、月桂叶、花椒、胡椒、洋葱、八角茴香、小茴香、丁香、辣椒中的一种或几种）、栀子、白芷、橘皮、芝麻香油、栀子黄、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）中的一种或多种辅料，经提炼、分离、浓缩、酶解或不经酶解、均质或不均质、调配、喷雾干燥、制粒或不制粒、包装等主要工艺加工而成的包含两种及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》和《调味料产品生产许可审查细则（2006版）》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

平顶山市丰佳生物科技有限公司