



410803S-2023

河南汇升生物科技有限公司企业标准

Q/HHS 0002S-2023

固态复合调味料

2023-04-12 发布

2023-04-12 实施

河南汇升生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南汇升生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：汪亚楠、赵春霞。

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、味精、白砂糖、玉米淀粉、麦芽糊精、食用葡萄糖、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡精调味料、鸡肉粉、牛肉粉、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）、猪肉提取物（猪肉、猪骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、酸水解植物蛋白调味粉中的几种或多种为原料，添加或不添加香辛料或其粉【黑胡椒、荜拔、辣椒、洋葱、大葱、小葱、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、孜然、姜黄中的几种】、芝麻、花生、黄豆、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、植脂末【葡萄糖浆、氢化植物油、食品添加剂（单、双甘油脂肪酸酯、二氧化硅）、酪蛋白】、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、二氧化硅、L-丙氨酸（增味剂）、乙基麦芽酚、辣椒红、焦糖色、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）中的几种或多种，经预粉碎、配料、拌合、过筛、包装而成的含两种或两种以上调味料的非即食类固态复合调味料。

根据添加原料不同可分为：固态复合调味料 I 型、固态复合调味料 II 型、固态复合调味料 IV 型、鸡肉风味固态复合调味料、猪肉风味固态复合调味料、牛肉风味固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.2 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.10 鸡肉粉、牛肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.11 牛肉提取物、鸡肉提取物、猪肉提取物、酱油粉、酸水解植物蛋白调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 香辛料及其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 花生应符合 GB/T 1532 的规定。

- 2.1.15 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.17 5’-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.18 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.19 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.20 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.21 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.22 L-丙氨酸（增味剂）应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.23 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.24 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.25 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.26 食品用香精应符合 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	粉状或颗粒状	取适量试样于烧杯中，在自然光下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气味和滋味	具有产品应有的气味、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	≤ 60.0	GB 5009.44
氨基酸态氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.05	GB 5009.235
总氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.05	GB 5009.5
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
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（阿斯巴甜），g/kg ≤	1.0	GB 5009.263
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。 a 仅限于添加水解大豆蛋白的产品检验。		

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 食品生产加工过程中的要求

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；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；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定；新食品原料应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、食用盐、氨基酸态氮、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

本标准适用于以食用盐、味精、白砂糖、玉米淀粉、麦芽糊精、食用葡萄糖、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡精调味料、鸡肉粉、牛肉粉、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）、猪肉提取物（猪肉、猪骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、酸水解植物蛋白调味粉中的几种或多种为原料，添加或不添加香辛料或其粉【黑胡椒、荜拔、辣椒、洋葱、大葱、小葱、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、孜然、姜黄中的几种】、芝麻、花生、黄豆、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、植脂末【葡萄糖浆、氢化植物油、食品添加剂（单、双甘油脂肪酸酯、二氧化硅）、酪蛋白】、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、二氧化硅、L-丙氨酸（增味剂）、乙基麦芽酚、辣椒红、焦糖色、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）中的几种或多种，经预粉碎、配料、拌合、过筛、包装而成的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》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。

河南汇升生物科技有限公司