



410843S-2023



郑州柏芬食品科技有限公司企业标准

Q/ZBS 0001S-2023

固态复合调味料

2023-04-12 发布

2023-04-12 实施

郑州柏芬食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由郑州柏芬食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘阳。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、香辛料或香辛料粉（八角、花椒、小茴香、辣椒、孜然、肉桂、草果、砂仁、桂皮、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、丁香、甘草、姜、山奈、香叶（月桂叶）、高良姜、荜拨、砂仁、姜黄中的几种）、栀子、白芷、橘皮（陈皮）、芝麻、花生、大豆、紫苏籽、鸡精调味料、酵母抽提物、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、食用菌（香菇、松茸、杏鲍菇、牛肝菌、鸡腿菇中的一种或几种）中的几种为原料，添加或不添加小麦粉、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、乙基麦芽酚、脱水蔬菜粉（蒜粉、姜粉、葱粉、洋葱粉中的一种或几种）、食品用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、猪肉风味香精、海鲜风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、奥尔良风味香精、蒜香风味香精、葱香风味香精、鲜虾风味香精、鸡骨抽提物、牛骨抽提物、猪骨抽提物中的一种或几种）、鸡肉膏香精、牛肉膏香精、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、洋葱油、孜然油、大蒜油、辣椒油树脂、藤椒油、花椒油、姜黄、焦糖色、辣椒红中的一种或几种，经筛选或不筛选、配料、粉碎、混合、计量包装而成的含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据原辅料不同可分为不同产品：牛肉味复合调味料、鸡肉味复合调味料、海鲜味复合调味料、排骨味复合调味料、菌菇味复合调味料、麻辣鲜调味料、香辣味调味料、肉味香调味料、奥尔良腌料、蒜香味复合调味料、葱香味复合调味料、鲜虾味复合调味料、芝麻香调味料、孜然味复合调味料、炒菜料、烧烤料、胡辣汤调味料、包子饺子料、馄饨汤料调味料、椒盐复合调味料、复合调味粉。

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 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 花生应符合 GB 19300 和 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.8 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.12 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

- 2.1.13 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.14 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.15 香菇、松茸、杏鲍菇、牛肝菌、鸡腿菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.16 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.20 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.21 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.22 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.23 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.24 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.25 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.26 洋葱油、藤椒油、花椒油、孜然油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.27 大蒜油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.28 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.29 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.30 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.37 栀子、白芷、橘皮（陈皮）、紫苏籽应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.38 食品用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、猪肉风味香精、海鲜风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、奥尔良风味香精、蒜香风味香精、葱香风味香精、鲜虾风味香精、鸡骨抽提物、牛骨抽提物、猪骨抽提物）、鸡肉膏香精、牛肉膏香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.33 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.37 蒜粉、葱粉、洋葱粉应清洁、卫生、无污染、无霉变，并应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.35 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.36 姜黄应符合 GB 1886.60 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	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其
色泽	具有原辅料混合加工后特有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	滋味
----	-----------	----

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	≤ 55.0	GB 5009.44
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256
注: * 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; a该指标仅限添加磷酸盐的产品。		

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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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, 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

出厂检验项目包括: 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

本标准适用于以食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、香辛料或香辛料粉（八角、花椒、小茴香、辣椒、孜然、肉桂、草果、砂仁、桂皮、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、丁香、甘草、姜、山奈、香叶（月桂叶）、高良姜、荜拨、砂仁、姜黄中的几种）、栀子、白芷、橘皮（陈皮）、芝麻、花生、大豆、紫苏籽、鸡精调味料、酵母抽提物、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、食用菌（香菇、松茸、杏鲍菇、牛肝菌、鸡腿菇中的一种或几种）中的几种为原料，添加或不添加小麦粉、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、乙基麦芽酚、脱水蔬菜粉（蒜粉、姜粉、葱粉、洋葱粉中的一种或几种）、食品用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、猪肉风味香精、海鲜风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、奥尔良风味香精、蒜香风味香精、葱香风味香精、鲜虾风味香精、鸡骨抽提物、牛骨抽提物、猪骨抽提物中的一种或几种）、鸡肉膏香精、牛肉膏香精、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、洋葱油、孜然油、大蒜油、辣椒油树脂、藤椒油、花椒油、姜黄、焦糖色、辣椒红中的一种或几种，经筛选或不筛选、配料、粉碎、混合、计量包装而成的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》及相关国标、行标的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。

郑州柏芬食品科技有限公司

QB