



410858S-2023



郑州市绿香园调味食品有限公司企业标准

Q/ZLX 0005S-2023

固态复合调味料

2023-04-13 发布

2023-04-13 实施

郑州市绿香园调味食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州市绿香园调味食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王东方、王保法。

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。

本标准适用于以大米、糯米、玉米、芝麻、花生、黄豆、食用盐、白砂糖、味精、香辛料和香辛料颗粒或粉【干辣椒、花椒、麻椒、藤椒、孜然（枯茗）、八角、小茴香、白胡椒、黑胡椒、香叶（月桂叶）、肉桂（桂皮）、草果、丁香、高良姜、生姜、山奈、砂仁、甘草、豆蔻、香豆蔻、肉豆蔻、小豆蔻、姜黄、香茅中的一种或几种】、白芷、陈皮（橘皮）、干蒜片、大蒜粉、洋葱粉、姜粉、葱粉、番茄粉、红薯淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、小麦粉中的几种为原料，辅以或不辅以 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙、碳酸氢钠（小苏打）、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸钙、三聚磷酸钠、磷酸三钙、食用玉米淀粉）、碳酸钠（碱面）、辣椒红、二氧化硅、琥珀酸二钠中的一种或几种，经筛选或不筛选、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、配料、混合搅拌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据原辅料不同产品可分为：脆炸粉复合调味料、复合调味料、蒸肉米粉复合调味料、炸鸡裹粉复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大米、糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 香辛料、香辛料颗粒、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 白芷、陈皮（橘皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.11 干蒜片、大蒜粉、洋葱粉、姜粉、葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.13 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

- 2.1.17 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.19 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.20 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.21 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.22 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.23 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.24 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.25 碳酸氢钠（小苏打）应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.26 复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸钙、三聚磷酸钠、磷酸三钙、食用玉米淀粉）应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.27 碳酸钠（碱面）应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.28 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.29 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.30 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.31 生产用水应符合 GB 5749 的的规定。

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、颗粒状、碎颗粒状允许同时存在	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，品其滋味
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	

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 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

本标准适用于以大米、糯米、玉米、芝麻、花生、黄豆、食用盐、白砂糖、味精、香辛料和香辛料颗粒或粉【干辣椒、花椒、麻椒、藤椒、孜然（枯茗）、八角、小茴香、白胡椒、黑胡椒、香叶（月桂叶）、肉桂（桂皮）、草果、丁香、高良姜、生姜、山奈、砂仁、甘草、豆蔻、香豆蔻、肉豆蔻、小豆蔻、姜黄、香茅中的一种或几种】、白芷、陈皮（橘皮）、干蒜片、大蒜粉、洋葱粉、姜粉、葱粉、番茄粉、红薯淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、小麦粉中的几种为原料，辅以或不辅以 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙、碳酸氢钠（小苏打）、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸钙、三聚磷酸钠、磷酸三钙、食用玉米淀粉）、碳酸钠（碱面）、辣椒红、二氧化硅、琥珀酸二钠中的一种或几种，经筛选或不筛选、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、配料、混合搅拌、包装而成的包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。

郑州市绿香园调味食品有限公司

QB