



410949S-2023



沈丘县付井镇尚好味食品厂企业标准

Q/SSS 0001S-2023

固态复合调味料

2023-04-19 发布

2023-04-19 实施

沈丘县付井镇尚好味食品厂 发布

前 言

本标准由沈丘县付井镇尚好味食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：李珍珍、李学峰、王付环。

本标准自发布实施日起替代 Q/SSS 0001S-2019（备案号：412300S-2019）。

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、食用葡萄糖、香辛料【辣椒、花椒、胡椒、麻椒、八角、干姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然（枯茗）、肉豆蔻、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、圆叶当归、香茅、荜茇、姜黄、蒔萝、土茴香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、橘皮（陈皮）、白芷、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、大枣、脱水蔬菜（脱水大蒜、脱水葱片、脱水姜片、脱水芫荽、脱水胡萝卜、脱水波菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜中的一种或几种）、酵母抽提物、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用菌（香菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、牛肝菌、羊肚菌、鸡油菌、松茸中的一种或几种）、麦芽糊精、碎花生仁、芝麻、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、咖喱粉、玉米粉、小麦粉、骨素、鸡肉粉、牛肉粉、肉松中的几种为原料，辅以或不辅以酱油粉（外购复合调味料）、豆瓣酱粉（外购复合调味料）、醋粉（外购复合调味料）中的一种或几种，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、二氧化硅、食品用香精（肉味香精、咸味香精、排骨味香精、鲜味香精、香辛型香精中的一种或几种）、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、姜黄素、红曲红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、高粱红、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、甜菊糖苷、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸-1-甲酯（又名纽甜）、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）中的一种或几种，经烘干或不烘干、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食固态复合调味料。

根据所用原辅料不同，产品分类为即食类固态复合调味料、非即食类固态复合调味料。

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 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 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 橘皮（陈皮）、白芷、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、大枣应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.7 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.8 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

- 2.1.9食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.10食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.11麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12碎花生仁、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.13鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.14鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.15排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.16海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.17牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.18菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.19酱油粉、豆瓣酱粉、醋粉、咖喱粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.20玉米粉、小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.21骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.22鸡肉粉、牛肉粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.23肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.24 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。
- 2.1.25琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.26乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.27谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.28二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.29食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.30D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.31辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.32姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.33红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.34柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.35日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.36焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.37高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.38天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.39三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.40甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.41N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸-1-甲酯（又名纽甜）应符合 GB 29944 的

规定。

2.1.42安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）应符合 GB 25540 的规定。

2.1.43甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）应符合 GB 1886.37 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	固态	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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	≤ 58.0	GB 5009.44
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
^b 无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
^a 阿斯巴甜，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
^a 三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
^a 甜菊糖苷（以甜菊醇当量），g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
^a 安赛蜜，g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
^a 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
^a 纽甜，g/kg	≤ 0.07	GB 5009.247
^a 姜黄素，g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
^a 柠檬黄，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
^a 日落黄，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
展青霉素，μg/kg	≤ 20（仅适用于添加山楂的产品）	GB 5009.185
注：a仅适用于添加该种添加剂的产品，且同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定最大使用量的比例之和不应超过1；		
b可先测定总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则需再测定无机砷；		

注2：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

即食类产品的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，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
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：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量，即食类产品还应检验菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、味精、白砂糖、食用葡萄糖、香辛料【辣椒、花椒、胡椒、麻椒、八角、干姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然（枯茗）、肉豆蔻、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、圆叶当归、香茅、荜茇、姜黄、蒔萝、土茴香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、橘皮（陈皮）、白芷、山楂、梔子、桂圆、枸杞子、大枣、脱水蔬菜（脱水大蒜、脱水葱片、脱水姜片、脱水芫荽、脱水胡萝卜、脱水波菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜中的一种或几种）、酵母抽提物、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用菌（香菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、牛肝菌、羊肚菌、鸡油菌、松茸中的一种或几种）、麦芽糊精、碎花生仁、芝麻、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、咖喱粉、玉米粉、小麦粉、骨素、鸡肉粉、牛肉粉、肉松中的几种为原料，辅以或不辅以酱油粉（外购复合调味料）、豆瓣酱粉（外购复合调味料）、醋粉（外购复合调味料）中的一种或几种，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、二氧化硅、食品用香精（肉味香精、咸味香精、排骨味香精、鲜味香精、香辛型香精中的一种或几种）、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、姜黄素、红曲红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、高粱红、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、甜菊糖苷、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸-1-甲酯（又名纽甜）、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）中的一种或几种，经烘干或不烘干、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的即食或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》制订本企业标准，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。

沈丘县付井镇尚好味食品厂