



411322S-2023



颐海（郑州）食品有限公司企业标准

Q/YHZZ 0002S-2023

固态复合调味料

2023-05-21 发布

2023-05-21 实施

颐海（郑州）食品有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由颐海（郑州）食品有限公司提出。

本标准起草单位：颐海（郑州）食品有限公司。

本标准主要起草人：张浩忠、李敏、王宁宁。

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，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以味精、食用盐、白砂糖、单晶体冰糖、麦芽糊精、鸡精调味料、鸡粉调味料、菌汤调味料（配料见附录 A）、牛肉粉调味料、玉米味调味料（配料见附录 A）、牛肝菌粉、鸡肉粉调味料、鸡肉调味粉、菌菇粉（配料见附录 A）、菌汤调味粉（配料见附录 A）、植脂末（配料见附录 A）、葱、姜中的两种或两种以上为原料，辅以或不辅以大豆油、菜籽油、玉米油、食用鸡油、食用牛油、豆瓣酱、红油豆瓣酱、浓香型白酒、骨汤、浓缩骨汤、骨汤调味料、腌粉调味料、肉汤调味料、肉香风味调味料、鲜味调味料、十三香调味料、咖喱粉、酱油粉调味料、腐乳调味粉、乳粉、椰子粉、炼乳味风味固体饮料、奶香风味固体饮料、豆浆风味固体饮料、豆香风味固体饮料、辣椒调味粉、辣椒调味料、香菇、真姬菇粉、茶树菇粉、复合酸水解植物蛋白调味液、复合酸水解植物蛋白调味粉、白芷、罗汉果、青果、紫苏、橘皮、藿香、香辛料【豆蔻、肉豆蔻、丁香、月桂叶、蒔萝、八角、桂皮、胡椒、草果、高良姜、小茴香、甘草、砂仁、孜然（枯茗）、山奈、荜拔、香茅、芫荽、薄荷、芝麻、辣椒、葱、姜、蒜、花椒、洋葱、姜黄中的一种或几种】、水、肉味调味粉、酵母抽提物、虾米、淡菜、枸杞、红枣、玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、百合、莲子、食用葡萄糖、木瓜蛋白酶、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、苯甲酸钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、茶多酚、琥珀酸二钠、乙二胺四乙酸二钠、维生素 E、抗坏血酸、柠檬酸、三聚磷酸钠、日落黄、栀子黄、碳酸氢钠、碳酸钠、乳酸、DL-苹果酸、二氧化硅、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、三氯蔗糖、木糖醇、辣椒红、 β -胡萝卜素、焦糖色、猪肉风味香精、牛肉风味香精、奥尔良风味香精、洋葱风味香精、大蒜风味香精、香葱风味香精、鸡肉风味香精、水溶性花椒风味香精、水溶性麻椒风味香精、水溶性辣椒风味香精、圆叶当归风味姜油香精、乙基麦芽酚、花椒提取物、辣椒油树脂中的一种或多种，经预处理、选料或不选料、调配、混合、熬煮或不熬煮、离心或不离心、灌装、包装（或分体包装）而成的含有两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据脂肪含量不同可分为：含油型固态复合调味料（产品中的脂肪含量 $>10\%$ ）、非含油型固态复合调味料（产品中的脂肪含量 $\leq 10\%$ ）。

根据原料不同分为：风味汤料粉、复合调味粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。

2.1.3 碳酸钠应符合 1886.1 的规定。

- 2.1.4 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.5 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.6 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.7 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.8 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.9 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.10 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.11 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.12 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.13 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.14 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.16 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.17 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.19 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.20 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.21 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合原国家卫计委《关于批准 ϵ -聚赖氨酸等 4 种食品添加剂新品种等的公告》（2014 年第 5 号）的规定。
- 2.1.22 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 豆瓣酱、红油豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.26 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.27 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.28 浓香型白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.29 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.30 淡菜应符合 SC/T 3209 的规定。
- 2.1.31 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.32 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.33 日落黄符合 GB 6227.1 的规定。

- 2.1.34 香菇、牛肝菌粉、茶树菇粉、菌菇粉、真姬菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.35 椰子粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.36 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.37 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.38 食用鸡油、食用牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.39 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.40 复合酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.41 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.42 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.43 单晶体冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.44 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.45 香辛料【豆蔻、肉豆蔻、丁香、月桂叶、茛苳、八角、桂皮、胡椒、草果、高良姜、小茴香、甘草、砂仁、孜然(枯茗)、山奈、荜拨、香茅、芫荽、薄荷、芝麻、辣椒、葱、姜、蒜、花椒、洋葱、姜黄】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.46 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.47 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.48 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.49 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.50 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.51 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.52 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.53 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.54 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.55 炼乳味风味固体饮料、奶香风味固体饮料、豆浆风味固体饮料、豆香风味固体饮料符合 GB 29602 的规定。
- 2.1.56 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.57 花椒提取物应符合 GB 29938 或 GB 30616 的规定。
- 2.1.58 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.59 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。

2.1.60 猪肉风味香精、牛肉风味香精、鸡肉风味香精、水溶性花椒风味香精、水溶性麻椒风味香精、水溶性辣椒风味香精、圆叶当归风味姜油香精、奥尔良风味香精、洋葱风味香精、大蒜风味香精、香葱风味香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.61 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.62 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.63 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.64 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.65 菌汤调味粉、菌汤调味料、玉米味调味料、骨汤、浓缩骨汤、骨汤调味料、腌粉调味料、肉汤调味料、肉香风味调味料、鲜味调味料、鸡肉粉调味料、鸡肉调味粉、十三香调味料、辣椒调味粉、辣椒调味料、酱油粉调味料、腐乳调味粉、肉味调味粉、复合酸水解植物蛋白调味粉应符合 GB 31644 的规定，以上产品均为外购。

2.1.66 百合、白芷、罗汉果、青果、紫苏、橘皮、藿香、莲子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。

2.1.67 木瓜蛋白酶应符合 T/CCCMHP1E 1.18 的规定。

2.1.68 植脂末应符合 QB/T 4791 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	颗粒状、片状、粉状、块状等固态形式，允许同时存在	取适量样品，置于白色瓷盘中，用玻璃棒搅拌铺平后目测性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味，口感良好	
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
		含油型 ^a	非含油型	
水分，g/100g	≤	20		GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），%	≤	58		GB 5009.44
酸价 ^b （以脂肪计）(KOH)，mg/g	≤	5.0	—	GB 5009.229

过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	—	GB 5009.227
无机砷 ^a （以As计），mg/kg	≤	0.1		GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.9		GB 5009.12
山梨酸钾 ^c （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0		GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^c （以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5		GB 5009.121
苯甲酸钠 ^c （以苯甲酸计），g/kg	≤	0.6		GB 5009.28
β-胡萝卜素 ^c ，g/kg	≤	2.0		GB 5009.83
3-氯-1,2-丙二醇 ^f ，mg/kg	≤	1.0		GB 5009.191
日落黄 ^c ，g/kg	≤	0.2		GB 5009.35
栀子黄 ^c ，g/kg	≤	1.5		GB 5009.149
茶多酚 ^c （以儿茶素计），g/kg	≤	0.1		SN/T 3848
乙二胺四乙酸二钠 ^c ，g/kg	≤	0.075		GB 5009.278
三氯蔗糖 ^c ，g/kg	≤	0.25		GB 22255
甲基汞 ^d （以Hg计），mg/kg	≤	0.5		GB 5009.17
磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计） ^e ，g/kg	≤	20.0		GB 5009.256

注：*严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

^a 指产品中脂肪含量大于 10%的固态复合调味料；

^b 使用发酵型配料（豆瓣酱、红油豆瓣酱等）和酸性配料（如食醋、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸等酸度调节剂）的含油型固态复合调味料，此项不适用；

^c 仅限于使用此类添加剂的产品检验；

^d 仅适用于添加水产动物及其制品的产品检验；

^e 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。同一功能的食品添加剂（防腐剂、抗氧化剂）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。

^f 仅限于添加复合酸水解植物蛋白调味液、复合酸水解植物蛋白调味粉的产品检验；

同一功能的食品添加剂（防腐剂、抗氧化剂）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 生产加工过程的卫生要求

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；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。

H N
Q B

附录 A

1 菌汤调味料

配料 1

食用盐、麦芽糊精、味精、食用香精、复合酱油调味粉(酿造酱油、酸水解大豆蛋白调味液、麦芽糊精、味精、食用盐、焦糖色、L-丙氨酸、5'-呈味核苷酸二钠)、焦糖色、酵母抽提物、香菇粉、呈味核苷酸二钠

配料 2

鸡味调味料【味精、食用盐、鸡味调味粉(味精、食用盐、鸡骨、麦芽糊精、5-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、食品用香精、洋葱粉)、白砂糖、琥珀酸二钠】、酱油粉(焦糖色、酿造酱油、麦芽糊精、氧化淀粉、食用盐、红曲红)、蘑菇精粉(蘑菇汁、麦芽糊精、食用盐)、香菇粉调味料(干香菇、谷氨酸钠、麦芽糊精、白砂糖、食用香精、乳糖)。

配料 3

菌菇粉(麦芽糊精、牛肝菌)、食用盐、麦芽糊精、酱油调味粉(酿造酱油、麦芽糊精、食用盐)、酵母抽提物、白砂糖、香菇精粉(香菇、麦芽糊精)、食用香精、洋葱粉、姜粉。

2 玉米味调味料

配料 1

麦芽糊精、玉米粉、肉味粉调味料(鸡肉、猪肉、淀粉、干贝、酵母抽提物、酿造酱油、蛋黄粉、谷朊粉、酪蛋白酸钠)、味精、食用盐、白砂糖、食用香精、葱粉、植脂末(葡萄糖浆、氢化大豆油、酪蛋白、磷酸氢二钾、柠檬酸钠)、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、柠檬黄。

配料 2

麦芽糊精、玉米粉、肉味复合调味粉、味精、食用盐、白砂糖、食品用香精、香辛料、植脂末、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、柠檬黄。

3 菌汤调味粉

配料 1

鸡精调味料、味精、食用盐、酿造酱油、菇精调味料、洋葱粉、食用香精。

配料 2

麦芽糊精、食用盐、白砂糖、鸡粉调味料、酿造酱油、菇精调味料、酵母抽提物、鸡肉粉、酸水解大豆蛋白调味液、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精、二氧化硅。

4、植脂末

配料 1

葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白、食品添加剂(磷酸氢二钾、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠)。

配料 2

葡萄糖浆、氢化植物油、乳清粉、乳粉、专用油脂、食品添加剂(酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、硬脂酰乳酸钠、二氧化硅、羧甲基纤维素钠、β-胡萝卜素)、白砂糖、食用盐。

5、菌菇粉

麦芽糊精、菌菇粉

编制说明

本标准适用于以味精、食用盐、白砂糖、单晶体冰糖、麦芽糊精、鸡精调味料、鸡粉调味料、菌汤调味料（配料见附录 A）、牛肉粉调味料、玉米味调味料（配料见附录 A）、牛肝菌粉、鸡肉粉调味料、鸡肉调味粉、菌菇粉（配料见附录 A）、菌汤调味粉（配料见附录 A）、植脂末（配料见附录 A）、葱、姜中的两种或两种以上为原料，辅以或不辅以大豆油、菜籽油、玉米油、食用鸡油、食用牛油、豆瓣酱、红油豆瓣酱、浓香型白酒、骨汤、浓缩骨汤、骨汤调味料、腌粉调味料、肉汤调味料、肉香风味调味料、鲜味调味料、十三香调味料、咖喱粉、酱油粉调味料、腐乳调味粉、乳粉、椰子粉、炼乳味风味固体饮料、奶香风味固体饮料、豆浆风味固体饮料、豆香风味固体饮料、辣椒调味粉、辣椒调味料、香菇、真姬菇粉、茶树菇粉、复合酸水解植物蛋白调味液、复合酸水解植物蛋白调味粉、白芷、罗汉果、青果、紫苏、橘皮、藿香、香辛料【豆蔻、肉豆蔻、丁香、月桂叶、蒔萝、八角、桂皮、胡椒、草果、高良姜、小茴香、甘草、砂仁、孜然(枯茗)、山奈、荜拔、香茅、芫荽、薄荷、芝麻、辣椒、葱、姜、蒜、花椒、洋葱、姜黄中的一种或几种】、水、肉味调味粉、酵母抽提物、虾米、淡菜、枸杞、红枣、玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、百合、莲子、食用葡萄糖、木瓜蛋白酶、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、苯甲酸钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、茶多酚、琥珀酸二钠、乙二胺四乙酸二钠、维生素 E、抗坏血酸、柠檬酸、三聚磷酸钠、日落黄、栀子黄、碳酸氢钠、碳酸钠、乳酸、DL-苹果酸、二氧化硅、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、三氯蔗糖、木糖醇、辣椒红、 β -胡萝卜素、焦糖色、猪肉风味香精、牛肉风味香精、奥尔良风味香精、洋葱风味香精、大蒜风味香精、香葱风味香精、鸡肉风味香精、水溶性花椒风味香精、水溶性麻椒风味香精、水溶性辣椒风味香精、圆叶当归风味姜油香精、乙基麦芽酚、花椒提取物、辣椒油树脂中的一种或多种，经预处理、选料或不选料、调配、混合、熬煮或不熬煮、离心或不离心、灌装、包装（或分体包装）而成的含有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》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依据。

本标准中维生素 E、抗坏血酸作抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

颐海（郑州）食品有限公司