



411418S-2023



禹州市帅發调味品厂企业标准

Q/YST 0001S-2023

固态复合调味料

2023-05-22 发布

2023-05-22 实施

禹州市帅發调味品厂 发布

前 言

本标准由禹州市帅發调味品厂提出。

本标准起草单位：禹州市帅發调味品厂。

本标准主要起草人：安伟丽。

本标准自发布实施之日起代替标准号：Q/YST 0001S-2022（备案号：410004S-2022）。

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。

本标准适用以食用盐、食用淀粉【玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种】、绵白糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、香辛料或香辛料粉【孜然、薄荷、白胡椒、黑胡椒、草果、花椒、麻椒、丁香、小茴香、辣椒、干姜、高良姜、肉豆蔻、桂皮、肉桂、洋葱、蒜、山奈、葱、八角、砂仁、姜黄、荜拔、芹菜籽、豆蔻、百里香、调料九里香、香茅、月桂叶（香叶）、甘草、辣根、芝麻、葱粉、蒜粉中的一种或几种】、白芷、陈皮、紫苏籽、栀子、山楂、枸杞、黄豆（熟）、玉米（熟）、花生（熟）、腰果（熟）、木瓜、当归、白果、香橼、桂圆、黄豆酱中的几种为原料，经拣选或不拣选、粉碎或不粉碎后，添加或不添加大豆油、菜籽油、虾粉、鸡肉粉、牛肉粉、豆瓣酱粉、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、番茄粉、浓香鸡油、红曲红、辣椒红、黄原胶、甜菊糖苷、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、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）、碳酸氢钠（小苏打）、碳酸钠、琥珀酸二钠、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、乙基麦芽酚、L-丙氨酸（增味剂）、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙、二氧化硅、醋酸酯淀粉（木薯变性淀粉）、食品用香精【加强型肉味精油、牛肉香精、鸡肉香精中的一种或几种】、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、纽甜、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、冰糖、柠檬黄、日落黄、鸡精调味料、木糖醇中的一种或几种，经配料、混合、干燥或不干燥、杀菌或不杀菌、包装加工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。

根据用料不同，分为：大盘鸡固态复合调味料、香辣固态复合调味料、饺子馅固态复合调味料、炖卤料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 食用淀粉【玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉】应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 木糖醇应符合 GB 1886.234 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 紫苏籽、白芷、陈皮、山楂、枸杞、当归、白果、桂圆、栀子、香橼应符合《中华人民共和国

药典》2020 年版第一部的规定。

2.1.8 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.10 香辛料或香辛料粉【孜然、薄荷、白胡椒、黑胡椒、草果、花椒、麻椒、丁香、小茴香、辣椒、干姜、高良姜、肉豆蔻、桂皮、肉桂、洋葱、蒜、山奈、葱、八角、砂仁、姜黄、荜拔、芹菜籽、豆蔻、百里香、调料九里香、香茅、月桂叶（香叶）、甘草、辣根、芝麻、葱粉、蒜粉】应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.11 黄豆、玉米、花生、腰果应符合 GB 19300 的规定。

2.1.12 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.13 虾粉应符合 GB 10133 的规定。

2.1.14 鸡肉粉、牛肉粉应符合 GB 2726 的规定。

2.1.15 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.16 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.17 番茄粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.18 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.19 食品用香精【加强型肉味精油、牛肉香精、鸡肉香精】应符合 GB 30616 的规定。

2.1.20 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.21 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.22 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。

2.1.23 复合磷酸盐应符合 GB 26687 的规定。

2.1.24 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

2.1.25 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.26 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.27 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。

2.1.28 豆瓣酱粉、酱油粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.29 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。

2.1.30 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。

2.1.31 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.32 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.33 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.34 浓香鸡油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.35 醋酸酯淀粉（木薯变性淀粉）应符合 GB 29925 的规定。

2.1.36 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 26687 的规定。

2.1.37 碳酸氢钠（小苏打）应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.38 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.39 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.40 木瓜应符合 GB 16325 的规定。

2.1.41 日落黄应符合GB 6227.1的规定。

2.1.42 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。

2.1.43 冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。

2.1.44 纽甜应符合GB 29944的规定。

2.1.45 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)应符合GB 25540的规定。

2.1.46 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。

2.1.47 牛肉粉调味料应符合SB/T 10513的规定。

2.1.48 黄豆酱应符合GB/T 24399和GB 2718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	具有产品应有的性状	从混合均匀的样品中取 100g，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气味、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
食用盐 ^a （以 NaCl 计），g/100g	≤ 58.0	GB 5009.44
水分，g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^c ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
甜菊糖苷 ^b （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854

磷酸盐 ^b 【以磷酸根（PO ₄ ³⁻ ）计】，g/kg	≤	20	GB 5009.256
乙酰磺胺酸钾 ^b （安赛蜜），g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
日落黄 ^b （以日落黄计），g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
柠檬黄 ^b （以柠檬黄计），g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
纽甜 ^b ，g/kg	≤	0.07	GB 5009.247
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.5（仅适用于添加有水产动物制品的产品）	GB 5009.17
注 1：a 指标仅限于添加食用盐的产品的检测。 注 2：c 仅适用于添加山楂的产品的检测。 注 3：b 仅适用于添加该食品添加剂的产品的检测。 注 4：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 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。 注 5：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用以食用盐、食用淀粉【玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种】、绵白糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、香辛料或香辛料粉【孜然、薄荷、白胡椒、黑胡椒、草果、花椒、麻椒、丁香、小茴香、辣椒、干姜、高良姜、肉豆蔻、桂皮、肉桂、洋葱、蒜、山奈、葱、八角、砂仁、姜黄、荜拨、芹菜籽、豆蔻、百里香、调料九里香、香茅、月桂叶（香叶）、甘草、辣根、芝麻、葱粉、蒜粉中的一种或几种】、白芷、陈皮、紫苏籽、栀子、山楂、枸杞、黄豆（熟）、玉米（熟）、花生（熟）、腰果（熟）、木瓜、当归、白果、香橼、桂圆、黄豆酱中的几种为原料，经拣选或不拣选、粉碎或不粉碎后，添加或不添加大豆油、菜籽油、虾粉、鸡肉粉、牛肉粉、豆瓣酱粉、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、番茄粉、浓香鸡油、红曲红、辣椒红、黄原胶、甜菊糖苷、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、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）、碳酸氢钠（小苏打）、碳酸钠、琥珀酸二钠、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、乙基麦芽酚、L-丙氨酸（增味剂）、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙、二氧化硅、醋酸酯淀粉（木薯变性淀粉）、食品用香精【加强型肉味精油、牛肉香精、鸡肉香精中的一种或几种】、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、纽甜、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、冰糖、柠檬黄、日落黄、鸡精调味料、木糖醇中的一种或几种，经配料、混合、干燥或不干燥、杀菌或不杀菌、包装加工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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

禹州市帅發调味品厂