



411427S-2023



安阳市民生香香味业有限责任公司企业标准

Q/AMX 0001S-2023

固态复合调味料

2023-05-23 发布

2023-05-23 实施

安阳市民生香香味业有限责任公司 发布

前 言

本标准由安阳市民生香香味业有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：冯立震。

本标准自发布实施日起替代 Q/AMX 0001S-2021（备案号：413201S-2021）。

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。

本标准适用于以食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、味精、麦芽糊精、小麦粉、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、糯米淀粉、动物油脂（鸡骨油、牛骨油中的一种或几种）、食用植物油（菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油、玉米油中的一种或几种）、芝麻、大豆（熟）、花生仁、大枣、桂圆、枸杞子、山药、山楂、莲子、香辛料[菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、香叶（月桂叶）、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、麻椒、姜中的一种或几种]中的几种为主要原料，添加 L-丙氨酸（增味剂）、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、辣椒红、焦糖色（亚硫酸铵法）、柠檬黄、日落黄、乙基麦芽酚、栀子黄、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（含苯丙氨酸）、甜菊糖苷、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钾、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、三聚磷酸钠、食用玉米淀粉）、碳酸氢钠、二氧化硅、黄原胶、酵母抽提物、酱油粉、大豆蛋白粉、 β -胡萝卜素、柠檬酸、琥珀酸二钠、食用香精（猪肉风味、鸡肉风味、牛肉风味、新奥尔良风味、海鲜风味、麻辣风味、香辣风味、葱香风味、藤椒风味、咖喱风味中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、混合搅拌、烘干、筛选、灌装、封口、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。

根据添加原料不同分为以下几种：鸡味粉调味料、盐焗粉固态复合调味粉、鲜味王固态复合调味粉、新奥尔良腌制料固态复合调味粉、香辣腌料固态复合调味粉、原味腌料固态复合调味粉、火锅蘸水调味料、披萨发酵料、烧烤料固态复合调味粉、嫩肉粉固态复合调味粉、炸鸡裹粉固态复合调味粉、小酥肉粉固态复合调味粉、脆炸粉固态复合调味粉、炒米粉料固态复合调味粉、粉蒸肉粉固态复合调味粉、馄饨汤料（肉味调味粉）、香辣孜然调味粉固态复合调味粉、胡椒调味粉固态复合调味粉、孜然调味粉固态复合调味粉、凉拌菜调味粉固态复合调味粉、炒菜王调味粉固态复合调味粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.6 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、糯米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 鸡骨油、牛骨油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.10 菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油、玉米油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 香辛料（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、枯茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、麻椒、姜）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.13 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.14 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.15 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.16 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.17 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.18 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.19 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.20 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.21 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.22 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.23 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.24 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.25 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.26 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.27 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.28 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.29 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.30 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.31 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.32 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.33 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.34 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.35 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.36 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.37 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.38 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.39 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.40 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.41 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.42 大豆（熟）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.43 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.44 陈皮、白芷、大枣、桂圆、枸杞子、山药、山楂应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.45 莲子应符合 NY/T 1504 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，粉状或小颗粒状	从样品中取出1袋（或50g），倒入一洁净烧杯中，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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有各自原料混合后应有的气味和滋味，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)	≤ 20	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计）/（g/100g）	≤ 58（其它含食用盐的产品）	GB 5009.44
	≤ 70（椒盐产品）	
无机砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.11
铅*（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.8	GB 5009.12
柠檬黄（以柠檬黄计） ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄（以日落黄计） ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
栀子黄 ^a , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149

磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计） ^a ，g/kg	≤	20.0	GB 5009.256
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
3-氯-1,2-丙二醇 ^b ，mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191
展青霉素 ^c ，μg/kg	≤	20.0	GB 5009.185
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验； b 仅适用于添加水解大豆蛋白粉的产品检验； c. 仅适用于添加山楂的产品检验 同一功能的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。			

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。

2.7 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；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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、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、白砂糖、食用葡萄糖、味精、麦芽糊精、小麦粉、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、糯米淀粉、动物油脂（鸡骨油、牛骨油中的一种或几种）、食用植物油（菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油、玉米油中的一种或几种）、芝麻、大豆（熟）、花生仁、大枣、桂圆、枸杞子、山药、山楂、莲子、香辛料[菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、香叶（月桂叶）、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、麻椒、姜中的一种或几种]中的几种为主要原料，添加 L-丙氨酸（增味剂）、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、辣椒红、焦糖色（亚硫酸铵法）、柠檬黄、日落黄、乙基麦芽酚、栀子黄、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（含苯丙氨酸）、甜菊糖苷、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钾、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、三聚磷酸钠、食用玉米淀粉）、碳酸氢钠、二氧化硅、黄原胶、酵母抽提物、酱油粉、大豆蛋白粉、 β -胡萝卜素、柠檬酸、琥珀酸二钠、食用香精（猪肉风味、鸡肉风味、牛肉风味、新奥尔良风味、海鲜风味、麻辣风味、香辣风味、葱香风味、藤椒风味、咖喱风味中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、混合搅拌、烘干、筛选、灌装、封口、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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳市民生香香味业有限责任公司