



411440S-2023



郑州马吉尔食品有限公司企业标准

Q/ZMJE 0002S-2023

固态复合调味料

2023-05-24 发布

2023-05-24 实施

郑州马吉尔食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由郑州马吉尔食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州马吉尔食品有限公司。

本标准起草人：马占松、梁志学、刘国秀、蒋宾。

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要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以味精、食用盐、食用玉米淀粉、白砂糖、鸡肉粉（优质鸡肉、鸡油、丁基羟基茴香醚、没食子酸丙酯、柠檬酸）、麦芽糊精、水解植物蛋白粉（酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用盐、味精、焦糖色、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、L-丙氨酸）、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、大豆色拉油、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、琥珀酸二钠、姜黄、香辛料【洋葱、小葱、草果、砂仁、小茴香、八角、肉豆蔻、肉桂、甘草、山奈、黑胡椒、白胡椒、香叶（月桂叶）、孜然、芝麻、丁香、姜、花椒、蒜】、食用香精（鸡肉香精、牛肉香精）、食用色素（柠檬黄）、阿斯巴甜为原料，经调配、混合、造粒或不造粒、干燥或不干燥、筛分、灌装、包装加工而成的非即食固态复合调味料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 鸡肉粉、水解植物蛋白粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB/T 8967 和 GB2720 的规定。
- 2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.9 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.10 食用香精（鸡肉香精、牛肉香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.11 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.12 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.13 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 柠檬黄应符合 GB4481.1 的规定。
- 2.1.15 阿斯巴甜应符合 GB1886.47 的规定。
- 2.1.16 酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）应符合 Q/HXK 0001S 的规定，见附录 A。

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
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样于洁净的白瓷盘中，在自然

滋味、气味	具有该产品应有的气味、滋味；无异味、无异臭	光下，观察其色泽和状态，闻其气味。 用温开水漱口后，品其滋味。
状态	粉状或颗粒状	

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
干燥失重/(g/100g)	≤ 10.0	GB 5009. 3
食用盐（以 NaCl 计）/（g/100g）	≤ 45	GB 5009. 44
柠檬黄/（g/kg）	≤ 0.2	GB 5009. 35
阿斯巴甜/（g/kg）	≤ 2.0	GB 5009. 263
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009. 12
无机砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009. 11
3-氯-1, 2-丙二醇/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009. 191
注:*该指标严于食品安全国家标准 GB2762 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 生产加工过程要求

生产加工过程要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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；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、干燥失重、食用盐。型式检验按照国家有关规定执行。

附录 A



河南新乡科兴添加剂有限责任公司企业标准

Q/HXX 0001S-2018

酱油粉

2018-04-12 发布

2018-04-12 实施

河南新乡科兴添加剂有限责任公司 发布

前 言

本标准自实施之日起代替 Q/HXK 0001S-2015。

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南新乡科兴添加剂有限责任公司提出。

本标准起草单位：河南新乡科兴添加剂有限责任公司。

本标准主要起草人：钟风霞，杜成轩，王庆军。

H N
Q B

酱油粉

1 范围

本标准规定了酱油粉的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以酿造酱油、麦芽糊精为原料经调配、灭菌（85℃，30 分钟）、喷雾干燥成粉，过振动筛后包装而制成的酱油粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。

2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 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	试验方法
性状	粉末状	从样品中取出酱油粉，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	浅棕色至棕褐色	
气味	具有本品特有的香气	
滋味	具有本品特有酱香及酯香	
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
全氮（以氮计），g/100g	≥ 0.7	GB/T 18186
氨基酸态氮（以氮计），g/100g	≥ 0.5	GB/T 18186
水分，g/100g	≤ 8.0	GB 5009.3
氯化钠，g/100g	≤ 45.0	GB/T 18186
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5	GB 5009.22

* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

Q/HXK 0001S-2018

表 3 微生物指标

项 目	指标	检验方法
菌落总数, CFU/g	≤ 30000	GB 4789. 2
大肠菌群, MPN/g	≤ 0. 3	GB 4789. 3
沙门氏菌, /25g	不得检出	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	不得检出	GB 4789. 10

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 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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、氨基酸态氮、氯化钠、菌落总数、大肠菌群、净含量。型式检验按国家相关规定执行。

Q/HXK 0001S-2018

编制说明

酱油粉是以酿造酱油、麦芽糊精为原料经调配、灭菌（85℃，30 分钟）、喷雾干燥成粉，过振动筛后包装而制成的酱油粉。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/T 18186《酿造酱油》和 GB 2717《酱油卫生标准》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。

河南新乡科兴添加剂有限责任公司

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以味精、食用盐、食用玉米淀粉、白砂糖、鸡肉粉（优质鸡肉、鸡油、丁基羟基茴香醚、没食子酸丙酯、柠檬酸）、麦芽糊精、水解植物蛋白粉（酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用盐、味精、焦糖色、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、L-丙氨酸）、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、大豆色拉油、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、琥珀酸二钠、姜黄、香辛料【洋葱、小葱、草果、砂仁、小茴香、八角、肉豆蔻、肉桂、甘草、山奈、黑胡椒、白胡椒、香叶（月桂叶）、孜然、芝麻、丁香、姜、花椒、蒜】、食用香精（鸡肉香精、牛肉香精）、食用色素（柠檬黄）、阿斯巴甜为原料，经调配、混合、造粒或不造粒、干燥或不干燥、筛分、灌装、包装加工而成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》制定本企业标准，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。

郑州马吉尔食品有限公司