



411139S-2023



河南宜佳食品有限公司企业标准

Q/HYJ 0003S-2023

固态复合调味料

2023-05-07 发布

2023-05-07 实施

河南宜佳食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南宜佳食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孟进鹏。

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玉米淀粉、谷氨酸钠（味精）、食用盐、白砂糖为主要原料，添加食用葡萄糖、麦芽糊精、鸡油、牛油、猪油、鸡肉粉、牛肉粉、蒜片、鸡粉调味料、猪肉粉调味料、牛肉粉调味料、牛肉提取物（牛肉、牛骨、牛油、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、鸡肉粉调味料【鸡肉、鸡架、鸡脂（鸡板油）、食用盐、麦芽糊精、食品添加剂（丁基羟基茴香醚、没食子酸丙酯）】、脱水葱片、炒芝麻、花生、黄豆、紫苏籽、橘皮（粉）、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、酸水解植物蛋白调味粉、米粉、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料或粉[阿魏、八角、白胡椒、白欧芹、百里香、薄荷、荜拔、草果、菖蒲、刺柏、刺山柑、大葱、大清桂、丁香、豆蔻、多香果、枫茅、甘草、甘牛至、高良姜、葛缕子、桂皮、黑胡椒、黑芥籽、胡麻、葫芦巴、花椒、姜、姜黄、椒样薄荷、韭葱、桔茗、辣根、辣椒、留兰香、龙蒿、罗晃子、芒果、蒙百里香、迷迭香、木姜子、牛至、欧芹、芹菜、肉豆蔻、肉桂、砂仁、山奈、石榴、蒟萝、蒜、甜罗勒、调料九里香、土茴香、细叶芹、香椿、香豆蔻、香旱芹、香莢兰、香茅、小葱、小豆蔻、小茴香、杨桃、洋葱、阴香、芫荽、圆叶当归、月桂、月桂叶、孜然、芝麻中的一种或多种]、陈皮、白芷、决明子、山楂、柠檬干、荆芥、青椒粉、番茄粉、沙姜粉（姜粉、玉米淀粉）、蒜香粉（蒜粉、玉米淀粉）、嫩肉粉【玉米淀粉、木瓜蛋白酶（来源于木瓜）、碳酸氢钠】、辣椒油树脂、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、柠檬酸、焦糖色（普通法）、辣椒红、食品用香精（鸡肉味香精、鸡肉膏香精、猪肉味香精）、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、复配甜味剂（葡萄糖、甜蜜素、纽甜）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、食用盐、食用葡萄糖）、柠檬黄、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、二氧化硅中的多种，经粉碎、配料、混合、包装加工而成的包含两种及两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

产品按照原料的不同分为：奥尔良腌料调味料、麻辣鲜调味料、香辣味调味料、肉味香调味料、凉皮香调味料、十三香大料调味料、炖肉炖排骨料调味料、炒鸡料调味料、包子饺子料调味料、烧烤料调味料、鸡味颗粒调味料、肉味鲜调味料、凉菜料调味料、烩面料调味料、拉面料调味料、芝麻香调味料、炒菜香调味料、肉香味调味料、馄饨汤料调味料、蒜香粉复合调味料、姜黄粉复合调味料、山奈粉复合调味料、五香粉复合调味料、烧烤粉复合调味料、尚品鲜复合调味料、胡椒粉复合调味料、椒盐复合调味料、咖喱粉复合调味料、沙姜粉复合调味料、嫩肉粉复合调味料、松肉粉复合调味料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 阿魏、八角、白胡椒、白欧芹、百里香、薄荷、荜拔、草果、菖蒲、刺柏、刺山柑、大葱、大清桂、丁香、豆蔻、多香果、枫茅、甘草、甘牛至、高良姜、葛缕子、桂皮、黑胡椒、黑芥籽、胡

麻、葫芦巴、花椒、姜、姜黄、椒样薄荷、韭葱、桔茗、辣根、辣椒、留兰香、龙蒿、罗幌子、芒果、蒙百里香、迷迭香、木姜子、牛至、欧芹、芹菜、肉豆蔻、肉桂、砂仁、山奈、石榴、蒟蒻、蒜、甜罗勒、调料九里香、土茴香、细叶芹、香椿、香豆蔻、香早芹、香莢兰、香茅、小葱、小豆蔻、小茴香、杨桃、洋葱、阴香、芫荽、圆叶当归、月桂、月桂叶、孜然、芝麻应符合 GB/T 15691 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 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 鸡肉粉、牛肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.5 蒜片应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.6 脱水葱片应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.7 炒芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 酸水解植物蛋白调味粉、鸡肉提取物、牛肉提取物、酱油粉、鸡肉粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.10 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.11 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.12 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 鸡油、猪油、牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.14 香辛料粉（肉桂粉、八角粉、小茴香粉、大葱粉、姜黄粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、姜粉、肉豆蔻粉、洋葱粉、花椒粉、丁香粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.17 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.19 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.20 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.21 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.22 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.23 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.24 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.25 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.26 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.27 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

- 2.1.28 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.29 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.30 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.31 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.32 猪肉粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.33 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.34 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.35 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.36 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.37 复配甜味剂、复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.38 米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.39 食用香精（鸡肉味香精、鸡肉膏香精、猪肉味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.40 陈皮、白芷、决明子、紫苏籽、橘皮（粉）、山楂应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.41 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.42 木瓜蛋白酶（来源于木瓜）应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.43 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 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	取 50g 试样平摊于玻璃器皿内或白瓷盘上，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，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	具有本品固有的气味、滋味	
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	≤ 60.0	GB 5009.44
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11

柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤	0.6	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 22255
甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计) ^a , g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
纽甜 ^a , g/kg	≤	0.07	GB 5009.247
3-氯-1,2-丙二醇 ^b , mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191
磷酸盐 ^a (以磷酸根 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	20	GB 5009.256
阿斯巴甜 ^a , g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
<p>注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验;</p> <p>b 仅限于添加水解大豆蛋白的产品检验</p> <p>同一功能的食品添加剂(防腐剂)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。</p>			

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 食品生产加工过程的卫生要求

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。

3 检验

出厂检验项目:感官要求、水分、净含量及允许短缺量。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玉米淀粉、谷氨酸钠（味精）、食用盐、白砂糖为主要原料，添加食用葡萄糖、麦芽糊精、鸡油、牛油、猪油、鸡肉粉、牛肉粉、蒜片、鸡粉调味料、猪肉粉调味料、牛肉粉调味料、牛肉提取物（牛肉、牛骨、牛油、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、鸡肉粉调味料【鸡肉、鸡架、鸡脂（鸡板油）、食用盐、麦芽糊精、食品添加剂（丁基羟基茴香醚、没食子酸丙酯）】、脱水葱片、炒芝麻、花生、黄豆、紫苏籽、橘皮（粉）、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、酸水解植物蛋白调味粉、米粉、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料或粉[阿魏、八角、白胡椒、白欧芹、百里香、薄荷、荜拔、草果、菖蒲、刺柏、刺山柑、大葱、大清桂、丁香、豆蔻、多香果、枫茅、甘草、甘牛至、高良姜、葛缕子、桂皮、黑胡椒、黑芥籽、胡麻、葫芦巴、花椒、姜、姜黄、椒样薄荷、韭葱、桔茗、辣根、辣椒、留兰香、龙蒿、罗幌子、芒果、蒙百里香、迷迭香、木姜子、牛至、欧芹、芹菜、肉豆蔻、肉桂、砂仁、山奈、石榴、莳萝、蒜、甜罗勒、调料九里香、土茴香、细叶芹、香椿、香豆蔻、香早芹、香荚兰、香茅、小葱、小豆蔻、小茴香、杨桃、洋葱、阴香、芫荽、圆叶当归、月桂、月桂叶、孜然、芝麻中的一种或多种]、陈皮、白芷、决明子、山楂、柠檬干、荆芥、青椒粉、番茄粉、沙姜粉（姜粉、玉米淀粉）、蒜香粉（蒜粉、玉米淀粉）、嫩肉粉【玉米淀粉、木瓜蛋白酶（来源于木瓜）、碳酸氢钠】、辣椒油树脂、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、柠檬酸、焦糖色（普通法）、辣椒红、食品用香精（鸡肉味香精、鸡肉膏香精、猪肉味香精）、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、复配甜味剂（葡萄糖、甜蜜素、纽甜）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、食用盐、食用葡萄糖）、柠檬黄、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、二氧化硅中的多种，经粉碎、配料、混合、包装加工而成的包含两种及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，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。