



411158S-2023



郑州市嵩山食品有限公司企业标准

Q/ZSS 0002S-2023

固态复合调味料

2023-05-08 发布

2023-05-08 实施

郑州市嵩山食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州市嵩山食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：白要礼。

本标准自发布实施之日起替代：Q/ZSS 0002S-2020，备案号：415875S-2020。

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盐、味精、白砂糖、绵白糖、香辛料粉（花椒粉、麻椒粉、藤椒粉、辣椒粉、孜然粉、八角粉、桂皮粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、姜粉、蒜粉、洋葱粉、葱粉、丁香粉、小茴香粉、山奈粉、草果粉、香茅粉、豆蔻粉、肉豆蔻粉、砂仁粉中的一种或几种）、陈皮粉、白芷粉、栀子粉、碳酸氢钠（小苏打）、酵母、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、小麦粉、熟芝麻、熟花生碎、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡精、酵母抽提物中的几种为原料，辅以或不辅以 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、乙基麦芽酚、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦糖色、辣椒红、食品用香精（牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、鸭肉味香精、海鲜味香精、烧烤风味香精、番茄味香精中的一种或几种）、二氧化硅中的一种或几种，经配料、混合搅拌、包装加工而成的包含两种或以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据产品风味不同，产品分为：藤椒鸡腿调味料、叉烧里脊调味料、照烧鸡腿调味料、孜然羊肉调味料、猪肉香菇调味料、香辣鱿鱼调味料、麻辣鸡肉调味料、黑椒牛肉调味料、鲜虾鸡腿调味料、面料调味料。

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 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.5 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 陈皮粉、白芷粉、栀子粉应清洁、干燥、无污染、无霉变，同时符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7 碳酸氢钠（小苏打）应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.8 酵母应符合 GB 31639 的规定。

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

- 2.1.10 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 食用小麦淀粉 应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 熟芝麻、熟花生碎应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.17 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.18 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.19 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.20 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.21 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.22 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.23 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.24 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.25 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.26 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.27 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.28 生产用水应符合 GB 5749 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 | 固态粉状至颗粒状 | 取样品置于洁净的白瓷盘或烧杯 中, 在自然光下观察色泽、性状和杂质, 闻其气味, 用温开水漱口, 品其滋味 |
| 色 泽 | 具有原物料混合后应有的色泽 | |
| 气 味、滋 味 | 具有本品特有气味和滋味, 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) ≤ | 14 | GB 5009. 3 |
| 食用盐 (以NaCl计) / (g/100g) ≤ | 55 | GB 5009. 44 |
| *铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤ | 0.9 | GB 5009. 12 |
| 无机砷 (以 As 计) / (mg/kg) ≤ | 0.1 | GB 5009. 11 |
| 磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计) / (g/kg) ≤ | 20 | GB 5009. 256 |
| 注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅限于添加相应食品添加剂的产品检验。 | | |

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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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

出厂检验项目为：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、味精、白砂糖、绵白糖、香辛料粉（花椒粉、麻椒粉、藤椒粉、辣椒粉、孜然粉、八角粉、桂皮粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、姜粉、蒜粉、洋葱粉、葱粉、丁香粉、小茴香粉、山奈粉、草果粉、香茅粉、豆蔻粉、肉豆蔻粉、砂仁粉中的一种或几种）、陈皮粉、白芷粉、栀子粉、碳酸氢钠（小苏打）、酵母、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、小麦粉、熟芝麻、熟花生碎、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡精、酵母抽提物中的几种为原料，辅以或不辅以 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、乙基麦芽酚、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦糖色、辣椒红、食品用香精（牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、鸭肉味香精、海鲜味香精、烧烤风味香精、番茄味香精中的一种或几种）、二氧化硅中的一种或几种，经配料、混合搅拌、包装加工而成的包含两种或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。

郑州市嵩山食品有限公司

QB