



411643S-2023



新乡市尚志哈尔食品有限公司企业标准

Q/XSH 0001S-2023

# 固态复合调味料

2023-06-10 发布

2023-06-10 实施

新乡市尚志哈尔食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡市尚志哈尔食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：高志伟、李奇。

本标准自发布之日起替代Q/XSH 0001S-2017。

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、香辛料（辣椒、花椒、八角、辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、孜然粉、洋葱粉、草果粉、砂仁粉、肉豆蔻粉、姜黄粉、葱、姜、蒜）、白砂糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡肉粒（粉）、鸡骨粉、酵母抽提物、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精）、鸡骨汤膏（鸡肉、鸡骨、麦芽糊精、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉香精）中的几种为主要原料，添加或不添加麦芽糊精、葡萄糖、味精、5'-呈味核苷酸二钠、植脂末（氢化植物油、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、葡萄糖浆）、牛肉粒（粉）、鸡油、食品用香精（烤肉味香精、肉味香精、牛肉香精、鸡肉香精、香菇香精、大盘鸡味香精、麻婆豆腐味香精、烧烤味香精中的一种或几种）、辣椒油树脂、菠菜粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、大豆粉、花生仁、葵花籽、乙基麦芽酚、二氧化硅、冰糖、山梨糖醇、天然胡萝卜素、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬黄、辣椒红、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、琥珀酸二钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、酸水解植物蛋白粉（豆粕、味精、麦芽糊精、二氧化硅、食品用香精）、大豆分离蛋白、玉米淀粉、大米粉、小米粉、人参粉（人工种植五年以内）、枸杞粉、姜黄、蛋黄粉中的一种或几种，经调配混合、包装加工而成的含有两种以上调味品的非即食固态复合调味料。

根据原辅料不同将产品分为不同种类：鸡味调味料、鸡粉调味料、鸡精调味料、复合胡椒粉、香辛复合调味料、复合风味调味料、土鸡精调味料、肉味王调味料、烧烤料、烤肉料、奥尔良调味料、鲜味王调味料、牛肉粉调味料、胡辣汤调味料、炒菜料、炖肉料。

## 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 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.5 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.6 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.7 鸡肉粒（粉）、鸡骨粉、牛肉粒（粉）应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.8 鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.9 酵母抽提物（酵母粉）应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.10 鸡肉膏、鸡骨汤膏、酸水解植物蛋白粉应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.11 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 味精应符合 GB 2720 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 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.16 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.18 菠菜粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.19 大豆粉、大米粉、小米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 花生仁、葵花籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.22 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.23 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.25 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.26 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.28 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.31 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.32 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.33 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.34 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.35 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.36 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.37 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.38 大豆分离蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.39 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.40 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.41 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.42 人参粉、枸杞粉应符合 GB/T 29602 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	固态粉状或颗粒	取样品置于洁净的烧杯中, 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	具有本品应具有色泽	
气、 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
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 48	GB 5009.44
水分, g/100g	≤ 16	GB 5009.3
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> (阿斯巴甜), g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
柠檬黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
3-氯-1,2-丙二醇 <sup>b</sup> , mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191
磷酸盐 <sup>a</sup> (以磷酸根计), g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256
注1: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;		
注2: a指标仅适用于使用该添加剂的产品;		
注3: b指标仅适于添加酸水解植物蛋白粉的产品。		

## 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

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

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以食用盐、香辛料（辣椒、花椒、八角、辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、孜然粉、洋葱粉、草果粉、砂仁粉、肉豆蔻粉、姜黄粉、葱、姜、蒜）、白砂糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡肉粒（粉）、鸡骨粉、酵母抽提物、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精）、鸡骨汤膏（鸡肉、鸡骨、麦芽糊精、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉香精）中的几种为主要原料，添加或不添加麦芽糊精、葡萄糖、味精、5'-呈味核苷酸二钠、植脂末（氢化植物油、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、葡萄糖浆）、牛肉粒（粉）、鸡油、食品用香精（烤肉味香精、肉味香精、牛肉香精、鸡肉香精、香菇香精、大盘鸡味香精、麻婆豆腐味香精、烧烤味香精中的一种或几种）、辣椒油树脂、菠菜粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、大豆粉、花生仁、葵花籽、乙基麦芽酚、二氧化硅、冰糖、山梨糖醇、天然胡萝卜素、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬黄、辣椒红、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、琥珀酸二钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、酸水解植物蛋白粉（豆粕、味精、麦芽糊精、二氧化硅、食品用香精）、大豆分离蛋白、玉米淀粉、大米粉、小米粉、人参粉（人工种植五年以内）、枸杞粉、姜黄、蛋黄粉中的一种或几种，经调配混合、包装加工而成的含有两种以上调味品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》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。

新乡市尚志哈尔食品有限公司