



411669S-2023



开封太阳金明食品有限公司企业标准

Q/KTJ 0001S-2023

固态复合调味料

2023-06-12 发布

2023-06-12 实施

开封太阳金明食品有限公司 发布

前 言

本标准由开封太阳金明食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张新元、辛春雷、张莉娟。

本标准自实施之日起代替Q/KTJ0001S-2021（备案号412062S-2021, 备案日期2021年9月1日）。

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。

本标准适用于以白砂糖、食用盐、牛肉粉调味料、鸡肉粉调味料、海鲜粉调味料（蟹粉调味料、鱿鱼粉调味料、虾粉调味料、鱼粉调味料、鳕鱼粉调味料、鲍鱼粉调味料、章鱼粉调味料中的一种或几种）、大蒜粉、洋葱粉、干姜粉、胡椒粉、芝麻油、辣椒油、青花椒油中的两种或两种以上为原料，添加优鲜肽（食用贝类提取物）、纯鱼粉、纯贝粉（食用贝类提取物）、墨鱼汁粉、鸡蛋粉（全蛋粉、蛋白粉、蛋黄粉中的一种或几种）、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦粉、大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、大豆拉丝蛋白、玉米油、豌豆蛋白粉、乳清蛋白粉、麦芽糖浆、木薯淀粉、生活饮用水、鱼糜、芝士、食用豌豆纤维粉、魔芋精粉、谷朊粉、酵母提取物、麦芽糊精、脱脂乳粉中的几种，添加山梨糖醇液、山梨糖醇、微晶纤维素、羟丙基二淀粉磷酸酯、酪蛋白酸钠、甜菜红、乙酰化二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、谷氨酸钠（味精）、黄原胶、柠檬酸、维生素 E、焦糖色、辣椒红、 β -胡萝卜素、红曲红、复配膨松剂泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙）、栀子蓝、复配胭脂虫红（胭脂虫红、去离子水、柠檬酸）、干贝素（琥珀酸二钠）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢铵、5'-呈味核苷酸二钠、磷脂、柠檬酸钠、明胶、瓜尔胶、阿拉伯胶、碳酸钠、复配水溶辣椒红（甘油、山梨糖醇液、辣椒红、聚甘油脂肪酸酯、维生素 E）、谷氨酰胺转氨酶（来源于茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、干酪素（酪蛋白）、食用香精（牛肉味香精、肉味香精、鸡肉味香精、鸭肉香精、芝士香精、海鲜味香精中的一种或几种）中的几种，按一定比例混合后，通过微波加工、干燥、挑选、包装制成的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：牛肉味固态复合调味料、鸡肉味固态复合调味料、肉味固态复合调味料、鱼味固态复合调味料、蟹味固态复合调味料、鱿鱼味固态复合调味料、虾味固态复合调味料、芝士味固态复合调味料和鸭肉味固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鸡蛋粉（全蛋粉、蛋白粉、蛋黄粉）应符合 GB 2749 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.7 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.8 芝士应符合GB 5420的规定。
- 2.1.9 大豆组织蛋白、大豆分离蛋白、豌豆蛋白应符合GB 20371的规定。
- 2.1.10 大豆拉丝蛋白应符合SB/T 10453的规定。
- 2.1.11 乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.12 干姜粉、大蒜粉、洋葱粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.13 鱼糜应符合SC/T 3702的规定。
- 2.1.14 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.15 谷氨酸钠（味精）应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.16 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.17 山梨糖醇、山梨糖醇液应符合GB 1886.187的规定。
- 2.1.18 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.19 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.20 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.21 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.22 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.23 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.24 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.25 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.26 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.27 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.28 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.29 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.30 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.31 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.32 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.33 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.34 复配膨松剂 泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙）应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.35 复配胭脂虫红应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.36 纯鱼粉应符合GB 10133的规定。
- 2.1.37 干酪素（酪蛋白）应符合 GB 31638 的规定。
- 2.1.38 胡椒粉应符合 GB/T 7900 或 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.39 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.40 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.41 优鲜肽（食用贝类提取物）、纯贝粉（食用贝类提取物）应符合 GB 10133 的规定。

- 2.1.42 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.43 鸡肉粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.44 海鲜粉调味料（蟹粉调味料、鱿鱼粉调味料、虾粉调味料、鱼粉调味料、鳕鱼粉调味料、鲍鱼粉调味料、章鱼粉调味料）应符合GB 10133和SB/T 10485的规定。
- 2.1.45 食用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、肉味香精、芝士味香精、鸭肉味香精）应符合GB 30616 的规定。
- 2.1.46 海鲜味香精（蟹味香精、鱿鱼味香精、虾味香精、鱼味香精、三文鱼香精、章鱼油香精、鲍鱼香精）应符合GB 30616的规定。
- 2.1.47 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.48 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.49 复配水溶辣椒红应符合GB 26687的规定。
- 2.1.50 木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。
- 2.1.51 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.52 酵母提取物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.53 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.54 微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。
- 2.1.55 酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定。
- 2.1.56 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.57 麦芽糖浆应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 2.1.58 甜菜红应符合GB 1886.111的规定。
- 2.1.59 食用豌豆纤维粉应符合T/CAQI 92的规定。
- 2.1.60 魔芋精粉应符合GB/T 18104的规定。
- 2.1.61 氧化淀粉应符合GB 29927的规定。
- 2.1.62 脱脂乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.63 芝麻油应符合GB/T 8233的规定。
- 2.1.64 辣椒油应符合SB/T 11192的规定。
- 2.1.65 花椒油应符合DBS 51/008的规定。
- 2.1.66 阿拉伯胶应符合GB 29949的规定。
- 2.1.67 墨鱼汁粉应符合GB 10133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
	牛肉	鸡肉	肉味固	蟹味固	鱿鱼味固	虾味固	鱼味固	芝士	鸭肉	

	味固 态复 合调 味料	味固 态复 合调 味料	态复合 调味料	态复合 调味料	态复合调 味料	态复合 调味料	态复合 调味料	味固 态复 合调 味料	味固 态复 合调 味料	
性状	不规则颗粒状、块状									从混合后样品中 取出50g放在白 色洁净搪瓷盘上 分散开,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	棕褐 色	浅褐 色	红棕色	橘红色	浅白色, 有暗红色 斑点	浅白 色,有桔 红色斑 点	鱼白色	浅黄 色	棕褐 色	
气、滋 味	具有 牛肉 气、 滋味	具有 鸡肉 气、滋 味	具有肉 的气、 滋味	具有蟹 的气、 滋味	具有鱿鱼 的气、滋 味	具有虾 的气、滋 味	具有鱼 肉的 气、滋 味	具有 芝士 的气、 滋味	具有 鸭肉 的气、 滋味	
杂质	无肉眼可见杂质									

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）	≤	8.0	GB 5009.3
食用盐（以氯化钠计）/（%）	≤	15.0	GB 5009.44
总灰分/（g/100g）	≤	15.0	GB 5009.4
总氮(以N计)/（g/100g）	≥	2.0	GB 5009.5
*铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.12
无机砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.1	GB 5009.11
甲基汞 ^a （以Hg计）/（mg/kg）	≤	0.05	GB 5009.17
β-胡萝卜素 ^b /（g/kg）	≤	2.0	GB 5009.83
总磷酸盐 ^b （以磷酸根计）/（g/kg）	≤	20.0	GB 5009.87
注： * 指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a 仅适用于添加水产及其制品的产品检验； b 仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验； 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占GB2760中规定的最大使用量的比例之和不应超过1.			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	指 标	检验方法
菌落总数/（CFU/g）	8000	GB 4789. 2
大肠菌群/（MPN/g）	0. 3	GB 4789. 3 MPN计数法
沙门氏菌/（/25g）	不得检出	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌/（/25g）	不得检出	GB 4789. 10

霉菌/（CFU/g）	≤	50	GB 4789.15
------------	---	----	------------

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以白砂糖、食用盐、牛肉粉调味料、鸡肉粉调味料、海鲜粉调味料（蟹粉调味料、鱿鱼粉调味料、虾粉调味料、鱼粉调味料、鳕鱼粉调味料、鲍鱼粉调味料、章鱼粉调味料中的一种或几种）、大蒜粉、洋葱粉、干姜粉、胡椒粉、芝麻油、辣椒油、青花椒油中的两种或两种以上为原料，添加优鲜肽（食用贝类提取物）、纯鱼粉、纯贝粉（食用贝类提取物）、墨鱼汁粉、鸡蛋粉（全蛋粉、蛋白粉、蛋黄粉中的一种或几种）、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦粉、大豆分离蛋白、大豆组织蛋白、大豆拉丝蛋白、玉米油、豌豆蛋白粉、乳清蛋白粉、麦芽糖浆、木薯淀粉、生活饮用水、鱼糜、芝士、食用豌豆纤维粉、魔芋精粉、谷朊粉、酵母提取物、麦芽糊精、脱脂乳粉中的几种，添加山梨糖醇液、山梨糖醇、微晶纤维素、羟丙基二淀粉磷酸酯、酪蛋白酸钠、甜菜红、乙酰化二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、谷氨酸钠（味精）、黄原胶、柠檬酸、维生素 E、焦糖色、辣椒红、 β -胡萝卜素、红曲红、复配膨松剂泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙）、栀子蓝、复配胭脂虫红（胭脂虫红、去离子水、柠檬酸）、干贝素（琥珀酸二钠）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢铵、5'-呈味核苷酸二钠、磷脂、柠檬酸钠、明胶、瓜尔胶、阿拉伯胶、碳酸钠、复配水溶辣椒红（甘油、山梨糖醇液、辣椒红、聚甘油脂肪酸酯、维生素 E）、谷氨酰胺转氨酶（来源于茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、干酪素（酪蛋白）、食用香精（牛肉味香精、肉味香精、鸡肉味香精、鸭肉香精、芝士香精、海鲜味香精中的一种或几种）中的几种，按一定比例混合后，通过微波加工、干燥、挑选、包装制成的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》的相关规定，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的依据。

本产品中不含有水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封太阳金明食品有限公司