



411833S-2023



原阳县百味佳调味品有限公司企业标准

Q/YBT 0001S-2023

固态复合调味料

2023-06-23 发布

2023-06-23 实施

原阳县百味佳调味品有限公司 发布

前 言

本标准由原阳县百味佳调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭振立、潘莉娟、赵亚琼。

本标准自发布实施之日起替代Q/YBT 0001S-2021。

HN
QB

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。

本标准适用于以香辛料或粉（洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、黑芥子、辣椒、桂皮、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂、薄荷、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、欧芹、多香果、荜茇、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、芝麻、丁香、百里香、香椿、花椒、麻椒、藤椒、姜中的几种）、陈皮（橘皮）、益智仁、栀子、莲子、枸杞、罗汉果、大枣、山楂、百合、桂圆、荷叶、金银花、食用盐、鸡精调味料、味精、白砂糖、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料、蒜粉、洋葱粉、番茄粉、芹菜籽粉、青麻椒粉、魔芋粉、香辣腌料（食用盐、白砂糖、大豆色拉油、辣椒红、花椒粉、辣椒粉）、超鲜粉（固态复合调味料）（味精、食用盐、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠）、肉宝王（固态复合调味料）（食用盐、味精、牛肉精粉、酵母提取物、葡萄糖、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、山梨酸钾）、嫩肉粉（玉米淀粉、白砂糖、味精、香辛料）中的几种为原料，加入或不加入5'-呈味核苷酸二钠(I+G)、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、D-异抗坏血酸钠中的多种）、红曲红、辣椒红、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、柠檬酸、乙基麦芽酚、食品用香精（鸡味香精、肉味香精、鸭味香精、牛肉精粉、海鲜味香精、烧烤香精、椒盐香精、香辣香精、烟熏香精、麻辣香精、增味香精中的一种或几种）中的一种或多种，经预处理、粉碎或不粉碎、调配、混合、包装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。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 香辛料或粉应符合GB/T 15691的规定。

2.1.3 陈皮（橘皮）、益智仁、栀子、莲子、枸杞、罗汉果、大枣、山楂、百合、桂圆、荷叶、金银花应符合《中华人民共和国药典》2020年版的规定。

2.1.4 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.5 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。

2.1.6 味精应符合GB 2720的规定。

2.1.7 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.8 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。

- 2.1.9牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.10海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.11菇精调味料应符合SB/T 10484的规定。
- 2.1.12蒜粉、洋葱粉、番茄粉、芹菜籽粉、青麻椒粉应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762和GB 2763 的规定。
- 2.1.13魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.14香辣腌料、超鲜粉、肉宝王、嫩肉粉应符合GB 31644的规定。
- 2.1.155’-呈味核苷酸二钠(I+G)应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.16复配水分保持剂应符合GB 26687的规定。
- 2.1.17红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.18辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.19脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.20乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.21柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.22乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.23食品用香精应符合GB 30616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	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤ 20	GB 5009.3
食用盐(以氯化钠计), g/100g	≤ 55(适用于添加食用盐的产品)	GB 5009.44
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 20	GB 5009.256

展青霉素，μg/kg（使用山楂的产品）	≤	20	GB 5009.185
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
^仅适用于使用该食品添加剂的产品。			
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。			

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，真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐（添加食用盐的产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以香辛料或粉（洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茺萝、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、黑芥子、辣椒、桂皮、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂、薄荷、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、欧芹、多香果、荜茇、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、芝麻、丁香、百里香、香椿、花椒、麻椒、藤椒、姜中的几种）、陈皮（橘皮）、益智仁、梔子、莲子、枸杞、罗汉果、大枣、山楂、百合、桂圆、荷叶、金银花、食用盐、鸡精调味料、味精、白砂糖、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料、蒜粉、洋葱粉、番茄粉、芹菜籽粉、青花椒粉、魔芋粉、香辣腌料（食用盐、白砂糖、大豆色拉油、辣椒红、花椒粉、辣椒粉）、超鲜粉（固态复合调味料）（味精、食用盐、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠）、肉宝王（固态复合调味料）（食用盐、味精、牛肉精粉、酵母提取物、葡萄糖、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、山梨酸钾）、嫩肉粉（玉米淀粉、白砂糖、味精、香辛料）中的几种为原料，加入或不加入5'-呈味核苷酸二钠(I+G)、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、D-异抗坏血酸钠中的多种）、红曲红、辣椒红、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、柠檬酸、乙基麦芽酚、食品用香精（鸡味香精、肉味香精、鸭味香精、牛肉精粉、海鲜味香精、烧烤香精、椒盐香精、香辣香精、烟熏香精、麻辣香精、增味香精中的一种或几种）中的一种或多种，经预处理、粉碎或不粉碎、调配、混合、包装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》标准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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

原阳县百味佳调味品有限公司