



412138S-2023



河南省美迪食品科技有限公司企业标准

Q/HMSK 0001S-2023

# 固态复合调味料

2023-07-15 发布

2023-07-15 实施

河南省美迪食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省美迪食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨厚兴。

本标准替代Q/HMSK 0001S-2019。

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、谷氨酸钠（味精）、可可粉、奶粉、蛋黄粉、白砂糖、麦芽糊精、鲜虾粉、鱿鱼粉、蟹黄粉、海苔粉、海苔叶片、香葱叶片、番茄粉、辣椒粉、洋葱粉、香辛料粉（花椒粉、八角粉、小茴香粉、孜然粉、生姜粉、月桂叶粉、芫荽粉、丁香粉、胡椒粉、肉桂粉、肉豆蔻粉、豆蔻粉、草果粉、高良姜粉、甘草粉中的一种或多种）、鸡精调味料、酵母抽提物、酸水解植物蛋白中的几种为原料，加入或不加入乙基麦芽酚、香兰素、柠檬酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、巧克力香精、肉味香精、蛋黄香精、番茄香精、葱油香精、海苔香精、海鲜味香精、牛肉粉末香精中的一种或多种，经调配混合、干燥或不干燥、包装而成的含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据原辅料不同可分为不同品种。

## 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 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.3 谷氨酸钠（味精）应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。

2.1.4 可可粉应符合GB/T 20706的规定。

2.1.5 奶粉应符合GB 19644的规定。

2.1.6 蛋黄粉应符合GB 2749的规定。

2.1.7 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.8 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。

2.1.9 鲜虾粉、鱿鱼粉、蟹黄粉应符合GB 10133的规定。

2.1.10 海苔粉、海苔叶片应符合GB 19643的规定。

2.1.11 香葱叶片应符合NY/T 1045的规定。

2.1.12 番茄粉应符合NT/T 1884的规定。

2.1.13 辣椒粉、洋葱粉、香辛料粉（花椒粉、八角粉、小茴香粉、孜然粉、生姜粉、月桂叶粉、芫荽粉、丁香粉、胡椒粉、肉桂粉、肉豆蔻粉、豆蔻粉、草果粉、高良姜粉、甘草粉）应符合GB/T 15691的规定。

2.1.14 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。

- 2.1.15 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.16 酸水解植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.17 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.18 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.20 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.21 巧克力香精、肉味香精、蛋黄香精、番茄香精、葱油香精、海苔香精、海鲜味香精、牛肉粉末香精应符合 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	颗粒状或粉末状	取样品一份，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，温开水漱口后，品尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气滋味，咸香适口，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	≤ 15	GB 5009.3
食用盐 (以氯化钠计), g/100g	≤ 45	GB 5009.44
谷氨酸钠 <sup>a</sup> , g/100g	≥ 0.05	SB/T 10371
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
3-氯-1,2-丙二醇 <sup>b</sup> , mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>c</sup> , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； <sup>a</sup> 仅适用于添加谷氨酸钠（味精）的产品； <sup>b</sup> 仅适用于添加酸水解植物蛋白的产品； <sup>c</sup> 仅适用于使用该食品添加剂的产品。		

## 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 生产加工过程中的卫生要求

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、谷氨酸钠（仅限添加谷氨酸钠的产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以食用盐、谷氨酸钠（味精）、可可粉、奶粉、蛋黄粉、白砂糖、麦芽糊精、鲜虾粉、鱿鱼粉、蟹黄粉、海苔粉、海苔叶片、香葱叶片、番茄粉、辣椒粉、洋葱粉、香辛料粉（花椒粉、八角粉、小茴香粉、孜然粉、生姜粉、月桂叶粉、芫荽粉、丁香粉、胡椒粉、肉桂粉、肉豆蔻粉、豆蔻粉、草果粉、高良姜粉、甘草粉中的一种或多种）、鸡精调味料、酵母抽提物、酸水解植物蛋白中的几种为原料，加入或不加入乙基麦芽酚、香兰素、柠檬酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、巧克力香精、肉味香精、蛋黄香精、番茄香精、葱油香精、海苔香精、海鲜味香精、牛肉粉末香精中的一种或多种，经调配混合、干燥或不干燥、包装而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。

河南省美迪食品科技有限公司

QB