



412273S-2023



许昌妙松食品有限公司企业标准

Q/XMS 0001S-2023

固态复合调味料

2023-07-27 发布

2023-07-27 实施

许昌妙松食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌妙松食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：常亮亮。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以食用盐、味精、白砂糖、鸡精调味料、香辛料及其粉【辣椒、麻椒、朝天椒、干姜、花椒、桂皮、八角、小茴香、孜然、草果、丁香、月桂叶（香叶）、麻椒、白胡椒、黑胡椒、高良姜、肉豆蔻、甘草、砂仁、山奈中的一种或几种】、植物油（大豆油、玉米油中的一种或几种）、芝麻（白芝麻、黑芝麻）、白芷、陈皮（橘皮）、桂圆、枸杞子、葱粉、姜粉、蒜粉、洋葱粉、花椒粉、胡椒粉、小茴香粉、青椒粉、芹菜粉、大豆分离蛋白、鸡蛋全蛋粉、鸡蛋粉、胡萝卜粉、菠菜粉、咖喱粉、食用玉米淀粉或小麦淀粉、大米粉、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、肉松、食用菌（姬松茸、蛹虫草、羊肚菌、香菇、杏鲍菇、银耳、黑木耳中的一种或几种）、花生仁（熟制）、百合、大豆（熟制）、薏苡仁（熟制）、莲子、山药（熟制）、红枣中的几种主要原料，添加或不添加谷氨酸钠、酱油粉、猪肉粉、鸡肉粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、柠檬酸、酵母抽提物、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、二氧化硅、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、焦糖色、柠檬黄、日落黄、辣椒红、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、食品用香精（牛肉粉香精、鸡肉粉香精、骨类抽提物、牛肉膏香精、鸡肉膏香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、肉味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经粉碎、混合搅拌、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据原辅料不同产品可分为：炒菜料、小龙虾复合调味料、大盘鸡复合调味料、五香味固态复合调味料、香辣味固态复合调味料、麻辣鲜复合调味料、肉味王复合调味料、芝麻香复合调味料、香辣烧烤料、孜然烧烤料、烤肉复合调味料、奥尔良烧烤腌料、新奥尔良腌料、包子、饺子馅调味料、孜然味复合调味料、鸡精复合调味料、鸡味复合调味料、鸡粉复合调味料、牛肉粉复合调味料、排骨粉复合调味料、鲜香粉复合调味料、香辣粉复合调味料、复合风味调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。

2.1.7 植物油（大豆油、玉米油）应符合 GB 2716 的规定。

- 2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 百合、薏苡仁、莲子、山药、红枣、白芷、陈皮（橘皮）、桂圆、枸杞子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.10 花椒粉、胡椒粉、小茴香粉、葱粉、姜粉、蒜粉、洋葱粉、胡萝卜粉、菠菜粉、青椒粉、芹菜粉应干燥、清洁、卫生，无污染、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.11 大豆分离蛋白应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.12 鸡蛋全蛋粉、鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.13 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.14 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 小麦淀粉应符合 GB 31637 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 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.19 酱油粉、猪肉粉、鸡肉粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.20 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.21 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.22 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.25 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.26 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.27 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.28 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.29 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.30 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.31 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.32 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.33 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.34 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.35 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.36 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.37 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.38 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

- 2.1.39 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.40 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.41 姬松茸、蛹虫草、羊肚菌、香菇、杏鲍菇、银耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.42 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.43 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.44 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.45 黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 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	粉末状或颗粒状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有原辅料混合加工后特有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、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	≤ 14.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 58.0	GB 5009.44
氨基酸态氮（以 N 计），g/100g（仅限鸡精复合调味料、鸡味复合调料、鸡粉复合调味料、牛肉粉复合调味料、排骨粉复合调味料）	≥ 0.05	GB 5009.235
总氮（以 N 计），g/100g（仅限鸡精复合调味料、鸡味复合调料、鸡粉复合调味料、牛肉粉复合调味料、排骨粉复合调味料）	≥ 0.1	SB/T 10371
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜） ^a ，g/kg	≤ 0.07	GB 5009.247
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜） ^a ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
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仅限添加该食品添加剂的产品；

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 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。

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、氨基酸态氮（仅限鸡精复合调味料、鸡味复合调料、鸡粉复合调味料、牛肉粉复合调味料、排骨粉复合调味料）。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、鸡精调味料、香辛料及其粉【辣椒、麻椒、朝天椒、干姜、花椒、桂皮、八角、小茴香、孜然、草果、丁香、月桂叶（香叶）、麻椒、白胡椒、黑胡椒、高良姜、肉豆蔻、甘草、砂仁、山奈中的一种或几种】、植物油（大豆油、玉米油中的一种或几种）、芝麻（白芝麻、黑芝麻）、白芷、陈皮（橘皮）、桂圆、枸杞子、葱粉、姜粉、蒜粉、洋葱粉、花椒粉、胡椒粉、小茴香粉、青椒粉、芹菜粉、大豆分离蛋白、鸡蛋全蛋粉、鸡蛋粉、胡萝卜粉、菠菜粉、咖喱粉、食用玉米淀粉或小麦淀粉、大米粉、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、肉松、食用菌（姬松茸、蛹虫草、羊肚菌、香菇、杏鲍菇、银耳、黑木耳中的一种或几种）、花生仁（熟制）、百合、大豆（熟制）、薏苡仁（熟制）、莲子、山药（熟制）、红枣中的几种主要原料，添加或不添加谷氨酸钠、酱油粉、猪肉粉、鸡肉粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、柠檬酸、酵母抽提物、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、二氧化硅、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、焦糖色、柠檬黄、日落黄、辣椒红、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、食品用香精（牛肉粉香精、鸡肉粉香精、骨类抽提物、牛肉膏香精、鸡肉膏香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、肉味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经粉碎、混合搅拌、包装加工而成的包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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌妙松食品有限公司