



412319S-2023



永城市金源面粉有限公司企业标准

Q/YJM 0002S-2023

固态复合调味粉

2023-07-29 发布

2023-07-29 实施

永城市金源面粉有限公司 发布

前 言

本标准由永城市金源面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孟静。

H N

Q B

固态复合调味粉

1 范围

本标准规定了固态复合调味粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、食用盐、香辛料（辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、胡椒粉、小茴香粉、桂皮粉、孜然粉、姜粉、葱粉、蒜粉、洋葱粉、藤椒粉、姜黄粉、月桂叶粉、甘草粉中的一种或几种）、白砂糖、葡萄糖、白芷粉、咖喱粉、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡精调味料、牛肉调味粉（牛肉、麦芽糊精、食用盐、辣椒粉、花椒粉、味精、牛肉香精）、鸡肉调味粉（鸡肉、麦芽糊精、香辛料、食用盐、谷氨酸钠、鸡肉香精、5'-呈味核苷酸二钠）、复合酱油粉（酱油、麦芽糊精、食用盐、味精）、酵母抽提物、香菇粉中的几种为主要原料，辅以或不辅以复配泡打粉（碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、焦磷酸二氢二钠、玉米淀粉、磷酸二氢钙、碳酸钙中的几种）、麦芽糊精、玉米粉、大米粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、预糊化木薯淀粉、味精、乳糖、D-木糖、大豆分离蛋白、碳酸氢钠、食用香精（鸡肉香精、肉味香精、鱼味香精、奶香香精、香兰素）、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、瓜尔胶、卡拉胶、辣椒红、全脂奶粉、磷脂粉、鸡全蛋粉、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、 β -胡萝卜素、柠檬黄中的几种，经调配混合、包装加工而成的含有两种以上调味料非即食固态复合调味粉。

根据用途不同将产品分为不同类别：炸鸡调味粉、炸鸡裹粉调味料、炸鱼粉调味料、小酥肉调味料、肉丸调味料、炖肉料、颗粒炸粉调味料、裹浆粉调味料、天妇罗调味粉、胡辣汤调味料、复合调味粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 白芷粉应清洁、干燥、无污染，同时符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.7 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.8 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.9 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.11 牛肉调味粉、鸡肉调味粉、复合酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.13 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.14 复配泡打粉应符合 GB 26687 的规定。

- 2.1.15 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 玉米粉应符合 GB/T 10463 及 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.20 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.21 食用木薯淀粉、预糊化木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.22 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.23 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.24 D-木糖应符合 GB 1886.305 的规定。
- 2.1.25 大豆分离蛋白应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.26 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.27 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.28 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.29 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.30 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.31 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.32 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.33 全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.34 磷脂粉应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.35 鸡全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.36 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.37 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.38 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.39 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.40 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.41 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.42 生产用水应符合 GB 5749 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	粉状或微粒状，无结块	取适量样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自

色 泽	具有产品应有的色泽	然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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	≤ 40	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
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
磷酸盐 ^a （以磷酸根计），g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
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； 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、食用盐、香辛料（辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、胡椒粉、小茴香粉、桂皮粉、孜然粉、姜粉、葱粉、蒜粉、洋葱粉、藤椒粉、姜黄粉、月桂叶粉、甘草粉中的一种或几种）、白砂糖、葡萄糖、白芷粉、咖喱粉、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡精调味料、牛肉调味粉（牛肉、麦芽糊精、食用盐、辣椒粉、花椒粉、味精、牛肉香精）、鸡肉调味粉（鸡肉、麦芽糊精、香辛料、食用盐、谷氨酸钠、鸡肉香精、5'-呈味核苷酸二钠）、复合酱油粉（酱油、麦芽糊精、食用盐、味精）、酵母抽提物、香菇粉中的几种为主要原料，辅以或不辅以复配泡打粉（碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、焦磷酸二氢二钠、玉米淀粉、磷酸二氢钙、碳酸钙中的几种）、麦芽糊精、玉米粉、大米粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、预糊化木薯淀粉、味精、乳糖、D-木糖、大豆分离蛋白、碳酸氢钠、食用香精（鸡肉香精、肉味香精、鱼味香精、奶香香精、香兰素）、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、瓜尔胶、卡拉胶、辣椒红、全脂奶粉、磷脂粉、鸡全蛋粉、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、 β -胡萝卜素、柠檬黄中的几种，经调配混合、包装加工而成的含有两种以上调味料非即食固态复合调味粉。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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

永城市金源面粉有限公司

QB