



412029S-2023



柘城县芊佳百味食品有限公司企业标准

Q/ZQS 0002S-2023

固态复合调味料

2023-07-08 发布

2023-07-08 实施

柘城县芊佳百味食品有限公司 发布

前 言

本标准由柘城县芊佳百味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王守哲。

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、香辛料或香辛料粉（辣椒、孜然、姜、小茴香、高良姜、肉桂、八角、甘草、丁香、花椒、藤椒、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、洋葱、大蒜、姜黄、胡椒、肉豆蔻、豆蔻、荜拨、欧芹、芫荽籽、圆叶山奈、香莢兰、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、当归、百里香中的几种）、花生碎（花生仁炒制、粉碎）、黄豆粉（黄豆炒制、粉碎）、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、芝麻仁、味精、白砂糖、食用葡萄糖、骨素、鸡肉粉、鸡粉调味料、鸡精调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、番茄粉中的几种为主要原料，添加或不添加酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、二氧化硅、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、柠檬酸、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、卡拉胶、辣椒红、姜黄素、 β -胡萝卜素、焦糖色、高粱红、辣椒红、胭脂虫红、天然胡萝卜素、栀子（粉碎）、食品用香精（肉膏香精、香辛型香精、酱香香精、咸味香精、肉类风味香精、鱼肉香精、海鲜风味香精、骨汤风味香精、菌菇风味香精、蔬菜风味香精、麻辣风味香精、葱香风味香精、蒜香风味香精、藤椒风味香精、菠萝风味香精、泡椒味香精、椒麻味香精、花椒味香精、辣椒味香精、孜然味香精、柠檬味香精、玉米味香精、番茄味香精、迷迭香味香精中的一种或几种）中的几种，经配料、混匀、包装加工制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。

根据原辅料的不同分为：烧烤蘸料、烧烤撒料、烤肉蘸料、火锅蘸料、芝麻盐调味料、奥尔良腌料调味料、麻辣鲜调味料、香辣味调味料、肉味香调味料、凉皮香调味料、十三香复合调味料、炖肉炖排骨调味料、炒鸡调味料、包子饺子调味料、烧烤料调味料、肉味鲜调味料、凉菜调味料、烩面调味料、拉面调味料、芝麻香调味料、炒菜调味料、肉香味调味料、馄饨汤料调味料、椒盐复合调味料、台湾香肠调味料、火腿肠调味料、培根调味料、肉制品调味料。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 鸡肉粉应符合 GB 2726 的规定。

2.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.8 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.9 鸡粉调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.10 芝麻仁应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.12 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.13 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.14 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.15 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.17 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.18 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.21 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 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 栀子应符合《中华人民共和国药典》2020 年第一部的规定。
- 2.1.24 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.25 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.26 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.27 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.28 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.29 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.30 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.31 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.32 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.33 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.34 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.35 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.36 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.37 甘氨酸（氨基乙酸）应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.38 L-丙氨酸（增味剂）应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.39 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.40 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.41 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.42 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.43 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.44 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.45 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.317 的规定。
- 2.1.46 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.47 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.48 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.49 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.50 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 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	粉末状或具有原料应有性状	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有滋味、气味，无异味	
杂 质	无霉斑，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，%	≤ 25.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 50.0	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
磷酸盐 ^a （以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256
姜黄素 ^a ，g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
β -胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.28
1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；		

2、a 仅适用于添加该食品添加剂的产品；

3、无机砷可先测定其总砷,当总砷含量不超过无机砷限量值时,可判定符合限量要求而不必测定无机砷;否则,需测定无机砷含量再作判定;

同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、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 生产加工过程的卫生要求

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

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、水分的检验。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、香辛料或香辛料粉（辣椒、孜然、姜、小茴香、高良姜、肉桂、八角、甘草、丁香、花椒、藤椒、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、洋葱、大蒜、姜黄、胡椒、肉豆蔻、豆蔻、荜拔、欧芹、芫荽籽、圆叶山奈、香莢兰、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、当归、百里香中的几种）、花生碎（花生仁炒制、粉碎）、黄豆粉（黄豆炒制、粉碎）、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、芝麻仁、味精、白砂糖、食用葡萄糖、骨素、鸡肉粉、鸡粉调味料、鸡精调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、番茄粉中的几种为主要原料，添加或不添加酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、二氧化硅、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、柠檬酸、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、卡拉胶、辣椒红、姜黄素、 β -胡萝卜素、焦糖色、高粱红、辣椒红、胭脂虫红、天然胡萝卜素、栀子（粉碎）、食品用香精（肉膏香精、香辛型香精、酱香香精、咸味香精、肉类风味香精、鱼肉香精、海鲜风味香精、骨汤风味香精、菌菇风味香精、蔬菜风味香精、麻辣风味香精、葱香风味香精、蒜香风味香精、藤椒风味香精、菠萝风味香精、泡椒味香精、椒麻味香精、花椒味香精、辣椒味香精、孜然味香精、柠檬味香精、玉米味香精、番茄味香精、迷迭香味香精中的一种或几种）中的几种，经配料、混匀、包装加工制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》和制订本标准，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。

柘城县芊佳百味食品有限公司