



412484S-2023



商丘青山香精香料有限公司企业标准

Q/SQSX 0001S-2023

# 固态复合调味料

2023-08-10 发布

2023-08-10 实施

商丘青山香精香料有限公司 发布

## 前 言

本标准由商丘青山香精香料有限公司提出。

本标准起草单位：商丘青山香精香料有限公司。

本标准主要起草人：韩二娟。

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、香辛料粉（辣椒、孜然、姜、小茴香、高良姜、肉桂、八角、胡椒、甘草、丁香、花椒、藤椒、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、洋葱、大蒜、姜黄、豆蔻、山奈、香茅草、葱白、迭迭香中的几种）、白果、橘皮（陈皮）、白芷、食用玉米淀粉、芝麻仁、味精、白砂糖、食用葡萄糖、鸡肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡精调味料、鱼肉粉调味料、牛肉粉调味料中的几种为主要原料，添加或不添加六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、甲基环戊烯醇酮、辣椒油树脂、番茄粉、黄芥末提取物、麦芽糊精、酵母抽提物、黄豆粉（熟制黄豆粉碎）、小麦粉（熟制小麦粉碎）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾、柠檬酸、柠檬酸钠、阿斯巴甜、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、二氧化硅、食品用香精（咸味香精、肉类风味香精、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、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、番茄味香精、迷迭香味香精、烧烤风味香精、奶香味香精中的一种或几种）中的几种，经配料、粉碎或不粉碎、搅拌混合、包装加工制成的包含两种或两种以上的固态复合调味料。

根据所添加的原辅料不同，分为：烧烤料、烤肉蘸料、火锅蘸料、奥尔良腌料、麻辣鲜调味料、香辣味调味料、炒鸡调味料、肉味鲜调味料、凉菜调味料、拉面调味料、芝麻香调味料、炒菜调味料、椒盐复合调味料、肉制品调味料、香辛料风味调味料、风味复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.2 香辛料粉（辣椒、孜然、姜、小茴香、高良姜、肉桂、八角、胡椒、甘草、丁香、花椒、藤椒、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、洋葱、大蒜、姜黄、豆蔻、山奈、香茅草、葱白、迭迭香）应符合 GB/T 15691 的规定。

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

2.1.4 芝麻仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.8 鸡肉粉调味料、鱼肉粉调味料、牛肉粉调味料应符合 GB 31644 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 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。

2.1.12 黄芥末提取物应符合 GB 1886.269 的规定。

- 2.1.13 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.15 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.16 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.17 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.21 阿斯巴甜应符合 GB 18886.47 的规定。
- 2.1.22 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.23 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.24 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.25 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 黄豆粉、小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.27 白果、橘皮（陈皮）、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.28 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.29 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.30 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.31 甲基环戊烯醇酮应符合 GB 1886.128 的规定。
- 2.1.32 辣椒油树脂应符合 GB 28314 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	具有产品应有的性状	从样品中取出适量，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无异变、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，%	≤ 13.0	GB 5009.3

食用盐（以NaCl计），g/100g	≤	55.0	GB 5009.44
铅 <sup>a</sup> （以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
山梨酸钾（以山梨酸计） <sup>b</sup> ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
阿斯巴甜 <sup>b</sup> ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
苯甲酸钠（以苯甲酸计） <sup>b</sup> ，g/kg	≤	0.6	GB 5009.28
磷酸盐（以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计） <sup>b</sup> ，g/kg	≤	20.0	GB 5009.256

注1：a 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

注2：b 仅适用于添加该食品添加剂的产品。

注3：同一功能的食品添加剂（相同防腐剂）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 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定

表3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

注1：a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

## 2.5 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。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 2.7 其它要求

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；食品添加剂的使用应符合GB 2760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、水分、食用盐、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以食用盐、香辛料粉（辣椒、孜然、姜、小茴香、高良姜、肉桂、八角、胡椒、甘草、丁香、花椒、藤椒、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、洋葱、大蒜、姜黄、豆蔻、山奈、香茅草、葱白、迭迭香中的几种）、白果、橘皮（陈皮）、白芷、食用玉米淀粉、芝麻仁、味精、白砂糖、食用葡萄糖、鸡肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡精调味料、鱼肉粉调味料、牛肉粉调味料中的几种为主要原料，添加或不添加六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、甲基环戊烯醇酮、辣椒油树脂、番茄粉、黄芥末提取物、麦芽糊精、酵母抽提物、黄豆粉（熟制黄豆粉碎）、小麦粉（熟制小麦粉碎）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾、柠檬酸、柠檬酸钠、阿斯巴甜、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、二氧化硅、食品用香精（咸味香精、肉类风味香精、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、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、番茄味香精、迷迭香味香精、烧烤风味香精、奶香味香精中的一种或几种）中的几种，经配料、粉碎或不粉碎、搅拌混合、包装加工制成的包含两种或两种以上的固态复合调味料。

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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘青山香精香料有限公司

QB