



412391S-2023



河南大汤师食品有限公司企业标准

Q/HDTS 0003S-2023

固态复合调味料

2023-08-06 发布

2023-08-06 实施

河南大汤师食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南大汤师食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：辛民。

本标准自发布实施之日起替代Q/HDTS 0003S-2021（备案号：411323S-2021）。

HN
QB

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。

本标准适用于以香辛料或粉【阿魏、八角、白胡椒、白欧芥、百里香、薄荷、荜拔、藏红花、草果、菖蒲、刺柏、刺山柑、大葱、大清桂、丁香、豆蔻、多香果、枫茅、甘草、甘牛至、高良姜、葛缕子、桂皮、黑胡椒、黑芥籽、胡麻、葫芦巴、花椒、姜、姜黄、椒样薄荷、韭葱、桔茗、辣根、辣椒、留兰香、龙蒿、罗晃子、芒果、蒙百里香、迷迭香、木姜子、牛至、欧芹、芹菜、肉豆蔻、肉桂、砂仁、山奈、石榴、莳萝、蒜、甜罗勒、调料九里香、土茴香、细叶芹、香椿、香旱芹、香荚兰、香茅、小葱、小豆蔻、小茴香、杨桃、洋葱、阴香、芫荽、圆叶当归、月桂（叶）中的一种或多种】、陈皮、白芷、梔子、罗汉果、当归、藿香、决明子、山楂、柠檬干、荆芥、枸杞子、红枣、蔬菜粉（葱粉、姜粉、蒜粉、南瓜粉、洋葱粉、白菜粉、藕粉、马铃薯粉、芹菜粉中的一种或多种）、抹茶粉、蛋黄粉、乳粉、香辣腌料（食用盐、白砂糖、大豆色拉油、辣椒红、花椒粉、辣椒粉）、食用盐、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、鸡粉调味料、酱油粉、鸡肉粉调味料、牛肉粉调味料、猪肉粉调味料（猪肉、食用盐、味精、白糖、麦芽糊精、呈味核苷酸二钠、食用香精）、海鲜粉调味料、菇精调味料、芝麻、番茄粉调味料（番茄粉、白糖、麦芽糊精、食用盐、味精、呈味核苷酸二钠、柠檬酸钠、红曲红）、牛骨白汤粉（牛骨抽提物、食用盐、麦芽糊精、白砂糖、味精）、猪骨白汤粉（猪骨抽提物、食用盐、麦芽糊精、白砂糖、味精）、鸡骨白汤粉（鸡骨抽提物、食用盐、麦芽糊精、白砂糖、味精）、羊骨白汤粉（羊骨抽提物、食用盐、麦芽糊精、白砂糖、味精）中的几种为原料，加入芝麻、花生仁、葵花籽仁、大豆、大豆蛋白、大米粉、小米面、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、玉米淀粉、磷酸酯双淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、焦糖色、麦芽糊精、酵母抽提物、酵母复合调味料、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠中的多种）、红曲红、辣椒红、柠檬黄、核黄素、梔子黄、 β -胡萝卜素、食用葡萄糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、琥珀酸二钠、二氧化硅、乙基麦芽酚、抗氧化剂（D-异抗坏血酸钠、维生素E）、辣椒油树脂、酸水解植物（大豆）蛋白调味粉、明胶水解蛋白调味粉、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、液体香精或粉状香精或膏状香精（辣椒风味、花椒风味、藤椒风味、生姜风味、大葱风味、大蒜风味、洋葱风味、孜然风味、牛肉风味、羊肉风味、海鲜风味、鸭肉风味、烧烤风味、烤肉风味、鸡肉风味、猪肉风味、番茄风味、菌菇风味、鼠尾草油树脂/提取物中的一种或几种）中的多种，经原料验收、配料、混合、粉碎或不粉碎、筛分或不筛分、包装加工而成的包含两种或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产品：鸡精复合调味料、鸡粉复合调味料、鸭味调味料、海鲜味调味料、牛肉味调味料、猪肉味调味料、羊肉味调味料、番茄味调味料、菌菇味调味料、麻辣鲜调味料、腌料调味料、卤料调味料、炒菜料、炖汤料、烧烤料、煎炸料、复合风味调味料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 阿魏、八角、白胡椒、白欧芥、百里香、薄荷、荜拨、藏红花、草果、菖蒲、刺柏、刺山柑、大葱、大清桂、丁香、豆蔻、多香果、枫茅、甘草、甘牛至、高良姜、葛缕子、桂皮、黑胡椒、黑芥籽、胡麻、葫芦巴、花椒、姜、姜黄、椒样薄荷、韭葱、桔茗、辣根、辣椒、留兰香、龙蒿、罗晃子、芒果、蒙百里香、迷迭香、木姜子、牛至、欧芹、芹菜、肉豆蔻、肉桂、砂仁、山奈、石榴、莳萝、蒜、甜罗勒、调料九里香、土茴香、细叶芹、香椿、香旱芹、香莢兰、香茅、小葱、小豆蔻、小茴香、杨桃、洋葱、阴香、芫荽、圆叶当归、月桂（叶）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 陈皮、白芷、栀子、罗汉果、当归、藿香、决明子、山楂、枸杞子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.3 柠檬干、荆芥应清洁、卫生、无污染、无虫害，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.5 蔬菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.6 抹茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。

2.1.7 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.8 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.9 香辣腌料、酵母复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

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

2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.14 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.15 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.16 鸡肉粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.17 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.18 猪肉粉调味料、牛骨白汤粉、猪骨白汤粉、鸡骨白汤粉、羊骨白汤粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.19 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。

2.1.20 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。

2.1.21 番茄粉调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.22 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.23 花生仁、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.24 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.25 大豆蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。

2.1.26 大米粉应符合 GB 2715 的规定。

- 2.1.27 小米面应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.28 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.29 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.30 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.31 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.32 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.33 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.34 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.35 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.36 液体香精或粉状香精或膏状香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.37 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.38 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.39 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.40 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.41 核黄素应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.42 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.43 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.44 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.45 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.46 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.47 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.48 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.49 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.50 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.51 维生素 E 应符合 GB 14756 的规定。
- 2.1.52 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.53 酸水解植物(大豆)蛋白调味粉应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.54 明胶水解蛋白调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.55 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.56 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.57 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.58 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.59 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 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	固态	取 50g 试样平摊于玻璃器皿内或白瓷盘上, 自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味、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	≤ 15.0	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 55.0	GB 5009.44
*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
核黄素 ^a , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.85
栀子黄 ^a , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
3-氯-1,2-丙二醇 ^b , mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191
展青霉素 ^c , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验;

b 仅适用于添加酸水解植物(大豆)蛋白复合调味粉的固态复合调味料;

c 仅限于添加山楂的产品。

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

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：感官要求、水分、食用盐、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以香辛料或粉【阿魏、八角、白胡椒、白欧芥、百里香、薄荷、荜拨、藏红花、草果、菖蒲、刺柏、刺山柑、大葱、大清桂、丁香、豆蔻、多香果、枫茅、甘草、甘牛至、高良姜、葛缕子、桂皮、黑胡椒、黑芥籽、胡麻、葫芦巴、花椒、姜、姜黄、椒样薄荷、韭葱、桔茗、辣根、辣椒、留兰香、龙蒿、罗晃子、芒果、蒙百里香、迷迭香、木姜子、牛至、欧芹、芹菜、肉豆蔻、肉桂、砂仁、山奈、石榴、茛苢、蒜、甜罗勒、调料九里香、土茴香、细叶芹、香椿、香旱芹、香莢兰、香茅、小葱、小豆蔻、小茴香、杨桃、洋葱、阴香、芫荽、圆叶当归、月桂（叶）中的一种或多种】、陈皮、白芷、栀子、罗汉果、当归、藿香、决明子、山楂、柠檬干、荆芥、枸杞子、红枣、蔬菜粉（葱粉、姜粉、蒜粉、南瓜粉、洋葱粉、白菜粉、藕粉、马铃薯粉、芹菜粉中的一种或多种）、抹茶粉、蛋黄粉、乳粉、香辣腌料（食用盐、白砂糖、大豆色拉油、辣椒红、花椒粉、辣椒粉）、食用盐、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、鸡粉调味料、酱油粉、鸡肉粉调味料、牛肉粉调味料、猪肉粉调味料（猪肉、食用盐、味精、白糖、麦芽糊精、呈味核苷酸二钠、食用香精）、海鲜粉调味料、菇精调味料、芝麻、番茄粉调味料（番茄粉、白糖、麦芽糊精、食用盐、味精、呈味核苷酸二钠、柠檬酸钠、红曲红）、牛骨白汤粉（牛骨抽提物、食用盐、麦芽糊精、白砂糖、味精）、猪骨白汤粉（猪骨抽提物、食用盐、麦芽糊精、白砂糖、味精）、鸡骨白汤粉（鸡骨抽提物、食用盐、麦芽糊精、白砂糖、味精）、羊骨白汤粉（羊骨抽提物、食用盐、麦芽糊精、白砂糖、味精）中的几种为原料，加入芝麻、花生仁、葵花籽仁、大豆、大豆蛋白、大米粉、小米面、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、玉米淀粉、磷酸酯双淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、焦糖色、麦芽糊精、酵母抽提物、酵母复合调味料、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠中的多种）、红曲红、辣椒红、柠檬黄、核黄素、栀子黄、 β -胡萝卜素、食用葡萄糖、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、琥珀酸二钠、二氧化硅、乙基麦芽酚、抗氧化剂（D-异抗坏血酸钠、维生素E）、辣椒油树脂、酸水解植物（大豆）蛋白调味粉、明胶水解蛋白调味粉、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、柠檬酸、L-苹果酸、柠檬酸钠、液体香精或粉状香精或膏状香精（辣椒风味、花椒风味、藤椒风味、生姜风味、大葱风味、大蒜风味、洋葱风味、孜然风味、牛肉风味、羊肉风味、海鲜风味、鸭肉风味、烧烤风味、烤肉风味、鸡肉风味、猪肉风味、番茄风味、菌菇风味、鼠尾草油树脂/提取物中的一种或几种）中的多种，经原料验收、配料、混合、粉碎或不粉碎、筛分或不筛分、包装加工而成的包含两种或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/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》和GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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。

河南大汤师食品有限公司