



412722S-2023



许昌东方伊厨食品有限公司企业标准

Q/XDFY 0001S-2023

固态复合调味料

2023-09-02 发布

2023-09-02 实施

许昌东方伊厨食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌东方伊厨食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘阳、刘馨雨。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以香辛料或粉（八角、花椒、辣椒、藤椒、线椒、葱、蒜、姜、黑胡椒、白胡椒、孜然、丁香、桂皮、甘草、月桂叶、小茴香、荜拨、香茅、山奈、砂仁、高良姜、百里香、草果、芫荽、莳萝、豆蔻、肉豆蔻、小豆蔻、洋葱、香豆蔻、细叶芹、芹菜、辣根、肉桂、姜黄、留兰香、调料九里香、甜罗勒、多香果、迷迭香中的一种或几种）、芝麻、花生（碎）、黄豆（碎）、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、食用葡萄糖、麦芽糊精、鸡肉粉、牛肉粉、猪肉粉、酱油粉、醋粉、咖喱粉、芥末粉中的一种或几种为原料，添加或不添加陈皮、白芷、山楂、枸杞、罗汉果、栀子、百合、莲子、桂圆、红枣、香菇（粉）、茶树菇（粉）、牛肝菌（粉）、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、菇精调味料、鲜味宝调味料、骨汤粉调味料、骨汤膏调味料、水解植物蛋白调味粉、海藻糖、蛋黄粉、肉松、番茄粉、乳清粉、乳粉、虾粉、虾米、干紫菜、脱水蔬菜（脱水胡萝卜、脱水萝卜、脱水白菜、脱水香菜、脱水葱、脱水姜、脱水青梗菜、脱水高丽菜中的一种或几种）、食用淀粉（食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、大豆粉、大米粉、小麦粉、玉米（粉）、大豆膳食纤维粉、食用动物油（猪油、牛油、鸡油、羊油、鸭油中的一种或几种）、食用植物油（菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油、玉米油中的一种或几种）、酵母抽提物、L-丙氨酸（增味剂）、DL-苹果酸、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、木糖醇、阿斯巴甜、甘氨酸（增味剂）、柠檬酸、碳酸氢钠、碳酸钠、琥珀酸二钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、二氧化硅、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、焦糖色、辣椒红、诱惑红、红曲红、姜黄素、柠檬黄、日落黄、栀子黄、核黄素、三氯蔗糖、乙基麦芽酚、黄原胶、辣椒油树脂、花椒提取物、食用香精中的一种或几种，经挑选、配料、干燥（不干燥）、炒制（不炒制）、粉碎（不粉碎）、混合、筛分（不筛分）、造粒（不造粒）、杀菌（不杀菌）、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食固态复合调味料。

根据原辅料和食用方式不同，产品分为即食固态复合调味料、非即食固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 香辛料或粉、芥末粉应符合 GB/T 15691 的规定。

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

2.1.3 花生（碎）应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 黄豆（碎）应符合 GB 1352 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 鸡肉粉、牛肉粉、猪肉粉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.12 酱油粉、醋粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.14 陈皮、白芷、山楂、枸杞、罗汉果、栀子、百合、莲子、桂圆应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.15 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.16 香菇（粉）、茶树菇（粉）、牛肝菌（粉）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.17 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.18 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.19 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.20 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.21 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.22 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.23 鲜味宝调味料、骨汤粉调味料、骨汤膏调味料、水解植物蛋白调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.24 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.25 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.26 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.27 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.28 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.29 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.30 虾粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.31 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.32 干紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.33 脱水蔬菜应符合 NY/T 1081 的规定。
- 2.1.34 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.35 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.36 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.37 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

- 2.1.38 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.39 大豆粉、大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.40 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.41 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.42 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.43 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.44 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.45 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.46 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.47 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.48 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.49 5, -呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 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 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.52 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.53 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.54 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.55 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.56 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.57 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.58 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.59 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.60 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.61 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.62 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.63 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.64 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.65 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.66 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.67 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.68 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.69 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.70 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

- 2.1.71 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.72 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.73 核黄素应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.74 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.75 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.76 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.77 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.78 花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.79 食用香精应符合 GB 30616 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	从样品中取出适量，置于洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品特有的气味、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	≤ 20	GB 5009.3
食用盐 ^a (以NaCl计), g/100g	≤ 59	GB 5009.44
无机砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
脱氢乙酸钠 ^b (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^b (以苯甲酸计), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.28
姜黄素 ^b , g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
柠檬黄 ^b (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
日落黄 ^b (以日落黄计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
栀子黄 ^b , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149

磷酸盐 ^b （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	20.0	GB 5009.256
诱惑红 ^b （以诱惑红计），g/kg	≤	0.04	SN/T 1743
阿斯巴甜 ^b ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
核黄素 ^b ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.85
三氯蔗糖 ^b ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
甲基汞 ^c （以Hg计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
3-氯-1,2-丙二醇 ^d ，mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191
展青霉素，μg/kg	≤	20（仅适用于添加山楂的产品）	GB 5009.185
氨基酸态氮（以N计），g/100g	≥	0.01（仅适用于添加酱油粉的产品）	GB 5009.235
总氮（以N计），g/100g	≥	0.2	SB/T 10371
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 仅适用于添加食用盐的产品。 b 仅适用于添加该食品添加剂的产品。 c 仅适用于添加虾粉、虾米、干紫菜的产品。 d 仅限于添加水解植物蛋白调味粉的产品。 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 微生物限量

即食产品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 a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注：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

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、氨基酸态氮（仅适用于添加酱油粉的产品）、菌落总数（仅适用于即食产品）、大肠菌群（仅适用于即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以香辛料或粉（八角、花椒、辣椒、藤椒、线椒、葱、蒜、姜、黑胡椒、白胡椒、孜然、丁香、桂皮、甘草、月桂叶、小茴香、荜拔、香茅、山奈、砂仁、高良姜、百里香、草果、芫荽、苤苢、豆蔻、肉豆蔻、小豆蔻、洋葱、香豆蔻、细叶芹、芹菜、辣根、肉桂、姜黄、留兰香、调料九里香、甜罗勒、多香果、迷迭香中的一种或几种）、芝麻、花生（碎）、黄豆（碎）、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、食用葡萄糖、麦芽糊精、鸡肉粉、牛肉粉、猪肉粉、酱油粉、醋粉、咖喱粉、芥末粉中的一种或几种为原料，添加或不添加陈皮、白芷、山楂、枸杞、罗汉果、栀子、百合、莲子、桂圆、红枣、香菇（粉）、茶树菇（粉）、牛肝菌（粉）、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、菇精调味料、鲜味宝调味料、骨汤粉调味料、骨汤膏调味料、水解植物蛋白调味粉、海藻糖、蛋黄粉、肉松、番茄粉、乳清粉、乳粉、虾粉、虾米、干紫菜、脱水蔬菜（脱水胡萝卜、脱水萝卜、脱水白菜、脱水香菜、脱水葱、脱水姜、脱水青梗菜、脱水高丽菜中的一种或几种）、食用淀粉（食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、大豆粉、大米粉、小麦粉、玉米（粉）、大豆膳食纤维粉、食用动物油（猪油、牛油、鸡油、羊油、鸭油中的一种或几种）、食用植物油（菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油、玉米油中的一种或几种）、酵母抽提物、L-丙氨酸（增味剂）、DL-苹果酸、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、木糖醇、阿斯巴甜、甘氨酸（增味剂）、柠檬酸、碳酸氢钠、碳酸钠、琥珀酸二钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、二氧化硅、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、焦糖色、辣椒红、诱惑红、红曲红、姜黄素、柠檬黄、日落黄、栀子黄、核黄素、三氯蔗糖、乙基麦芽酚、黄原胶、辣椒油树脂、花椒提取物、食用香精中的一种或几种，经挑选、配料、干燥（不干燥）、炒制（不炒制）、粉碎（不粉碎）、混合、筛分（不筛分）、造粒（不造粒）、杀菌（不杀菌）、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或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。

许昌东方伊厨食品有限公司