



412743S-2023



周口市开发区天味香调味食品厂企业标准

Q/ZKT 0002S-2023

# 固态复合调味料

2023-09-03 发布

2023-09-03 实施

周口市开发区天味香调味食品厂 发布

## 前 言

本标准由周口市开发区天味香调味食品厂提出并起草。

本标准起草人：王祖明。

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。

本标准适用于以香辛料或粉（八角、花椒、辣椒、藤椒、麻椒、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、紫苏籽、姜黄中的一种或几种）、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、酵母抽提物、咖喱粉、芥末粉中的一种或几种为原料，添加或不添加芝麻、陈皮、白芷、山楂、枸杞、罗汉果、栀子、百合、莲子、桂圆、香菇（粉）、茶树菇（粉）、红枣、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、骨汤粉调味料、骨汤膏调味料、水解植物蛋白调味粉、海藻糖、木糖醇、蛋黄粉、肉松、番茄粉、乳清粉、乳粉、虾粉、虾米、干紫菜、玉米（粉）、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、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）、食用香精（花椒风味香精、孜然风味香精、葱油风味香精、姜风味香精、猪肉味香精、胡椒风味香精、烧烤风味香精、藤椒风味香精、香辣风味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精中的一种或几种）、L-丙氨酸（增味剂）、DL-苹果酸、阿斯巴甜、乙酰磺胺酸钾、甘氨酸（增味剂）、柠檬酸、琥珀酸二钠、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、食用盐、食用葡萄糖）、碳酸氢钠、碳酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、二氧化硅、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、辣椒红、姜黄素、柠檬黄、诱惑红、红曲红、日落黄、栀子黄、焦糖色、核黄素、三氯蔗糖、乙基麦芽酚、辣椒油树脂中的一种或几种，经挑拣、干燥（不干燥）、炒制（不炒制）、粉碎（不粉碎）、混合（不混合）、筛分（不筛分）、包装加工而成的即食或非即食固态复合调味料。

根据原辅料及食用方式不同，产品分为：非即食固态复合调味料、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 花生（碎）应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 黄豆（碎）应符合 GB 1352 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 鸡肉粉、牛肉粉、猪肉粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.11 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 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.14 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 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。
- 2.1.16 香菇（粉）、茶树菇（粉）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.17 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.18 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.19 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.20 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.21 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.22 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.23 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.24 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。
- 2.1.25 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.26 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.27 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.28 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.29 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.30 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.31 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.32 虾粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.33 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.34 干紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.35 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.36 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.37 脱水蔬菜应符合 NY/T 1081 的规定。
- 2.1.38 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

- 2.1.39 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.40 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.41 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.42 红薯淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.43 大豆粉、大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.44 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.45 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.46 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.47 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.48 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.49 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.50 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.51 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.52 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 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 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.56 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.57 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.58 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.59 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.60 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.66 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.67 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.68 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.69 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.70 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.71 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.72 焦糖色应符合 GB 1886.64 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 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	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、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	≤ 20.0	GB 5009.3
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
3-氯-1, 2-丙二醇, mg/kg	≤ 1.0(仅适用于添加水解植物蛋白调味粉的产品)	GB 5009.191
展青霉素, μg/kg	≤ 20(仅适用于添加山楂的产品)	GB 5009.185
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>a</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.28
姜黄素 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
柠檬黄 <sup>a</sup> (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> (以日落黄计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
栀子黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
磷酸盐 <sup>a</sup> (以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256
诱惑红 <sup>a</sup> (以诱惑红计), g/kg	≤ 0.04	SN/T 1743

阿斯巴甜 <sup>a</sup> , g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
核黄素 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.05	GB 5009.85
甲基汞 (以Hg计), mg/kg	≤	0.5 (仅适用于添加虾粉、虾米、干紫菜的产品)	GB 5009.17

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;

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 <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中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

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、菌落总数 (仅适用于即食产品)、大肠菌群 (仅适用于即食产品)。型式检验应符合国家相关规定。

## 编制说明

本标准适用于以香辛料或粉（八角、花椒、辣椒、藤椒、麻椒、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、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、紫苏籽、姜黄中的一种或几种）、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、酵母抽提物、咖喱粉、芥末粉中的一种或几种为原料，添加或不添加芝麻、陈皮、白芷、山楂、枸杞、罗汉果、栀子、百合、莲子、桂圆、香菇（粉）、茶树菇（粉）、红枣、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、骨汤粉调味料、骨汤膏调味料、水解植物蛋白调味粉、海藻糖、木糖醇、蛋黄粉、肉松、番茄粉、乳清粉、乳粉、虾粉、虾米、干紫菜、玉米（粉）、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、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）、食用香精（花椒风味香精、孜然风味香精、葱油风味香精、姜风味香精、猪肉味香精、胡椒风味香精、烧烤风味香精、藤椒风味香精、香辣风味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精中的一种或几种）、L-丙氨酸（增味剂）、DL-苹果酸、阿斯巴甜、乙酰磺胺酸钾、甘氨酸（增味剂）、柠檬酸、琥珀酸二钠、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、食用盐、食用葡萄糖）、碳酸氢钠、碳酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、二氧化硅、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、辣椒红、姜黄素、柠檬黄、诱惑红、红曲红、日落黄、栀子黄、焦糖色、核黄素、三氯蔗糖、乙基麦芽酚、辣椒油树脂中的一种或几种，经挑拣、干燥（不干燥）、炒制（不炒制）、粉碎（不粉碎）、混合（不混合）、筛分（不筛分）、包装加工而成的即食或非即食固态复合调味料。本标准根据《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。

周口市开发区天味香调味食品厂