



412723S-2024



郑州馥沛食品科技有限公司企业标准

Q/ZFS 0001S-2024

固态复合调味料

2024-11-04 发布

2024-11-04 实施

郑州馥沛食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由郑州馥沛食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：郑州馥沛食品科技有限公司。

本标准主要起草人：魏鹏飞。

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。

本标准适用于以鸡肉粉、猪肉粉、牛肉粉、羊肉粉、鸭肉粉、食用盐、香辛料粉【花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、甘草、孜然、辣椒、丁香、香叶（月桂叶）、香茅兰、桂皮、肉豆蔻、草果、小茴香、砂仁、山奈、高良姜、荜拨中的一种或几种】、陈皮粉、白芷粉、味精、白砂糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、麦芽糊精、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精中的一种或几种，添加或不添加食用盐、白砂糖、酸水解植物蛋白调味液、水、酵母抽提物、味精中的一种或几种）、大蒜粉、洋葱粉、生姜粉、青葱粉、番茄粉、咖喱粉、可可粉、酵母抽提物、熟芝麻、食用玉米淀粉、酸水解植物蛋白调味粉（酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用盐）、豆豉粉（豆豉、食用盐，添加或不添加酿造酱油、麦芽糊精、白砂糖、酸水解植物蛋白调味液、水、味精、酵母抽提物、味精中的一种或几种）、豆酱粉（黄豆酱、食用盐，添加或不添加酿造酱油、麦芽糊精、白砂糖、酸水解植物蛋白调味液、水、味精、酵母抽提物、味精中的一种或几种）、植脂末（葡萄糖浆、氢化棕榈仁油、辛烯基琥珀酸淀粉钠、氧化羟丙基淀粉、双乙酰酒石酸单双甘油酯，单、双甘油脂肪酸酯、二氧化硅）、蛋黄粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加虾粉、牡蛎粉、虾粉调味料中的一种或几种，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠(I+G)、食品用香精、谷氨酸钠、琥珀酸二钠(干贝素)、二氧化硅、柠檬酸、乙基麦芽酚、食用葡萄糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、甜菊糖苷、辛烯基琥珀酸淀粉钠、结晶果糖、乳糖、维生素 C、单、双甘油脂肪酸酯、L-丙氨酸（增味剂）、甘氨酸（增味剂）、4-羟基-2,5-二甲基-3(2H)-呋喃酮、DL-苹果酸、乙酸钠、日落黄、焦糖色、柠檬黄、柠檬酸钠、黄原胶、山梨酸钾、蔗糖脂肪酸酯、辣椒红中的一种或几种，经配料、混合、包装加工而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。

根据原料和风味不同分为：鸡肉粉固态调味料、猪肉粉固态调味料、牛肉粉固态调味料、羊肉粉固态调味料、鸭肉粉固态调味料、牛肉味固态复合调味料、鸡肉味固态复合调味料、猪肉味固态复合调味料、鸭肉味固态复合调味料、海鲜味固态复合调味料、麻辣味固态复合调味料、五香味固态复合调味料、番茄味固态复合调味料、烧烤味固态复合调味料、可可味固态复合调味料、酸辣味固态复合调味料、咖喱味固态复合调味料、香辣味烧烤撒料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鸡肉粉、猪肉粉、牛肉粉、羊肉粉、鸭肉粉应符合 GB 2726 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.6 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.10 5'-呈味核苷酸二钠(I+G)应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.11 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 酱油粉、豆豉粉、豆酱粉、复合酸水解植物蛋白调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 大蒜粉、洋葱粉、生姜粉、青葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 陈皮粉、白芷粉应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.15 琥珀酸二钠(干贝素)应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.16 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.17 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.18 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.20 熟芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 虾粉调味料应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.23 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.24 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.25 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.26 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.27 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.28 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.29 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.30 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.31 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.32 乙酸钠应符合 GB 30603 的规定。
- 2.1.33 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.34 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

- 2.1.35 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.36 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.37 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.38 乳糖应符合 GB 25595 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.39 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.40 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.41 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.42 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.43 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.44 4-羟基-2,5-二甲基-3(2H)-呋喃酮应符合 QB/T 4235 的规定。
- 2.1.45 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.46 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.47 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.48 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.49 虾粉、牡蛎粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.50 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 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	呈粉状，无结块	从样品中取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，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	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味	
滋味	具有本品应有的滋味	
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	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计)，g/100g ≤	59	GB 5009.44
氨基酸态氮（以 N 计），g/100g ≥	0.1	GB 5009.235

总氮（以 N 计）， g/100g	≥	0. 2	GB 5009. 5 或 SB/T 10371
无机砷（以As计），mg/kg	≤	0. 1	GB 5009. 11
甲基汞（以Hg计），mg/kg（适用于添加虾粉、 牡蛎粉的产品）	≤	0. 5	GB 5009. 17
镉（以Cd计），mg/kg（适用于添加虾粉、牡蛎 粉的产品）	≤	0. 1	GB 5009. 15
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0. 8	GB 5009. 12
^a 甜菊糖苷（以甜菊醇当量计）， g/kg	≤	0. 35	SN/T 3854
^a 天门冬酰苯丙氨酸甲酯， g/kg	≤	2. 0	GB 5009. 263
^a 柠檬黄（以柠檬黄计）， g/kg	≤	0. 2	GB 5009. 35
^a 日落黄（以日落黄计）， g/kg	≤	0. 2	GB 5009. 35
^a 山梨酸钾（以山梨酸计）， g/kg	≤	1. 0	GB 5009. 28
^b 3-氯-1， 2-丙二醇， mg/kg	≤	1. 0	GB 5009. 191
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 该指标仅限添加食品添加剂的产品检验；同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1； b 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液、酸水解植物蛋白调味粉的产品。			

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 食品生产加工过程中的卫生要求

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定；药食两用及新食品原料应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

固态复合调味料是以鸡肉粉、猪肉粉、牛肉粉、羊肉粉、鸭肉粉、食用盐、香辛料粉【花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、甘草、孜然、辣椒、丁香、香叶（月桂叶）、香茅兰、桂皮、肉豆蔻、草果、小茴香、砂仁、山奈、高良姜、荜拔中的一种或几种】、陈皮粉、白芷粉、味精、白砂糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、麦芽糊精、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精中的一种或几种，添加或不添加食用盐、白砂糖、酸水解植物蛋白调味液、水、酵母抽提物、味精中的一种或几种）、大蒜粉、洋葱粉、生姜粉、青葱粉、番茄粉、咖喱粉、可可粉、酵母抽提物、熟芝麻、食用玉米淀粉、酸水解植物蛋白调味粉（酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用盐）、豆豉粉（豆豉、食用盐，添加或不添加酿造酱油、麦芽糊精、白砂糖、酸水解植物蛋白调味液、水、味精、酵母抽提物、味精中的一种或几种）、豆酱粉（黄豆酱、食用盐，添加或不添加酿造酱油、麦芽糊精、白砂糖、酸水解植物蛋白调味液、水、味精、酵母抽提物、味精中的一种或几种）、植脂末（葡萄糖浆、氢化棕榈仁油、辛烯基琥珀酸淀粉钠、氧化羟丙基淀粉、双乙酰酒石酸单双甘油酯，单、双甘油脂肪酸酯、二氧化硅）、蛋黄粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加虾粉、牡蛎粉、虾粉调味料中的一种或几种，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠(I+G)、食品用香精、谷氨酸钠、琥珀酸二钠(干贝素)、二氧化硅、柠檬酸、乙基麦芽酚、食用葡萄糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、甜菊糖苷、辛烯基琥珀酸淀粉钠、结晶果糖、乳糖、维生素 C、单、双甘油脂肪酸酯、L-丙氨酸（增味剂）、甘氨酸（增味剂）、4-羟基-2,5-二甲基-3(2H)-呋喃酮、DL-苹果酸、乙酸钠、日落黄、焦糖色、柠檬黄、柠檬酸钠、黄原胶、山梨酸钾、蔗糖脂肪酸酯、辣椒红中的一种或几种，经配料、混合、包装加工而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》制订了本企业标准，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。

郑州馥沛食品科技有限公司