



410230S-2024



长葛市春源食品有限公司企业标准

Q/GCS 0002S-2024

# 固态复合调味料

2024-01-17 发布

2024-01-17 实施

长葛市春源食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由长葛市春源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张英英。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用盐、谷氨酸钠(味精)、白砂糖、香辛料或粉(菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜中的几种)、鸡粉调味料中的几种为主要原料,添加或不添加熟芝麻、熟黄豆、熟花生、食用淀粉(食用小麦淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种)、牛肉粉、咖喱粉、酵母抽提物、小麦粉、食用酵母、肉松粉、花生粉、花生碎、食用菌粉(牛肝菌、鸡枞菌、松茸、羊肚菌、茶树菇、姬菇、鸡腿菇、松蘑、香菇中的一种或多种)、麦芽糊精、L-丙氨酸(增味剂)、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、胭脂树橙、5'-呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、辣椒红、辣椒油树脂、瓜尔胶、焦磷酸钠、二氧化硅、琥珀酸二钠、红曲红、姜黄素、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、羧甲基纤维素钠、碳酸氢钠、维生素E(dl- $\alpha$ -生育酚)、 $\beta$ -胡萝卜素、焦磷酸二氢二钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、食品用香精中一种或多种,经配料、粉碎或不粉碎、混合、包装而成的含有两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.4 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.6 熟芝麻、熟黄豆、熟花生应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 牛肉粉应符合 GB 2726 的规定。

- 2.1.12 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.13 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.14 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.15 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.16 肉松粉应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.17 花生粉、花生碎应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.19 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.22 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.23 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.24 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.25 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.26 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.27 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.28 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.29 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.30 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.31 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.32 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.33 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.34 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.35 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。
- 2.1.36 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.37 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.38 维生素 E(d1- $\alpha$ -生育酚)应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.39  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.40 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.41 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.42 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.43 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.44 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。

2.1.45 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.46 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.47 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.48 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.49 生产用水应符合 GB 5749 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 试样平摊于洁净白瓷盘内或白色滤纸上,自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品特有的气味和滋味,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	≤ 14.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 45.0	GB 5009.44
总氮(以 N 计), g/100g	≥ 0.4	SB/T 10371
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
阿斯巴甜 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 20	GB 5009.256
胭脂树橙 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.287
姜黄素 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
注: *该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;		
a 仅限添加该食品添加剂产品的检验。		

同一功能的食品添加剂(防腐剂、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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 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。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以食用盐、谷氨酸钠(味精)、白砂糖、香辛料或粉(菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜中的几种)、鸡粉调味料中的几种为主要原料,添加或不添加熟芝麻、熟黄豆、熟花生、食用淀粉(食用小麦淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种)、牛肉粉、咖喱粉、酵母抽提物、小麦粉、食用酵母、肉松粉、花生粉、花生碎、食用菌粉(牛肝菌、鸡枞菌、松茸、羊肚菌、茶树菇、姬菇、鸡腿菇、松蘑、香菇中的一种或多种)、麦芽糊精、L-丙氨酸(增味剂)、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、胭脂树橙、5'-呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、辣椒红、辣椒油树脂、瓜尔胶、焦磷酸钠、二氧化硅、琥珀酸二钠、红曲红、姜黄素、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、羧甲基纤维素钠、碳酸氢钠、维生素E(dl- $\alpha$ -生育酚)、 $\beta$ -胡萝卜素、焦磷酸二氢二钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、食品用香精中一种或多种,经配料、粉碎或不粉碎、混合、包装而成的含有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》制订本企业标准,作为组织生产,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。

长葛市春源食品有限公司