



410118S-2024



安阳市厨坊乐食品有限公司企业标准

Q/ACS 0001S-2024

# 固态复合调味料

2024-01-08 发布

2024-01-08 实施

安阳市厨坊乐食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由安阳市厨坊乐食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：马书芳。

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。

本标准适用于以八角、辣椒、小茴香、花椒、麻椒、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、月桂叶、陈皮、桂皮、丁香、葱粉、姜粉、大蒜粉、孜然、白砂糖、食用盐、味精(谷氨酸钠)、芫荽、蒜片、干姜、高良姜、麻椒、草果、甘草、砂仁、豆蔻、山奈、肉豆蔻、甘草、山奈、芝麻、草果、白芷、洋葱、鸡精调味料中的多种为原料,辅以脱水蔬菜(葱花、胡萝卜、包菜叶、香菜)、芝麻、花生、玉米面、玉米淀粉、麦芽糊精、食用香精、蛋黄粉、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、红曲红、柠檬黄、日落黄、老抽、酿造酱油、植物油(大豆油、玉米油、菜籽油、花生油中的一种)、焦糖色、鸡蛋、酵母抽提物、姜黄素、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、奶粉、干贝素(琥珀酸二钠)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、二氧化硅中的多种,经配料、混合、粉碎或不粉碎、搅拌、制粒或不制粒、烘干或不烘干、包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食型固态复合调味料。

根据原辅料和工艺不同分为:麻辣鲜调味料、鸡肉鲜精调味料、牛肉鲜精调味料、羊肉鲜精调味料、蔬菜王调味料、炖肉料调味料、鲜味王调味料、芝麻椒盐调味料、鸡粉味调味料、炖鸡调味料、土鸡精调味料、辣椒王调味料、包子、饺子馅调味料、烧烤调味料、凉拌王调味料、炖鱼料调味料、烧烤腌渍料调味料、黑胡椒粉调味料、白胡椒粉调味料、味椒盐调味料、五香粉调味料、新奥尔良腌料调味料、炒菜王调味料、肉味王调味料、火锅鸡精调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.2 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.6 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.8 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.9 花椒、麻椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.10 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.11 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.12 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.13 小茴香、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。
- 2.1.14 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

- 2.1.15 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.16 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.17 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.18 牛肉香精、牛肉粉香精、牛肉膏香精、羊肉膏香精、羊肉香精、鸡肉膏香精、牛肉提取物香精、羊肉抽提物香精、鸡肉提取物香精、羊肉粉香精、鸡肉粉香精、鸡肉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.20 大蒜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.23 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.24 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.25 葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.26 脱水蔬菜（葱花、胡萝卜、包菜叶、香菜）应符合 NY/T 1081 的规定。
- 2.1.27 玉米面应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.28 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.30 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.31 蛋黄粉、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.32 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.33 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.34 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.35 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.36 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.37 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。
- 2.1.38 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.39 老抽、酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.40 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.41 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.42 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.43 干贝素（琥珀酸二钠）应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.44 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.45 葱粉、芫荽、蒜片、干姜、高良姜、麻椒、草果、甘草、砂仁、月桂叶、豆蔻、山奈、肉豆蔻应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.46 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.47 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.48 洋葱应符合 NY/T 1071 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	取适量样品，置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品固有的气味和滋味，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	≤ 12	GB 5009.3
总灰分， g/100g	≤ 60	GB 5009.4
食用盐 <sup>b</sup> （以 NaCl 计）， g/100g	≤ 58	GB 5009.44
总氮（以 N 计）， g/100g	≥ 0.3	SB/T 10371
柠檬黄 <sup>a</sup> ， g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> ， g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
姜黄素 <sup>a</sup> ， g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> （又名安赛蜜）， g/kg	≤ 0.5	GB 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> （又名阿斯巴甜）， g/kg	≤ 2	GB 5009.263
无机砷（以 As 计）， mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
注 2：a 指标仅限于添加该食品添加剂的产品的检测。		
注 3：b 指标仅限于添加食用盐的产品的检测。		
注 4：同一功能的食品添加剂（防腐剂）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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.6 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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以八角、辣椒、小茴香、花椒、麻椒、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、月桂叶、陈皮、桂皮、丁香、葱粉、姜粉、大蒜粉、孜然、白砂糖、食用盐、味精(谷氨酸钠)、芫荽、蒜片、干姜、高良姜、麻椒、草果、甘草、砂仁、豆蔻、山奈、肉豆蔻、甘草、山奈、芝麻、草果、白芷、洋葱、鸡精调味料中的多种为原料，辅以脱水蔬菜(葱花、胡萝卜、包菜叶、香菜)、芝麻、花生、玉米面、玉米淀粉、麦芽糊精、食用香精、蛋黄粉、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、红曲红、柠檬黄、日落黄、老抽、酿造酱油、植物油(大豆油、玉米油、菜籽油、花生油中的一种)、焦糖色、鸡蛋、酵母抽提物、姜黄素、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、奶粉、干贝素(琥珀酸二钠)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、二氧化硅中的多种，经配料、混合、粉碎或不粉碎、搅拌、制粒或不制粒、烘干或不烘干、包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食型固态复合调味料。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。

安阳市厨坊乐食品有限公司

QB