

Q/ZMW 0003S-2024



河南甄美味生物科技有限公司企业标准

Q/ZMW 0003S-2024

固态复合调味料

2024-04-28 发布

2024-04-28 实施

河南甄美味生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南甄美味生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：冯硕志。

HN

QB

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、检验规则等要求。

本标准适用于以食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)中的一种或一种以上为主要原料, 添加食用葡萄糖、麦芽糊精、食用玉米淀粉、香辛料(辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、八角、肉桂、丁香、小茴香、月桂叶、草果、高良姜、桂皮、肉豆蔻、砂仁、山奈、豆蔻、荜拨、孜然、甘草中的一种或多种)、白芷、葱粉、姜粉、蒜粉、洋葱粉、麦芽糊精、脱水蔬菜(脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水葱、脱水蒜、脱水香菜、脱水萝卜粒、脱水番茄片中的一种或多种)、脱水虾皮、枸杞、红枣干、脱水香菇、脱水杏鲍菇、脱水茶树菇、脱水牛肝菌、食用菌粉(香菇粉、杏鲍菇粉、茶树菇粉、松茸菌粉、牛肝菌粉、猴头菇粉、羊肚菌粉中的一种或多种)、乳粉、藕粉、全蛋粉、蛋黄粉、炒黄豆、芝麻、大豆色拉油、大豆蛋白粉、瓜尔胶、黄原胶、焦糖色、红曲红、辣椒红、栀子黄、姜黄素、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、琥珀酸二钠、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、二氧化硅、碳酸钾、碳酸氢钾、氯化钾、海藻糖、维生素 C、黄原胶、胭脂虫红、赤藓红、乙基麦芽酚、焦磷酸钠、番茄粉、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、三氯蔗糖、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜)、木糖醇、甜菊糖苷、辣椒油树脂、酱油粉、醋粉、咖喱粉、鸡粉调味料、食品用香精(牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精、番茄味香精、猪肉味香精、麻辣味香精、芝麻味香精、咖喱味香精、鲜味香精、水果味香精、大蒜油、丁香叶油、花椒油、生姜油、香叶油、香葱油、黑胡椒油中的一种或多种)中的一种或多种, 经粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的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。

根据食用方法不同, 分为即食固态复合调味料和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/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.2 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 香辛料(葱粉、姜粉、蒜粉、洋葱粉, 辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、八角、肉桂、丁香、小茴香、月桂叶、草果、高良姜、桂皮、肉豆蔻、砂仁、山奈、豆蔻、荜拨、孜然、姜、白芷、香砂仁、甘草)应符合 GB/T 15691 规定

2.1.8 脱水蔬菜(脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水香菜)应符合 NY/T 960 的规定。

- 2.1.9 脱水蔬菜(脱水葱、脱水蒜、脱水萝卜粒) 应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.10 脱水番茄片应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.11 脱水虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.12 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.13 红枣干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.14 脱水香菇、脱水杏鲍菇、脱水茶树菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.15 脱水牛肝菌应符合 GB/T 23191 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.16 食用菌粉(香菇粉、杏鲍菇粉、茶树菇粉、松茸菌粉、牛肝菌粉、猴头菇粉、羊肚菌粉)应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.17 全蛋粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.18 炒黄豆应符合 GB/T 22165 的规定。
- 2.1.19 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.22 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.23 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.24 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.25 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.26 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.27 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.28 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.29 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.30 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.31 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.32 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.33 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.34 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.35 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.36 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.37 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.38 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.39 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.40 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.41 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。

- 2.1.42 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.43 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.44N-[N- (3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L 苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜) 应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.45 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.46 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.47 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.48 酱油粉、醋粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.49 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.50 鸡粉调味料应复合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.51 食品用香精(牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精、番茄味香精、猪肉味香精、麻辣味香精、芝麻味香精、咖喱味香精、鲜味香精、水果味香精、大蒜油、丁香叶油、花椒油、生姜油、香叶油、香葱油、黑胡椒油) 应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.52 乳粉应符合 GB19644 的规定
- 2.1.53 藕粉用符合 GB/T25733 的规定
- 2.1.54 乙酰化二淀粉磷酸脂(变性淀粉) 应符合 GB29929 的规定
- 2.1.55 黄原胶应符合 GB1886.41 和 GB2760 的规定
- 2.1.56 胭脂虫红应符合 GB2760 的规定
- 2.1.57 赤藓红应符合 GB2760 的规定
- 2.1.58 乙基麦芽酚应符合 GB1886.208 的规定
- 2.1.59 焦磷酸钠应符合 GB1886..339 的规定。
- 2.1.60 碳酸钾应符合 GB25588 的规定。
- 2.1.61 碳酸氢钾应符合 GB1886.247 的规定。
- 2.1.62 氯化钾应符合 GB25585 的规定。
- 2.1.63 海藻糖应符合 GB/T23529 的规定。
- 2.1.64 维生素 C 应符合 GB14754 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	粉状、颗粒状、片状、块状等固态形式，允许同时存在。	取适里样品，置于洁净白色瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，闻其气味。 用温开水漱口，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，无异味	

滋味	具有本品应有的滋味，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
食用盐（以 NaCl 计）， g/100g	≤ 55	GB 5009. 44
^a 三氯蔗糖, g/kg	≤ 0. 25	GB 5009. 298
^a 甜菊糖苷（以甜菊醇当量计）， g/kg	≤ 0. 35	SN/T 3854
^a 纽甜, g/kg	≤ 0. 07	GB 5009. 247
^a 阿斯巴甜, g/kg	≤ 2. 0	GB 5009. 263
^a 总磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计）， g/kg	≤ 20	GB5009. 256
^a 栀子黄, g/kg	≤ 1. 5	GB 5009. 149
^a β-胡萝卜素, g/kg	≤ 2. 0	GB 5009. 83
^a 日落黄, g/kg	≤ 0. 2	GB 5009. 35
^a 柠檬黄, g/kg	≤ 0. 2	GB 5009. 35
^a 姜黄素, g/kg	≤ 0. 1	SN/T 4890
^a 赤藓红, g/kg	≤ 0. 05	GB 5009. 35
^a 胭脂虫红, g/kg	≤ 1. 0	GB 5009. 288
无机砷（以 As 计）， mg/kg	≤ 0. 1	GB 5009. 11
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0. 9	GB 5009. 12
注 1：同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1； 注 2：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 注 3：a 仅适用于添加该种添加剂的产品。		

2.4 微生物限量

即食类产品的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，MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN 计数法
霉菌，CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.15
酵母，CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.15
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
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； 注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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、水分、食用盐、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅限于即食类产品）、大肠菌群（仅限于即食类产品），型式检验按国家相关规定执行。



编制说明

本标准适用于以食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)中的一种或一种以上为主要原料，添加食用葡萄糖、麦芽糊精、食用玉米淀粉、香辛料(辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、八角、肉桂、丁香、小茴香、月桂叶、草果、高良姜、桂皮、肉豆蔻、砂仁、山奈、豆蔻、荜拔、孜然、甘草中的一种或多种)、白芷、葱粉、姜粉、蒜粉、洋葱粉、麦芽糊精、脱水蔬菜(脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水葱、脱水蒜、脱水香菜、脱水萝卜粒、脱水番茄片中的一种或多种)、脱水虾皮、枸杞、红枣干、脱水香菇、脱水杏鲍菇、脱水茶树菇、脱水牛肝菌、食用菌粉(香菇粉、杏鲍菇粉、茶树菇粉、松茸菌粉、牛肝菌粉、猴头菇粉、羊肚菌粉中的一种或多种)、乳粉、藕粉、全蛋粉、蛋黄粉、炒黄豆、芝麻、大豆色拉油、大豆蛋白粉、瓜尔胶、黄原胶、焦糖色、红曲红、辣椒红、栀子黄、姜黄素、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、琥珀酸二钠、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、二氧化硅、碳酸钾、碳酸氢钾、氯化钾、海藻糖、维生素C、黄原胶、胭脂虫红、赤藓红、乙基麦芽酚、焦磷酸钠、番茄粉、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、三氯蔗糖、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(纽甜)、木糖醇、甜菊糖苷、辣椒油树脂、酱油粉、醋粉、咖喱粉、鸡粉调味料、食品用香精(牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精、番茄味香精、猪肉味香精、麻辣味香精、芝麻味香精、咖喱味香精、鲜味香精、水果味香精、大蒜油、丁香叶油、花椒油、生姜油、香叶油、香葱油、黑胡椒油中的一种或多种)中的一种或多种，经粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的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，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。

河南甄美味生物科技有限公司