



410834 S-2024



河南味特益食品科技有限公司企业标准

Q/HWS 0001S-2024

固态复合调味料

2024-04-08 发布

2024-04-08 实施

河南味特益食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南味特益食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：王福羲。

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。

本标准适用于以食用盐、白砂糖、冰糖、味精、香辛料粉【藤椒粉、麻椒粉、花椒粉、高良姜粉、八角（大茴香）粉、月桂叶粉、丁香粉、草果粉、肉豆蔻粉、砂仁粉、葱粉、辣椒粉、洋葱粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、姜粉、小茴香粉、桂皮粉、孜然粉中的一种或几种】、鸡精调味料、鸡粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、果蔬粉（苹果粉、草莓粉、山楂粉、香蕉粉、芒果粉、蓝莓粉、番茄粉、黄瓜粉、南瓜粉中的一种或几种）、乳酪调味粉、全脂奶粉、乳清粉、蛋黄粉、咸蛋黄、绿茶粉、海鲜粉、鱼粉、海苔粉或碎、酸笋粉、咖喱粉、蜂蜜粉、复合酱油味调味粉、肉味粉末香精、肉松、马铃薯雪花全粉、黄豆粉、芝麻、花生碎、葵花籽仁中的几种为原料，添加复合酸水解植物蛋白调味粉、麦芽糊精、食用玉米淀粉、酵母抽提物、动物油脂（鸡油、牛油、猪油中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油、玉米油、橄榄油、花生油中的一种或几种）、甜面酱粉、植脂末、香菇粉、茶树菇粉、牛肝菌粉、无水奶油、黄油、焦糖色、辣椒红、姜黄、胭脂虫红、 β -胡萝卜素、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）、甜菊糖苷、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、DL-苹果酸、柠檬酸、乳酸、冰醋酸、食品用香料（枯茗籽油（又名孜然油）、黑胡椒油、黑胡椒油树脂中的一种或几种）、辣椒油树脂、食品用香精、dl-酒石酸、双乙酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、琥珀酸二钠、L-丙氨酸（增味剂）、磷脂、三聚磷酸钠、d-木糖、碳酸氢钠、碳酸钙、二氧化硅中的一种或几种，经粉碎（磨粉）、配料、混合搅拌、内包装、外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。

根据配方不同可分为：甜味固态复合调味料（如牛奶味复合调味料、草莓味复合调味料、香蕉味复合调味料、芒果味复合调味料、蜂蜜黄油味复合调味料等）、咸味固态复合调味料（如香葱味复合调味料、香辣味复合调味料、牛肉味复合调味料、海苔味复合调味料等）。

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 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.5 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.7 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.8 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。

- 2.1.9 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.10 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.11 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.12 全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.13 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.14 蛋黄粉、咸蛋黄应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.15 绿茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.16 海鲜粉、鱼粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.17 海苔粉或碎应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.18 酸笋粉、蜂蜜粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.19 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.20 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.21 马铃薯雪花全粉 SB/T 10752 的规定。
- 2.1.22 黄豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 花生碎应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 葵花籽仁应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 乳酪调味粉、复合酱油味调味粉、复合酸水解植物蛋白调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.27 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.28 食用玉米淀粉 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.29 酵母抽取物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.30 动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.31 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.32 甜面酱粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.33 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.34 香菇粉、茶树菇粉、牛肝菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.35 无水奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.36 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.37 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.38 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.39 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.40 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.41 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。
- 2.1.42 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜) GB 29944 的规定。

- 2.1.43 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.44 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.45 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.46 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.47 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.48 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.49 食品用香料 GB 29938 的规定。
- 2.1.50 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.51 肉味粉末香精、食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.52 d1-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.53 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.54 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.55 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.56 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.57 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.58 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.59 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.60 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.61L-丙氨酸（增味剂）应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.62 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.63 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.64d-木糖应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.65 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.66 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.67 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.68 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.69 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.70 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.71 黄油应符合 LS/T 3217 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	均匀粉末或粉粒状，松散无结块	从混合均匀的样品中取出1 袋，倒

色泽	具有各种原料混合加工后特有的色泽	入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气味、滋味	具有该产品应有的气味、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	检测方法
水分, g/100g	≤ 15	GB 5009. 3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 59 (仅限咸味固态复合调味料)	GB 5009. 44
无机砷 (以As计), mg/kg	≤ 0. 1	GB 5009. 11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0. 9	GB 5009. 12
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^a , g/kg	≤ 2. 0	GB 5009. 263
纽甜 ^a , g/kg	≤ 0. 07	GB 5009. 247
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0. 25	GB 5009. 298
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0. 35	SN/T 3854
环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素) ^a (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0. 65	GB 5009. 97
双乙酸钠 ^a , g/kg	≤ 10. 0	GB 5009. 277
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 121
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1. 0	GB 5009. 28
胭脂虫红 ^a (以胭脂红酸计), g/kg	≤ 1. 0	GB 5009. 288
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 2. 0	GB 5009. 83
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤ 0. 6	GB 5009. 28
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 20. 0	GB 5009. 256
展青霉素 ^b , g/kg	≤ 20	GB 5009. 185
3-氯-1,2-丙二醇 ^c , mg/kg	≤ 1. 0	GB 5009. 191
d1-酒石酸 ^a (以酒石酸计), g/kg	≤ 10. 0	GB 5009. 157
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； b仅适用于添加山楂粉、苹果粉的产品； c仅适用于添加复合酸水解植物蛋白调味粉的产品； 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 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 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。

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、食用盐（仅限咸味固态复合调味料）。
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、白砂糖、冰糖、味精、香辛料粉【藤椒粉、麻椒粉、花椒粉、高良姜粉、八角（大茴香）粉、月桂叶粉、丁香粉、草果粉、肉豆蔻粉、砂仁粉、葱粉、辣椒粉、洋葱粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、姜粉、小茴香粉、桂皮粉、孜然粉中的一种或几种】、鸡精调味料、鸡粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、果蔬粉（苹果粉、草莓粉、山楂粉、香蕉粉、芒果粉、蓝莓粉、番茄粉、黄瓜粉、南瓜粉中的一种或几种）、乳酪调味粉、全脂奶粉、乳清粉、蛋黄粉、咸蛋黄、绿茶粉、海鲜粉、鱼粉、海苔粉或碎、酸笋粉、咖喱粉、蜂蜜粉、复合酱油味调味粉、肉味粉末香精、肉松、马铃薯雪花全粉、黄豆粉、芝麻、花生碎、葵花籽仁中的几种为原料，添加复合酸水解植物蛋白调味粉、麦芽糊精、食用玉米淀粉、酵母抽提物、动物油脂（鸡油、牛油、猪油中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油、玉米油、橄榄油、花生油中的一种或几种）、甜面酱粉、植脂末、香菇粉、茶树菇粉、牛肝菌粉、无水奶油、黄油、焦糖色、辣椒红、姜黄、胭脂虫红、 β -胡萝卜素、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）、甜菊糖苷、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、DL-苹果酸、柠檬酸、乳酸、冰醋酸、食品用香料（枯茗籽油（又名孜然油）、黑胡椒油、黑胡椒油树脂中的一种或几种）、辣椒油树脂、食品用香精、dl-酒石酸、双乙酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、琥珀酸二钠、L-丙氨酸（增味剂）、磷脂、三聚磷酸钠、d-木糖、碳酸氢钠、碳酸钙、二氧化硅中的一种或几种，经粉碎（磨粉）、配料、混合搅拌、内包装、外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》要求制订本企业标准，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。

河南味特益食品科技有限公司