



411207S-2024



郑州琰玉生物工程有限公司企业标准

Q/ZYY 0001S-2024

固态复合调味料

2024-05-13 发布

2024-05-13 实施

郑州琰玉生物工程有限公司 发布

前 言

本标准由郑州琰玉生物工程有限公司提出并起草。

本标准起草人：徐向英、王恪玲、王静、邱鑫钰。

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。

本标准适用于以辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、桂皮、肉桂、八角、孜然、小茴香、草果、砂仁、小豆蔻、豆蔻、肉豆蔻、香豆蔻、当归、芹菜、芹菜籽、细叶芹、辣根、黑芥籽、藏红花、姜黄、丁香、甘草、姜、山奈、香叶（月桂叶）、迷迭香、百里香、调料九里香、莳萝、甜罗勒、洋葱、大葱、小葱、韭葱、高良姜、芝麻、芫荽籽、荳蔻、香茅、枫茅、阿魏、月桂、薄荷、椒样薄荷、留兰香、甘牛至、牛至、紫苏籽、益智仁、橘皮（陈皮）、梔子、白芷、白果、香葱粉、香葱、姜粉、咖喱粉、番茄粉、脱水姜片、脱水葱片、蒜粉、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、麦芽糊精、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、大豆蛋白、膨化玉米、膨化大米中的几种为原料，添加或者不添加磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钾、磷酸二氢钠、碳酸氢钠、氯化钾、二氧化硅、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（维生素C）、甜蜜素、甜菊糖苷、安赛蜜、三氯蔗糖、葡萄糖、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、海藻酸钠、聚丙烯酸钠、木瓜蛋白酶、乳酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、食用香料（香兰素、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、黑胡椒油树脂、辣椒油树脂中的一种或几种）、柠檬酸、食用香精、增味剂（甘氨酸、L-丙氨酸）、食用菌（香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、杏鲍菇、滑菇、金针菇、真姬菇、鸡腿菇、白牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌中的一种或几种，经筛选、粉碎）、大豆油、芝麻油、牛油、猪油、鸡油、骨素、酱油粉、醋粉、大豆、花生仁、牛肉粒、芝麻、虾皮、酵母抽提物、木糖醇、辣椒红、水解植物蛋白、鸡肉老汤粉、鸡肉膏、洋葱粉、鲜香粉中的多种，经筛选或不筛选、粉碎或不粉碎、配料、混合、搅拌、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。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 香葱粉、番茄粉、香葱、姜粉、脱水姜片、蒜粉、洋葱粉、紫苏籽应符合NY/T 1045的规定。

2.1.2 辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、桂皮、肉桂、八角、孜然、小茴香、草果、砂仁、小豆蔻、豆蔻、肉豆蔻、香豆蔻、当归、芹菜、芹菜籽、细叶芹、辣根、黑芥籽、藏红花、姜黄、丁香、甘草、姜、山奈、香叶（月桂叶）、迷迭香、百里香、调料九里香、莳萝、甜罗勒、洋葱、大葱、小葱、韭葱、高良姜、芝麻、芫荽籽、荳蔻、香茅、枫茅、阿魏、月桂、薄荷、椒样薄荷、留兰香、甘牛至、牛至应符合GB/T 15691的规定。

2.1.3 益智仁、橘皮（陈皮）、白果、梔子、白芷、应符合《中华人民共和国药典》2020版一部的规定。

- 2.1.4脱水葱片应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.5咖喱粉应符合 GB/T 22266 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食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.9麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720的规定。
- 2.1.13大豆蛋白应符合GB 20371的规定。
- 2.1.14膨化玉米、膨化大米应符合GB 17401的规定。
- 2.1.15磷酸三钠应符合GB 1886.338的规定。
- 2.1.16六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.17三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.18焦磷酸二氢二钠应符合1886.328的规定。
- 2.1.19磷酸二氢钾应符合1886.337的规定。
- 2.1.20磷酸二氢钠应符合1886.329的规定。
- 2.1.21碳酸氢钠应符合GB1886.2的规定。
- 2.1.22氯化钾应符合GB25585的规定。
- 2.1.23焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.24二氧化硅应符合GB 25576的规定。
- 2.1.25D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.26抗坏血酸（维生素 C）应符合GB 14754的规定。
- 2.1.27甜蜜素应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.28甜菊糖苷应符合GB 1886.355的规定。
- 2.1.29葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.30卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.31黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.32瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.33海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.34聚丙烯酸钠应符合GB 29948的规定。
- 2.1.35木瓜蛋白酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.36乳酸钠应符合GB 25537的规定。

- 2.1.37 5’-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.38 香兰素应符合GB 1886.16的规定。
- 2.1.39 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.40 琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定。
- 2.1.41 黑胡椒油树脂、辣椒油树脂应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.42 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.43 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.44 甘氨酸应符合GB 25542的规定。
- 2.1.45 L-丙氨酸应符合GB 25543的规定。
- 2.1.46 食用菌（香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、杏鲍菇、滑菇、金针菇、真姬菇、鸡腿菇、白牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.47 大豆油、芝麻油、牛油、猪油、鸡油应符合GB 10146的规定。
- 2.1.48 骨素应符合NY/T 2778的规定。
- 2.1.49 酱油粉、醋粉应符合GB 31644的规定。
- 2.1.50 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.51 牛肉粒应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.52 麻辣油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.53 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.54 虾皮应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.55 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.56 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.57 水解植物蛋白应符合GB 20371的规定。
- 2.1.58 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.59 鸡肉老汤粉、鸡肉膏、鲜香粉应符合GB 31644的规定。
- 2.1.60 安赛蜜应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.61 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.62 大豆应符合GB 1352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	固态粉状、颗粒状	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气
色 泽	具有产品应有的色泽	

气、滋味	具有产品应有的气、滋味，香味纯正，无异味	味；然后用温开水漱口，品其滋味
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤ 55.0	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
磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计） ^a ，g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256
甜蜜素 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
安赛蜜 ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.140
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
3-氯-1,2-丙二醇 ^b ，mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191
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 仅适用于添加水解植物蛋白的产品。		

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 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，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，真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、桂皮、肉桂、八角、孜然、小茴香、草果、砂仁、小豆蔻、豆蔻、肉豆蔻、香豆蔻、当归、芹菜、芹菜籽、细叶芹、辣根、黑芥籽、藏红花、姜黄、丁香、甘草、姜、山奈、香叶（月桂叶）、迷迭香、百里香、调料九里香、茼蒿、甜罗勒、洋葱、大葱、小葱、韭葱、高良姜、芝麻、芫荽籽、荜拨、香茅、枫茅、阿魏、月桂、薄荷、椒样薄荷、留兰香、甘牛至、牛至、紫苏籽、益智仁、橘皮（陈皮）、栀子、白芷、白果、香葱粉、香葱、姜粉、咖喱粉、番茄粉、脱水姜片、脱水葱片、蒜粉、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、麦芽糊精、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、大豆蛋白、膨化玉米、膨化大米中的几种为原料，添加或者不添加磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钾、磷酸二氢钠、碳酸氢钠、氯化钾、二氧化硅、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（维生素 C）、甜蜜素、甜菊糖苷、安赛蜜、三氯蔗糖、葡萄糖、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、海藻酸钠、聚丙烯酸钠、木瓜蛋白酶、乳酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、食用香料（香兰素、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、黑胡椒油树脂、辣椒油树脂中的一种或几种）、柠檬酸、食用香精、增味剂（甘氨酸、L-丙氨酸）、食用菌（香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、杏鲍菇、滑菇、金针菇、真姬菇、鸡腿菇、白牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌中的一种或几种，经筛选、粉碎）、大豆油、芝麻油、牛油、猪油、鸡油、骨素、酱油粉、醋粉、大豆、花生仁、牛肉粒、芝麻、虾皮、酵母抽提物、木糖醇、辣椒红、水解植物蛋白、鸡肉老汤粉、鸡肉膏、洋葱粉、鲜香粉中的多种，经筛选或不筛选、粉碎或不粉碎、配料、混合、搅拌、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依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。

郑州琰玉生物工程有限公司