



411223S-2024



周口市张奇香食品有限公司企业标准

Q/ZZS 0001S-2024

固态复合调味料

2024-05-13 发布

2024-05-13 实施

周口市张奇香食品有限公司 发布

前 言

本标准由周口市张奇香食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张广才。

本标准自发布实施日起替代 Q/ZZS 0001S-2017。

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、味精、花生碎、芝麻、黄豆、鸡精调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、脱水大蒜、脱水葱、脱水香菜、洋葱粉、姜粉、葱粉、辣椒粉、咖喱粉、芥末粉、香辛料或香辛料粉[白胡椒、黑胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、孜然、小茴香、八角、肉豆蔻、桂皮、月桂叶(香叶)、丁香、香豆蔻、豆蔻、高良姜、生姜、百里香、草果、荜拔、香茅、山奈、砂仁、姜黄、留兰香、调料九里香、甜罗勒、欧芹、多香果、迷迭香、细叶芹、芹菜、辣根、小茴香粉、桂皮粉、八角粉中的一种或几种]、番茄粉、鸡肉松、牛肉松、蛋黄粉、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、麦芽糊精中的几种为原料,添加或不添加陈皮、白芷、山楂、枸杞、桂圆、红枣、香菇粉、茶树菇粉、牛肝菌粉、酱油粉、酵母提取物、L-丙氨酸(增味剂)、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、花椒提取物、D-异抗坏血酸钠、木糖醇、二氧化硅、山梨酸钾、苯甲酸钠、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、三氯蔗糖、焦糖色、辣椒红、诱惑红、红曲红、姜黄素、柠檬黄、日落黄、栀子黄、食用香精中的一种或几种,经挑拣、配料、粉碎、搅拌、包装加工而成的包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。

根据原辅料不同可分为:即食类固态复合调味料、非即食类固态复合调味料。

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 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.4 花生碎应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.6 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 19300 的规定。

2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 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 脱水大蒜、脱水葱、脱水香菜应清洁、卫生、无污染,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

- 2.1.12 洋葱粉、姜粉、葱粉、辣椒粉、芥末粉、香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.14 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.15 鸡肉松、牛肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.16 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.17 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 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 陈皮、白芷、山楂、枸杞、桂圆、红枣应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.21 香菇粉、茶树菇粉、牛肝菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.22 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.23 酵母提取物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.24 L-丙氨酸（增味剂）应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.25 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、花椒提取物、D-异抗坏血酸钠、木糖醇、二氧化硅、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、焦糖色、辣椒红、诱惑红、红曲红、姜黄素、柠檬黄、日落黄、栀子黄、食用香精
- 2.1.26 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.27 乙基麦芽酚 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.28 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.29 花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.30 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.31 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.32 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.33 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.34 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.35 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.36 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.37 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.38 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.39 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.40 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.41 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。

2.1.42 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.43 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.44 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.45 食用香精应符合 GB 30616 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	呈粉状或小碎颗粒状，无结块	取适量混合均匀的被测样品于无色透明的烧杯中，在自然光下，观察其性状、色泽、透明度、嗅其气味。用温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质。
色 泽	具有各种原料混合加工后特有的色泽	
气、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	检验方法
水分, g/100g	≤ 20	GB 5009.3
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.28
姜黄素 ^a , g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
柠檬黄 ^a (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
日落黄 ^a (以日落黄计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
栀子黄 ^a , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
诱惑红 ^a (以诱惑红计), g/kg	≤ 0.04	N/T1743或GB5009.35
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
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
展青霉素 ^b , g/kg	≤ 20	GB 5009.185

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GB2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

2.4 微生物限量

即食类产品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, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3中的平板计数法
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

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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、净含量及允许短缺量、菌落总数(即食类)、大肠菌群(即食类)。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以食用盐、白砂糖、味精、花生碎、芝麻、黄豆、鸡精调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、脱水大蒜、脱水葱、脱水香菜、洋葱粉、姜粉、葱粉、辣椒粉、咖喱粉、芥末粉、香辛料或香辛料粉[白胡椒、黑胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、孜然、小茴香、八角、肉豆蔻、桂皮、月桂叶（香叶）、丁香、香豆蔻、豆蔻、高良姜、生姜、百里香、草果、荜拔、香茅、山奈、砂仁、姜黄、留兰香、调料九里香、甜罗勒、欧芹、多香果、迷迭香、细叶芹、芹菜、辣根、小茴香粉、桂皮粉、八角粉中的一种或几种]、番茄粉、鸡肉松、牛肉松、蛋黄粉、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、麦芽糊精中的几种为原料，添加或不添加陈皮、白芷、山楂、枸杞、桂圆、红枣、香菇粉、茶树菇粉、牛肝菌粉、酱油粉、酵母提取物、L-丙氨酸（增味剂）、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、花椒提取物、D-异抗坏血酸钠、木糖醇、二氧化硅、山梨酸钾、苯甲酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、焦糖色、辣椒红、诱惑红、红曲红、姜黄素、柠檬黄、日落黄、栀子黄、食用香精中的一种或几种，经挑拣、配料、粉碎、搅拌、包装加工而成的包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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

周口市张奇香食品有限公司

QB