



411479S-2024



河南德之力食品科技有限公司企业标准

Q/HDZL 0003S-2024

固态复合调味料

2024-06-17 发布

2024-06-17 实施

河南德之力食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南德之力食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李书民。

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。

本标准适用于以食用盐、白砂糖、味精、酵母抽提物、乳粉、乳清粉、芝士粉、藕粉、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、玉米粉、全蛋粉、蛋黄粉、咖喱粉、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料、酵母调味料中的一种或几种为主要原料，添加或不添加香辛料粉【大蒜粉、洋葱粉、辣椒粉、生姜粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、孜然粉、八角粉、肉桂粉、小茴香粉、葱粉、百里香粉、甜罗勒粉、丁香粉、甘草粉、豆蔻粉、花椒粉、蒜粉、姜黄粉、香菜籽粉、麻椒粉、欧芹粉（碎）中的一种或几种】、白芷粉、陈皮粉、酱油粉、醋粉、芹菜粉、番茄粉、南瓜粉、胡萝卜粉、豆瓣酱粉、海鲜抽提物（蟹、蛤蜊、虾抽提物）、植脂末、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几种）、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）、炒黄豆、芝麻、炒花生、大豆油、食用葡萄糖、麦芽糊精、谷氨酸钠、酸水解植物蛋白调味粉、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、胭脂虫红、赤藓红、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、L-丙氨酸（增味剂）、甘氨酸（增味剂）、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、d1-酒石酸、乳酸、碳酸钾、碳酸氢钾、氯化钾、结晶果糖、海藻糖、维生素 C、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、六偏磷酸钠、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）、复配甜味剂（纽甜、柠檬酸、麦芽糊精）、木糖醇、甜菊糖苷、辣椒油树脂、二氧化硅、食品用香精中的一种或几种，经配料、混合搅拌、过筛或不过筛、包装、封口加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食类固态复合调味料。

根据原辅料不同：产品命名如：松茸鸡粉（固态复合调味料）、菌菇复合调味粉、小酥肉复合调味粉、粉蒸肉复合调味料、炸鸡裹粉复合调味料、脆炸粉复合调味料、嫩肉粉复合调味料、新奥尔良腌料、烧烤腌料等。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.4 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.5 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.6 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。

- 2.1.7 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.8 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.9 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.11 全蛋粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.12 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.13 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.14 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.15 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.16 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.17 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.18 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.19 酵母调味料应符合 QB/T 5951 的规定。
- 2.1.20 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 白芷粉、陈皮粉、枸杞、红枣干应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.22 芝士粉、酱油粉、醋粉、豆瓣酱粉、海鲜抽提物（蟹、蛤蜊、虾抽提物）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.23 芹菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.24 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.25 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.26 脱水蔬菜应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.27 脱水虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.28 脱水香菇、脱水杏鲍菇、脱水茶树菇、脱水牛肝菌、食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.29 炒黄豆、芝麻、炒花生 GB 19300 的规定。
- 2.1.30 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.31 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.32 麦芽糊精应符合 GB/T20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.33 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.34 酸水解植物蛋白调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.35 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.36 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.37 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.38 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

- 2.1.39 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.40 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.41 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.42 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.43 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.44 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.45 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.46 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.47 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.48 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.49 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.50 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.51 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.52 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.53 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.54 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.55 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.56 dL-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.57 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.58 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.59 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.60 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.61 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.62 碳酸氢钾应符合 GB 1886.247 的规定。
- 2.1.63 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.64 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.65 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.66 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.67 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.68 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.69 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.70 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.71 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

- 2.1.72 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)应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.73 复配甜味剂 (纽甜、柠檬酸、麦芽糊精)应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.74 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.75 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.76 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.77 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.78 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.79 生产用水应符合 GB 5749 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	粉末状或颗粒状，允许粉末、颗粒同时存在	取适量样品，置于洁净的白瓷盘上，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽及有无外来杂质，温开水漱口品尝其滋味，嗅其气味
色 泽	具有原辅料混合加工后特有的色泽	
气味、滋味	具有每种产品固有的滋味、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的杂质	

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 $\leq$	15.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g $\leq$	30.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg $\leq$	0.9	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg $\leq$	0.1	GB 5009.11
磷酸盐 ^a （以 PO_4^{3-} 计），g/kg $\leq$	20	GB 5009.256
栀子黄 ^a ，g/kg $\leq$	1.5	GB 5009.149
姜黄素 ^a ，g/kg $\leq$	0.1	SN/T 4890
日落黄 ^a （以日落黄计），g/kg $\leq$	0.2	GB 5009.35
柠檬黄 ^a （以柠檬黄计），g/kg $\leq$	0.2	GB 5009.35
β -胡萝卜素 ^a ，g/kg $\leq$	2.0	GB 5009.83
赤藓红 ^a ，g/kg $\leq$	0.05	GB 5009.35

胭脂虫红 ^a ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.288
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
d1-酒石酸 ^a ，g/kg	≤	10.0	GB 5009.157
3-氯-1,2-丙二醇 ^b ，mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191

注：*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检验；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 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

b 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味粉的产品。

2.4 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。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、味精、酵母抽提物、乳粉、乳清粉、芝士粉、藕粉、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、玉米粉、全蛋粉、蛋黄粉、咖喱粉、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料、酵母调味料中的一种或几种为主要原料，添加或不添加香辛料粉【大蒜粉、洋葱粉、辣椒粉、生姜粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、孜然粉、八角粉、肉桂粉、小茴香粉、葱粉、百里香粉、甜罗勒粉、丁香粉、甘草粉、豆蔻粉、花椒粉、蒜粉、姜黄粉、香菜籽粉、麻椒粉、欧芹粉（碎）中的一种或几种】、白芷粉、陈皮粉、酱油粉、醋粉、芹菜粉、番茄粉、南瓜粉、胡萝卜粉、豆瓣酱粉、海鲜抽提物（蟹、蛤蜊、虾抽提物）、植脂末、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几种）、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）、炒黄豆、芝麻、炒花生、大豆油、食用葡萄糖、麦芽糊精、谷氨酸钠、酸水解植物蛋白调味粉、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、胭脂虫红、赤藓红、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、L-丙氨酸（增味剂）、甘氨酸（增味剂）、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、d1-酒石酸、乳酸、碳酸钾、碳酸氢钾、氯化钾、结晶果糖、海藻糖、维生素 C、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、六偏磷酸钠、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）、复配甜味剂（纽甜、柠檬酸、麦芽糊精）、木糖醇、甜菊糖苷、辣椒油树脂、二氧化硅、食品用香精中的一种或几种，经配料、混合搅拌、过筛或不过筛、包装、封口加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食类固态复合调味料。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。

河南德之力食品科技有限公司