



411446S-2024



郑州势诚农业科技有限公司企业标准

Q/ZSC 0010S-2024

固态复合调味料

2024-06-08 发布

2024-06-08 实施

郑州势诚农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由郑州势诚农业科技有限公司提出。

本标准起草单位：郑州势诚农业科技有限公司。

本标准主要起草人：章静、杨勇、张浩楠。

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、香辛料粉（辣椒、孜然、姜、小茴香、高良姜、肉桂、八角、胡椒、甘草、丁香、花椒、藤椒、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、洋葱、大蒜、姜黄、豆蔻、山奈、香茅草、葱白、迭迭香中的几种）、白果、橘皮（陈皮）、白芷、食用玉米淀粉、芝麻仁、味精、白砂糖、食用葡萄糖、鸡肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡精调味料、鱼肉粉调味料、牛肉粉调味料中的几种为主要原料，添加或不添加六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、甲基环戊烯醇酮、辣椒油树脂、番茄粉、黄芥末提取物、麦芽糊精、酵母抽提物、黄豆粉（熟制黄豆粉碎）、小麦粉（熟制小麦粉碎）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾、柠檬酸、柠檬酸钠、阿斯巴甜、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、二氧化硅、食品用香精中的几种，经配料、烘干或不烘干、粉碎或不粉碎、搅拌混合、包装加工制成的包含两种或两种以上的即食或非即食固态复合调味料。

根据原辅料不同可分为：烧烤料、烤肉蘸料、火锅蘸料、奥尔良腌料、麻辣鲜调味料、香辣味调味料、炒鸡调味料、肉味鲜调味料、凉菜调味料、拉面调味料、芝麻香调味料、炒菜调味料、椒盐复合调味料、肉制品调味料、香辛料风味调味料、风味复合调味料。

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 香辛料粉（辣椒、孜然、姜、小茴香、高良姜、肉桂、八角、胡椒、甘草、丁香、花椒、藤椒、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、洋葱、大蒜、姜黄、豆蔻、山奈、香茅草、葱白、迭迭香）应符合 GB/T 15691 的规定。

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

2.1.4 芝麻仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.8 鸡肉粉调味料、鱼肉粉调味料、牛肉粉调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.9 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

- 2.1.11 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.12 黄芥末提取物应符合 GB 1886.269 的规定。
- 2.1.13 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.15 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.16 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.17 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.18 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.21 阿斯巴甜应符合 GB 18886.47 的规定。
- 2.1.22 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.23 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.24 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.25 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 黄豆粉、小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.27 白果、橘皮（陈皮）、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.28 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.29 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.30 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.31 甲基环戊烯醇酮应符合 GB 1886.128 的规定。
- 2.1.32 辣椒油树脂应符合 GB 28314 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	从样品中取出一袋，倒入一白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、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
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 55.0	GB 5009.44
水分，g/100g	≤ 13.0	GB 5009.3
铅 ^a （以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
山梨酸钾（以山梨酸计） ^b ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
阿斯巴甜 ^b ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
苯甲酸钠（以苯甲酸计） ^b ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.28
磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计） ^b ，g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256
注1：a 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； 注2：b 仅适用于添加该食品添加剂的产品。 注3：同一功能的食品添加剂（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 微生物限量

即食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 采用方案应符合GB 4789.1的规定					

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

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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定；食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、水分、食用盐、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

HN

QB

编制说明

本标准适用于以食用盐、香辛料粉（辣椒、孜然、姜、小茴香、高良姜、肉桂、八角、胡椒、甘草、丁香、花椒、藤椒、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、洋葱、大蒜、姜黄、豆蔻、山奈、香茅草、葱白、迭迭香中的几种）、白果、橘皮（陈皮）、白芷、食用玉米淀粉、芝麻仁、味精、白砂糖、食用葡萄糖、鸡肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡精调味料、鱼肉粉调味料、牛肉粉调味料中的几种为主要原料，添加或不添加六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、甲基环戊烯醇酮、辣椒油树脂、番茄粉、黄芥末提取物、麦芽糊精、酵母抽提物、黄豆粉（熟制黄豆粉碎）、小麦粉（熟制小麦粉碎）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾、柠檬酸、柠檬酸钠、阿斯巴甜、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、二氧化硅、食品用香精中的几种，经配料、烘干或不烘干、粉碎或不粉碎、搅拌混合、包装加工制成的包含两种或两种以上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，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的规定。

郑州势诚农业科技有限公司

QB