



411787S-2024



郑州大裕调味食品有限公司企业标准

Q/ZDY 0001S-2024

固态复合调味料

2024-07-15 发布

2024-07-15 实施

郑州大裕调味食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州大裕调味食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州大裕调味食品有限公司。

本标准主要起草人：王秋生。

本标准自发布实施之日起代替标准 Q/ZDY 0001S-2023。

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。

本标准适用于以花椒、八角、干姜、辣椒、桂皮、高良姜、白胡椒、黑胡椒、孜然、麻椒、小茴香、香叶（月桂叶）、丁香、蒜片、豆蔻、砂仁、甘草、山奈、肉豆蔻、芫荽、葱粉、芝麻、草果、橘皮（陈皮）、白芷、洋葱、紫苏籽、玉米淀粉、鸡精调味料、欧芹、迷迭香、百里香、甜罗勒、薄荷、莳萝、土茴香、甘牛至（披萨草）、香荚兰、芥末、调料九里香、黑芥籽中的几种为原料，添加栀子黄、酸水解植物蛋白调味液、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、乙基麦芽酚、二氧化硅、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（含苯丙氨酸）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、红曲红、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠中的一种或几种，添加或不添加芝麻、花生仁、白砂糖、食用盐、食品香精（猪肉香精、牛肉香精、鸡肉香精、牛肉膏、肉味精油、芝麻油香精中的一种或几种）中的几种，经挑选、筛分、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的含有两种或两种以上调味品的非即食或即食固态复合调味料。

根据所用原料不同，可分为：麻辣鲜调味料、炒菜料、肉味香调味料、芝麻香调味料、面条料调味料、包子饺子料、椒盐调味料、奥尔良烤翅腌料、烧烤腌料、烧烤撒料、烧烤蘸料、肉味王调味料、酱肉味调味料、排骨味调味料、烩面料、浆面条料、热干面料、凉拌料、烧烤料、盐焗鸡调味料、孜然芝麻调味料、芝麻盐调味料、芥末粉皮（凉粉）调味料、麻辣调味料、欧芹大蒜盐调味料、特制牛排调味料、披萨调味料、海盐黑胡椒调味料、西餐调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.3 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.4 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.5 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

2.1.6 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.7 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.8 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

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

2.1.10 小茴香、高良姜、蒜片、草果、砂仁、香叶（月桂叶）、芫荽、甘草、肉豆蔻、葱粉、山奈、干姜、麻椒、洋葱、欧芹、迷迭香、百里香、甜罗勒、薄荷、莳萝、土茴香、甘牛至（披萨草）、香荚兰、芥末、调料九里香、黑芥籽应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.14 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.15 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.16 橘皮（陈皮）、白芷、豆蔻、紫苏籽应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.17 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.20 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.21 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.22 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.23 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.24 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.25 食品香精（猪肉香精、牛肉香精、鸡肉香精、牛肉膏、肉味精油、芝麻油香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.27 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 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 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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	颗粒状、粉状或块状	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽及有无外来杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味和滋味、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, %	≤	15.0	GB 5009. 3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	55.0	GB 5009. 44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009. 12
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009. 11
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） ^a ，g/kg	≤	2.0	GB 5009. 263
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） ^a ，g/kg	≤	0.5	GB/T 5009. 140
栀子黄, g/kg	≤	1.5	GB 5009. 149
磷酸盐（以磷酸根 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	20.0	GB 5009. 256
3-氯-1, 2-丙二醇, mg/kg	≤	1.0（仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品 的检验。）	GB 5009. 191
黄曲霉毒素 B ₁ ^b ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009. 22
注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
注 2：a 仅适用于添加该食品添加剂的产品的检测。			
注 3：b 仅适用于以芝麻为主料的产品的检测。			

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, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789. 3MPN 计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
注：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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数（仅适用于即食类产品）、大肠菌群（仅适用于即食类产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以花椒、八角、干姜、辣椒、桂皮、高良姜、白胡椒、黑胡椒、孜然、麻椒、小茴香、香叶（月桂叶）、丁香、蒜片、豆蔻、砂仁、甘草、山奈、肉豆蔻、芫荽、葱粉、芝麻、草果、橘皮（陈皮）、白芷、洋葱、紫苏籽、玉米淀粉、鸡精调味料、欧芹、迷迭香、百里香、甜罗勒、薄荷、茼蒿、土茴香、甘牛至（披萨草）、香茅兰、芥末、调料九里香、黑芥籽中的几种为原料，添加栀子黄、酸水解植物蛋白调味液、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、乙基麦芽酚、二氧化硅、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（含苯丙氨酸）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、红曲红、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠中的一种或几种，添加或不添加芝麻、花生仁、白砂糖、食用盐、食品香精（猪肉香精、牛肉香精、鸡肉香精、牛肉膏、肉味精油、芝麻油香精中的一种或几种）中的几种，经挑选、筛分、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的含有两种或两种以上调味品的非即食或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 GB 2762 的规定。

郑州大裕调味食品有限公司