



413307S-2025



安阳妙侍食品有限公司企业标准

Q/AMS 0002S-2025

固态复合调味料

2025-11-19 发布

2025-11-19 实施

安阳妙侍食品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳妙侍食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：黄志鹏。

本标准发布之日起替代 Q/AMS 0002S-2023（备案号：413232S-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。

本标准适用于以食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、食用玉米淀粉、糯米粉、马铃薯淀粉、大米淀粉、小麦粉、香辛料（八角、桂皮、胡椒、花椒中的一种或几种）、辣椒粉、麦芽糊精、食用小麦淀粉、生活饮用水、大豆油为原料，添加或者不添加诱惑红、赤藓红、代可可脂巧克力、柠檬黄、日落黄、改性大豆磷脂、植脂末、葡萄糖、食用香精、辣椒粉、洋葱粉、大蒜粉、鸡精调味料、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、红曲红、姜黄、葡萄糖、 β -胡萝卜素、羟丙基二淀粉磷酸酯、栀子黄、萝卜红、生姜粉、鸡蛋全蛋粉、酵母抽取物、鸡肉粉、二氧化硅、食用植物调和油、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、羟丙基甲基纤维素、单、双甘油脂肪酸酯、大豆蛋白粉、碳酸氢钠、白胡椒粉、大米淀粉、芥末粉中的一种或几种，经配料、搅拌混合、干燥、包装而成的含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据原料添加不同可分为以下口味：牛奶固态复合调味料、香芋固态复合调味料、鸡肉固态复合调味料、牛肉固态复合调味料、香橙固态复合调味料、柠檬固态复合调味料、吉士粉固态调味料、彩针固态调味料、炸粉固态调味料、白胡椒固态调味料、奥尔良固态调味料、青芥末固态调味料。

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 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 香辛料（八角、桂皮、胡椒、花椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5746 的规定。
- 2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。

- 2.1.11 洋葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 大蒜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.14 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.15 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.16 代可可脂巧克力应符合 GB/T 19343 的规定。
- 2.1.17 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.18 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.19 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.20 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.21 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 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 食用香精（牛奶香精、香芋香精、鸡肉香精、牛肉香精、香橙香精、柠檬香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.25 马铃薯淀粉、大米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.26 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.27 糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.28 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.29 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.30 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.31 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.32 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.33 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.34 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.35 白胡椒粉应符合 GB 15691 的规定。
- 2.1.36 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.37 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要求	检验方法
性状	固态	从混合均匀的样品中取出适量被测样品，倒入洁净的白瓷盘中，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有本品固有的色泽	
气味和滋味	具有本品固有的气味和滋味，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 规定

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分，g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 30.0	GB 5009.44
* 铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
总氮（以N计），g/100g	≥ 0.1	SB/T 10371
氨基酸态氮（以N计），g/100g	≥ 0.01	GB 5009.235
日落黄 ^a （以日落黄计），g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
诱惑红 ^a （以诱惑红计），g/kg	≤ 0.04	GB 5009.35
赤藓红 ^a （以赤藓红计），g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
柠檬黄 ^a （以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
栀子黄 ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.149

注： * 指标为严于食品安全标准 GB 2762 的规定。

a 仅限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。

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 生产过程中的卫生要求

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，污染物限量应符合GB 2761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、水分、净含量及允许短缺量。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、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、食用玉米淀粉、糯米粉、马铃薯淀粉、大米淀粉、小麦粉、香辛料（八角、桂皮、胡椒、花椒中的一种或几种）、辣椒粉、麦芽糊精、食用小麦淀粉、生活饮用水、大豆油为原料，添加或者不添加诱惑红、赤藓红、代可可脂巧克力、柠檬黄、日落黄、改性大豆磷脂、植脂末、葡萄糖、食用香精、辣椒粉、洋葱粉、大蒜粉、鸡精调味料、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、红曲红、姜黄、葡萄糖、 β -胡萝卜素、羟丙基二淀粉磷酸酯、栀子黄、萝卜红、生姜粉、鸡蛋全蛋粉、酵母提取物、鸡肉粉、二氧化硅、食用植物调和油、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、羟丙基甲基纤维素、单、双甘油脂肪酸酯、大豆蛋白粉、碳酸氢钠、白胡椒粉、大米淀粉、芥末粉中的一种或几种，经配料、搅拌混合、干燥、包装而成的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》相关标准制订本企业标准，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。

安阳妙侍食品有限公司