



410241S-2025



郑州德信科技有限公司企业标准

Q/ZDX 0003S-2025

固态复合调味料

2025-01-15 发布

2025-01-15 实施

郑州德信科技有限公司 发布

前 言

本标准由郑州德信科技有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：杨哲礼。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鸡肉粉、猪肉粉、牛肉粉、羊肉粉、鸭肉粉、海鲜（虾、贝）粉中的一种为主要原料，添加食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、番茄粉、酵母抽提物、麦芽糊精、乙基麦芽酚、柠檬酸钠、黄原胶、三聚磷酸钠、山梨酸钾、蔗糖脂肪酸酯、辣椒红、二氧化硅、香辛料粉（辣椒粉、八角粉、桂皮粉、花椒粉、葱粉、姜粉、蒜粉、草果粉、黑胡椒、小茴香粉、孜然粉）、5'-呈味核苷酸二钠、蛋黄粉、DL-苹果酸、柠檬酸、冰醋酸、乙酸钠、食用色素（日落黄、焦糖色、柠檬黄）、辛烯基琥珀酸淀粉钠、结晶果糖、乳糖、维生素C、单、双甘油脂肪酸酯、琥珀酸二钠（干贝素）、食用香料（d-木糖、4-羟基-2,5-二甲基-3(2H)-咪唑酮）、L-丙氨酸（增味剂）、甘氨酸（增味剂）、可可粉、酱油粉、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、甜菊糖苷、豆豉粉、豆酱粉、食用香精（牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、鸭肉味香精、海鲜味香精、烧烤风味香精、番茄味香精）中的几种，经配料、混合搅拌、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食的固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鸡肉粉、猪肉粉、牛肉粉、羊肉粉、鸭肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 谷氨酸钠(味精)应符合 GB2720 和 GB/T8967 的规定。
- 2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.8 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.10 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.14 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.17 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.18 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.19 香辛料粉（辣椒粉、八角粉、桂皮粉、花椒粉、葱粉、姜粉、蒜粉、草果粉、黑胡椒、小茴香粉、孜然粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.21 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.22 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

- 2.1.23 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.24 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.25 乙酸钠应符合 GB 30603 的规定。
- 2.1.26 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.27 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.28 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.29 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.30 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.31 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.32 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.33 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.34 琥珀酸二钠(干贝素)应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.35 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.36 酱油粉应符合 Q/BWK 0002S 的规定, 见附录 A。
- 2.1.37 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.38 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.39 豆豉粉、豆酱粉应符合 Q/BWK 0004S 的规定, 见附录 B。
- 2.1.40 食用香精(牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、鸭肉味香精、海鲜味香精、烧烤风味香精、番茄味香精)应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.41 海鲜(虾、贝)粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.42 食用香料(牛磺酸、d-木糖、4-羟基-2,5-二甲基-3(2H)-咪喃酮)应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.43 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.44 甘氨酸应符合 GB 25542 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	从混合均匀的样品中取出适量被测样品, 倒入洁净的白瓷盘内, 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	具有产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味, 无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味, 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)	≤	13 GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤	30 GB 5009.44
氨基酸态氮(以 N 计)/(g/100g)	≥	0.2 GB 5009.235

总氮（以N计）/（g/100g）	≥	1.2	GB 5009.5
无机砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.1	GB 5009.11
*铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.9	GB 5009.12
镉（以Cd计）/（mg/kg）（仅限海鲜粉固态复合调味料）	≤	0.1	GB 5009.15
甲基汞（以Hg计）/（mg/kg）（仅限海鲜粉固态复合调味料）	≤	0.5	GB 5009.17
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计）/（g/kg）	≤	1.0	GB 5009.28
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a （又名阿斯巴甜）/（g/kg）	≤	2.0	GB 5009.263
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计）/（g/kg）	≤	0.35	SN/T 3854
日落黄 ^a （以日落黄计）/（g/kg）	≤	0.1	GB 5009.35
柠檬黄 ^a （以柠檬黄计）/（g/kg）	≤	0.1	GB 5009.35
磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计）/（g/kg）	≤	20.0	GB 5009.256
黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg）	≤	5.0	GB 5009.22
注：a 仅适用于添加该食品添加剂的固态复合调味料。 b 相同色泽的着色剂在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。 c 无机砷可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。 *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

2.4 微生物限量

水产调味品的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 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	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
副溶血性弧菌，MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、菌落总数（仅限于水产调味品）、大肠菌群（仅限于水产调味品）。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鸡肉粉、猪肉粉、牛肉粉、羊肉粉、鸭肉粉、海鲜（虾、贝）粉中的一种为主要原料，添加食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、番茄粉、酵母抽提物、麦芽糊精、乙基麦芽酚、柠檬酸钠、黄原胶、三聚磷酸钠、山梨酸钾、蔗糖脂肪酸酯、辣椒红、二氧化硅、香辛料粉（辣椒粉、八角粉、桂皮粉、花椒粉、葱粉、姜粉、蒜粉、草果粉、黑胡椒、小茴香粉、孜然粉）、5'-呈味核苷酸二钠、蛋黄粉、DL-苹果酸、柠檬酸、冰醋酸、乙酸钠、食用色素（日落黄、焦糖色、柠檬黄）、辛烯基琥珀酸淀粉钠、结晶果糖、乳糖、维生素 C、单，双甘油脂肪酸酯、琥珀酸二钠（干贝素）、食用香料（d-木糖、4-羟基-2,5-二甲基-3(2H)-咪喃酮）、L-丙氨酸（增味剂）、甘氨酸（增味剂）、可可粉、酱油粉、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、甜菊糖苷、豆豉粉、豆酱粉、食用香精（牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、鸭肉味香精、海鲜味香精、烧烤风味香精、番茄味香精）中的几种，经配料、混合搅拌、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食的固态复合调味料。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。

郑州德信科技有限公司