



413669S-2025



洛阳市醉香调味品厂企业标准

Q/YZX 0001S-2025

# 固态复合调味料

2025-12-19 发布

2025-12-19 实施

洛阳市醉香调味品厂 发布

## 前 言

本标准由洛阳市醉香调味品厂提出并起草。

本标准起草人：孙永智、杨延波。

本标准自发布实施之日起替代 Q/YZX 0001S-2024（备案号：410262S-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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白砂糖、谷氨酸钠(味精)、食用盐、食用玉米淀粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、蒜片、牛肉粉调味料、牛肉提取物(牛肉、牛骨、牛油、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精)、鸡肉提取物(鸡肉、鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精)、食用葡萄糖、脱水葱片、炒芝麻、花生、黄豆、紫苏籽、酱油粉(酿造酱油、麦芽糊精)、酸水解植物蛋白调味粉、麦芽糊精、山楂、香辛料或香辛料粉[孜然、香菜籽、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭菜、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茴萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、枯茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至(披萨草)、欧芹、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、麻椒、姜中的一种或几种]、橘皮(粉)、迷迭香、白芷、孜然、紫苏、罗汉果、当归、玉竹、茯苓、果蔬粉(山楂粉、番茄粉、笋干粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、卷心菜粉、南瓜粉、西蓝花粉、白萝卜粉中的一种或几种)、风味型酵母自溶物中的几种为原料,加入或不加入脱水蔬菜(菠菜、芹菜、青菜、葱、莴苣、高丽菜、生菜、苋菜、香菜、茼蒿、油麦菜、白菜、西兰花、油菜、万年青、胡萝卜、萝卜、牛蒡根、芥菜、雪菜、毛豆、蚕豆、豌豆、青豆、长豇豆、扁豆、油豆角、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、韭菜、洋葱、蒜苔、蒜苗、蒜黄、番茄、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、姜、竹笋、芦笋、莲藕、绿豆芽、黄豆芽、萝卜苗、豌豆尖、豌豆苗、豌豆芽、玉米、黄秋葵、香菇粉、松茸粉、草菇粉、杏鲍菇中的一种或几种)、脱水熟制坚果及籽类(芝麻、黄豆、鹰嘴豆、豌豆、葵花籽仁、花生米中的一种或几种)、脱水水产动物制品(虾皮、虾干、虾仁、鱼板、鱿鱼片、蟹味棒、鱼肉、扇贝肉、蛤蜊肉中的一种或几种)、脱水藻类(海带、紫菜、裙带菜、海苔中的一种或几种)中的一种或几种,添加或不添加食品用香精、辣椒油树脂、柠檬酸、辣椒红、二氧化硅、复配甜味剂(葡萄糖、甜蜜素、纽甜)、复配水分保持剂(三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、食用盐、食用葡萄糖)、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、焦糖色、食用植物油(菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油、玉米油中的一种或几种)、小麦粉、马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用山药淀粉、藕淀粉、预糊化淀粉(玉米淀粉、小麦淀粉、山药淀粉中的一种或多种)、魔芋粉、糯米粉中的一种或几种,经筛选或不筛选、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、配料、搅拌或不搅拌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据原辅料和生产工艺的不同分为：奥尔良腌料调味料、麻辣鲜调味料、香辣味调味料、肉味香调味料、凉皮香调味料、十三香大料调味料、炖肉炖排骨料调味料、炒鸡料调味料、包子饺子料调味料、烧烤料调味料、鸡味颗粒调味料、肉味鲜调味料、凉菜料调味料、烩面料调味料、拉面料调味料、芝麻香调味料、炒菜香调味料、肉香味调味料、馄饨汤料调味料、椒盐复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 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 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.6 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.7 蒜片应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.8 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.9 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定
- 2.1.10 脱水蒜片应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.11 炒芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 酸水解植物蛋白调味粉、鸡肉提取物、牛肉提取物、酱油粉应符合 GB 31644 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 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 山楂、白芷、紫苏籽、橘皮（粉）、罗汉果、当归、玉竹、茯苓应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.16 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.17 风味型酵母自溶物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.18 脱水蔬菜应符合 NY/T 960、NY/T 1393、NY/T 959、NY/T 1045 的规定。
- 2.1.19 脱水熟制坚果及籽类应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 可食用脱水水产动物制品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.21 脱水藻类应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.22 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.24 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.25 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.26 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

- 2.1.27 复配甜味剂、复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.28 5' -呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.29 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.30 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.31 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.32 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.33 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.34 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.35 食用植物油（菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油、玉米油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.36 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.37 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.38 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.39 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.40 食用小麦淀粉、食用山药淀粉、藕淀粉、预糊化淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、山药淀粉应符合 GB 31637 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
色泽	具有本品应有的色泽	
滋、气味	具有产品应有的气、滋味，无异味	从样品中取出 1 袋，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性状	固态	
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	≤ 25.0	GB 5009.3
食用盐 <sup>b</sup> (以 NaCl 计), g/100g	≤ 55	GB 5009.44
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

3-氯-1, 2-丙二醇 <sup>a</sup> , mg/kg	≤	1. 0	GB 5009. 191
甜蜜素 <sup>c</sup> (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0. 65	GB 5009. 97
纽甜 <sup>c</sup> , g/kg	≤	0. 07	GB 5009. 247
磷酸盐 <sup>c</sup> (以磷酸根 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤	20	GB 5009. 256
展青霉素, μg/kg (适用于以山楂为主要原料的产品)	≤	20	GB 5009. 185

注: \*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅限于添加水解大豆蛋白的产品检验。

b 仅限添加食用盐产品的检验。

c 仅限添加该食品添加剂的产品检验。

## 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 生产加工过程的卫生要求

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

本标准适用于以白砂糖、谷氨酸钠(味精)、食用盐、食用玉米淀粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、蒜片、牛肉粉调味料、牛肉提取物(牛肉、牛骨、牛油、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精)、鸡肉提取物(鸡肉、鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精)、食用葡萄糖、脱水葱片、炒芝麻、花生、黄豆、紫苏籽、酱油粉(酿造酱油、麦芽糊精)、酸水解植物蛋白调味粉、麦芽糊精、山楂、香辛料或香辛料粉[孜然、香菜籽、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茴萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、枯茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至(披萨草)、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、麻椒、姜中的一种或几种]、橘皮(粉)、迷迭香、白芷、孜然、紫苏、罗汉果、当归、玉竹、茯苓、果蔬粉(山楂粉、番茄粉、笋干粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、卷心菜粉、南瓜粉、西蓝花粉、白萝卜粉中的一种或几种)、风味型酵母自溶物中的几种为原料,加入或不加入脱水蔬菜(菠菜、芹菜、青菜、葱、莴苣、高丽菜、生菜、苋菜、香菜、茼蒿、油麦菜、白菜、西兰花、油菜、万年青、胡萝卜、萝卜、牛蒡根、芥菜、雪菜、毛豆、蚕豆、豌豆、青豆、长豇豆、扁豆、油豆角、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、韭菜、洋葱、蒜苔、蒜苗、蒜黄、番茄、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、姜、竹笋、芦笋、莲藕、绿豆芽、黄豆芽、萝卜苗、豌豆尖、豌豆苗、豌豆芽、玉米、黄秋葵、香菇粉、松茸粉、草菇粉、杏鲍菇中的一种或几种)、脱水熟制坚果及籽类(芝麻、黄豆、鹰嘴豆、豌豆、葵花籽仁、花生米中的一种或几种)、脱水水产动物制品(虾皮、虾干、虾仁、鱼板、鱿鱼片、蟹味棒、鱼肉、扇贝肉、蛤蜊肉中的一种或几种)、脱水藻类(海带、紫菜、裙带菜、海苔中的一种或几种)中的一种或几种,添加或不添加食品用香精、辣椒油树脂、柠檬酸、辣椒红、二氧化硅、复配甜味剂(葡萄糖、甜蜜素、纽甜)、复配水分保持剂(三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、食用盐、食用葡萄糖)、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、焦糖色、食用植物油(菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油、玉米油中的一种或几种)、小麦粉、马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用山药淀粉、藕淀粉、预糊化淀粉(玉米淀粉、小麦淀粉、山药淀粉中的一种或多种)、魔芋粉、糯米粉中的一种或几种,经筛选或不筛选、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、配料、搅拌或不搅拌、包装而成的包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》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。

洛阳市醉香调味品厂