



410366S-2025



邓州市明林食品有限责任公司企业标准

Q/DML 0002S-2025

# 固态复合调味料

2025/02/05 发布

2025/02/05 实施

邓州市明林食品有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由邓州市明林食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵保震、赵保尊。

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、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、白砂糖、冰糖、番茄粉、芝麻、香辛料粉【辣椒、洋葱、葱、姜、蒜、花椒、青花椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、八角、孜然、肉桂、小茴香、桂皮、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、高良姜、甘草、山奈中的一种或几种】、芫荽籽粉、复合调味料【鸡（鲜）粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、肉味调味粉、肉类复合调味料、菇类复合调味料、芥末调味料、酱油粉中的几种为主要原料，添加水解植物蛋白粉、鸡肉提取物、牛肉抽提物、羊肉提取物、鱼肉提取物、鸡肉粉、牛肉粉中的几种】、猪骨汤粉、复合酱油调味粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用葡萄糖、麦芽糊精、脱水辣椒片（圈）、脱水蔬菜【脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水葱、脱水芫荽（香菜）、脱水菠菜】、豌豆、石莼（又名海青菜）、食用玉米淀粉、面包糠【小麦粉、食用盐、白砂糖、食用酵母】、咖喱粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠）、酵母抽提物、虾粉、虾皮、紫菜、熟化玉米粉、紫苏籽粉、小麦粉、大豆粉、海苔粉、火麻仁、芥末籽、乳粉、山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙基麦芽酚、单、双甘油脂肪酸酯、纽甜、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠、瓜尔胶、黄原胶、焦糖色、红曲红、辣椒红、栀子黄、柠檬黄、日落黄、二氧化硅、天门冬酰苯丙氨酸甲酯【又名阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】、木糖醇、柠檬酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、DL-苹果酸、L-丙氨酸（增味剂）、辣椒油树脂、赤藓糖醇、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、食品用香精、丙三醇、硅酸钙、碳酸钠、氯化钾、三聚磷酸钠、磷酸三钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、硬脂酸钙中的一种或多种，经分选或不分选、粉碎或不粉碎、调配、混合、包装而成的含有两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据原辅料不同分为不同产品。

## 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 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.3 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.4 鸡粉调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.6 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

- 2.1.9 香辛料粉、芫荽籽粉应符合 GB/T15691 的规定。
- 2.1.10 复合调味料、猪骨汤粉、复合酱油调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.11 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 脱水辣椒片（圈）应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.14 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.15 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.16 紫菜、石莼（又名海青菜）应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.17 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 面包糠应符合 GB 7099 的规定。
- 2.1.19 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.20 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.21 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.22 虾粉、虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.23 熟化玉米粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.24 紫苏籽粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.25 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.26 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.27 海苔粉应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.28 火麻仁、芥末籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.29 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.30 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.31 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.32 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.33 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.34 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.35 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.36 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.37 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.38 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.39 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.40 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.41 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.42 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.43 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.44 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.45 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.46 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.47 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.48 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.49 天门冬酰苯丙氨酸甲酯【又名阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.50 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.51 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.52 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.53 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.54 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.55 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.56 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.57 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.58 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.59 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.60 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.61 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.62 丙三醇应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.63 硅酸钙应符合 GB 1886.90 的规定。
- 2.1.64 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.65 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.66 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.67 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.68 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.69 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.70 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.71 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.72 硬脂酸钙应符合 GB 1886.102 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、颗粒状、块状	从样品中取出一份，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，品其滋味
色 泽	具有原辅料混合加工后特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

## 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	≤ 18.0	GB 5009.3
<sup>a</sup> 食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 59.0	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
<sup>b</sup> 甲基汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
<sup>c</sup> 3-氯-1, 2-丙二醇, mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191
<sup>d</sup> 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
<sup>d</sup> 苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.28
<sup>d</sup> 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜), g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
<sup>d</sup> 三氯蔗糖(又名蔗糖素), g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
<sup>d</sup> 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.140
<sup>d</sup> 环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
<sup>d</sup> 纽甜, g/kg	≤ 0.07	GB 5009.247
<sup>d</sup> 栀子黄, g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
<sup>d</sup> 日落黄, g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
<sup>d</sup> 柠檬黄, g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
<sup>d</sup> 磷酸盐(以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅限于添加食用盐的产品检验。		
b 仅限添加水产及其制品的产品检验。		

c 仅限添加酸水解植物蛋白的产品检验。

d 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(防腐剂、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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 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;兽药残留限量应符合 GB 31650 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、食用盐的检验。型式检验应符合国家相关规定。

QB

## 编制说明

本标准适用于以食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、白砂糖、冰糖、番茄粉、芝麻、香辛料粉【辣椒、洋葱、葱、姜、蒜、花椒、青麻椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、八角、孜然、肉桂、小茴香、桂皮、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、高良姜、甘草、山奈中的一种或几种】、芫荽籽粉、复合调味料【鸡（鲜）粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、肉味调味粉、肉类复合调味料、菇类复合调味料、芥末调味料、酱油粉中的几种为主要原料，添加水解植物蛋白粉、鸡肉提取物、牛肉抽提物、羊肉提取物、鱼肉提取物、鸡肉粉、牛肉粉中的几种】、猪骨汤粉、复合酱油调味粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用葡萄糖、麦芽糊精、脱水辣椒片（圈）、脱水蔬菜【脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水葱、脱水芫荽（香菜）、脱水菠菜】、豌豆、石莼（又名海青菜）、食用玉米淀粉、面包糠【小麦粉、食用盐、白砂糖、食用酵母】、咖喱粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠）、酵母抽提物、虾粉、虾皮、紫菜、熟化玉米粉、紫苏籽粉、小麦粉、大豆粉、海苔粉、火麻仁、芥末籽、乳粉、山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙基麦芽酚、单、双甘油脂肪酸酯、纽甜、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠、瓜尔胶、黄原胶、焦糖色、红曲红、辣椒红、栀子黄、柠檬黄、日落黄、二氧化硅、天门冬酰苯丙氨酸甲酯【又名阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】、木糖醇、柠檬酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、DL-苹果酸、L-丙氨酸（增味剂）、辣椒油树脂、赤藓糖醇、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、食品用香精、丙三醇、硅酸钙、碳酸钠、氯化钾、三聚磷酸钠、磷酸三钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、硬脂酸钙中的一种或多种，经分选或不分选、粉碎或不粉碎、调配、混合、包装而成的含有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依据。

本标准不包含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

邓州市明林食品有限责任公司