



411630S-2025



新野县梦迪调味品经营部（个体工商户）企业标准

Q/XMT 0001S-2025

固态复合调味料

2025-05-27 发布

2025-05-27 实施

新野县梦迪调味品经营部（个体工商户） 发布

前 言

本标准由新野县梦迪调味品经营部（个体工商户）提出并起草。

本标准主要起草人：何梦迪、段丽、王文阁。

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、芝麻、香辛料【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、菖蒲、豆蔻、香豆蔻、茺蓂、土茴香、辣根、龙蒿、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大清桂、芫荽、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、刺柏、山奈、木姜子、留兰香、调料九里香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、荳蔻、迷迭香、胡麻、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、葫芦巴、香荚兰中的一种或几种】中的几种为主要原料，添加或不添加食用植物油（花生油、菜籽油、大豆油、大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种）、食用葡萄糖、麦芽糊精、食用玉米淀粉、山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、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、柠檬酸、DL-苹果酸、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、食品用香精中的一种或多种，经预处理、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 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 食用植物油应符合 GB 2716 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 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.17 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.18 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。
- 2.1.19 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.20 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.21 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.22 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.23 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.24 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.25 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.26 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。
- 2.1.27 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.28 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.29 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.30 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.31 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.32 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.33 食品用香精应符合 GB 30616 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
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
^a 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^a 苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤	0.6	GB 5009.28
^a 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜), g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
^a 三氯蔗糖(又名蔗糖素), g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
^a 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜), g/kg	≤	0.5	GB 5009.140
^a 环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
^a 栀子黄, g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
^a 日落黄, g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
^a 柠檬黄, g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
注: *指标严于食品安全国家标准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(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。

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。型式检验应符合国家相关规定。

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、芝麻、香辛料【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、菖蒲、豆蔻、香豆蔻、茺萝、土茴香、辣根、龙蒿、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大清桂、芫荽、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、刺柏、山奈、木姜子、留兰香、调料九里香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、荳蔻、迷迭香、胡麻、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、葫芦巴、香荚兰中的一种或几种】中的几种为主要原料，添加或不添加食用植物油（花生油、菜籽油、大豆油、大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种）、食用葡萄糖、麦芽糊精、食用玉米淀粉、山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、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、柠檬酸、DL-苹果酸、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、食品用香精中的一种或多种，经预处理、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。

新野县梦迪调味品经营部（个体工商户）

QB