



411884 S-2025



郑州麦思维尔生物科技有限公司企业标准

Q/ZMSW 0004S-2025

固态复合调味料

2025-06-20 发布

2025-06-20 实施

郑州麦思维尔生物科技有限公司 发布

前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由郑州麦思维尔生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：王义斌、马玉迪。

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。

本标准适用于以鸡粉调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、菇精调味料、鸡精调味料、牛肉汁调味料、酵母抽提物、酵母调味料、食用盐、白砂糖、味精、冰糖、绵白糖、赤砂糖、食用葡萄糖、结晶果糖、麦芽糊精、乳粉（奶粉）、乳清发酵粉、酱油粉、陈醋粉、小麦粉、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、魔芋粉、糯米粉、黄豆粉、玉米粉、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、蒟蒻、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、香莱兰、花椒、麻椒、辣椒、姜中的一种或几种】、芝麻、花生碎、咖喱粉中的几种为主要原料，添加或不添加鸡骨粉、猪骨粉、牛骨提取物、牛肉提取物、鸡肉提取物、卡拉胶、黄原胶、琥珀酸二钠、单，双甘油脂肪酸酯、L-丙氨酸（增味剂）、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、葡萄糖酸- δ -内酯、乳酸链球菌素、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、食用香精中的一种或几种，经配料、混合、内包、外包加工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。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 鸡粉调味料应符合 GB 31644 或 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.3 排骨粉调味料应符合 GB 31644 或 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.4 海鲜粉调味料应符合 GB 31644 或 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.5 冰糖、绵白糖、赤砂糖应符合 GB 13104 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 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 乳粉（奶粉）应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.11 鸡骨粉、猪骨粉、牛骨提取物、牛肉提取物、鸡肉提取物、酱油粉、陈醋粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 小麦粉应符合 GB/T 1355 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 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.16 糯米粉、黄豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.18 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.20 芝麻、花生碎应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.22 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.23 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.24D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.25 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.26 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.27 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.28 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.29 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.30 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.31 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.32 菇精调味料应符合 GB 31644 或 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.33 牛肉汁调味料应符合 GB 31644 或 SB/T 10757 的规定。
- 2.1.34 酵母调味料应符合 QB/T 5951 的规定。
- 2.1.35 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.36 乳清发酵粉应符合 Q/JSYN 0002S 的规定(见附录 A)。
- 2.1.37 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 2657 的规定。
- 2.1.38 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.39 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.40 卡拉应符合胶 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.41 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.42 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.43 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 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	粉末状或颗粒状，允许粉末、颗粒同时存在	取适量样品，置于清洁、干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，闻其气味，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	
气味、滋味	具有每种产品固有的滋味、气味，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，%	≤ 15.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 55.0	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
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于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）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

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，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。

附录 A

江苏省食品企业标准备案信息表

企业名称	江苏奕农生物股份有限公司					
注册地址	沭阳县经济开发区义乌路26号					
业务类型	修订备案	企业标准名称	乳清发酵物（固态其他调味料）			
产品类别	调味品 其他调味品	企业标准编号	Q/JSYN0002S-2025			
原标准备案日期	2025-02-19	被替代标准编号	Q/JSYN0002S-2025			
严于食品安全国家标准/地方标准的说明	严于的食品安全标准名称、具体类别及指标值					企业标准中严于食品安全标准的食品安全指标值
	标准名称及编号	类别	指标名称	指标值及单位	指标名称	指标值及单位
	食品安全国家标准食品中污染物限量GB2762—2022	调味品(香料类除外)	铅	≤1.0mg/kg	铅	0.8mg/kg
说明	1、严于食品安全国家（地方）标准的指标项至少一项。 2、提交备案的食品企业标准指标值的修约间隔应与食品安全国家（地方）标准一致。					
企业自我承诺	一、提交备案的食品企业标准中其他食品安全相关内容符合《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例，符合相应的食品安全国家标准、江苏省食品安全地方标准及其他有关规定。 二、本企业对所填写的申报内容及所提交的申报资料的真实性、合法性负责，如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。					
其他说明						企业法定代表人签字：[Signature] 企业（盖章） 321322020517 2025年2月26日

注：上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者江苏省食品安全地方标准冲突的，该备案自动失效。备案修订后，原备案即行失效。

Q/JSYN 0002S-2025

Q/JSYN

江苏奕农生物股份有限公司企业标准

Q/JSYN 0002S-2025



乳清发酵物（固态其他调味料）

2025-02-26 发布

2025-03-01 实施

江苏奕农生物股份有限公司

发布

Q/JSYN 0002S-2025

前 言

本文件代替 Q/JSYN 0002S-2025，主要改动为：

——更新了范围，将“以食用葡萄糖、乳清粉、酵母抽提物或酵母加工制品为主要原料”更改为“以乳清粉、酵母抽提物或酵母加工制品为主要原料，添加或不添加食用葡萄糖”。

本文件按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件贯彻执行了 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的要求。

本文件中铅（以 Pb 计） $\leq 0.8\text{mg/kg}$ ，严于 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“调味品（香辛料类除外）”铅（以 Pb 计） $\leq 1.0\text{mg/kg}$ 。

本文件由江苏奕农生物股份有限公司提出并负责起草。

本文件主要起草人：郑柏根、张鹏鹏。

本文件于 2023 年 2 月首次发布，2023 年 12 月进行第一次修订，2025 年 2 月进行第二次修订，2025 年 2 月进行第三次修订。

Q/JSYN 0002S-2025

乳清发酵物（固态其他调味料）

1 范围

本文件规定了乳清发酵物（固态其他调味料）的要求与试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本文件适用于以乳清粉、酵母抽提物或酵母加工制品为主要原料，添加或不添加食用葡萄糖，经一种或多种微生物（费氏丙酸杆菌谢氏亚种、植物乳植杆菌、乳酸乳球菌乳亚种、醋酸菌）发酵（工艺按附录A），添加或不添加辅料（麦芽糊精），再经喷雾干燥、包装而制成的具有特殊风味性物质的非即食乳清发酵物（固态其他调味料），作为生产食品调味料原料使用（以下简称产品）。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 20880 食用葡萄糖
GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精
GB/T 20886.2 酵母产品质量要求 第2部分：酵母加工制品
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
QB/T 4575 食品加工用乳酸菌
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令第70号 定量包装商品计量监督管理办法
关于《可用于食品的菌种名单》和《可用于婴幼儿食品的菌种名单》更新的公告（2022年第4号）

3 要求与试验方法

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.2 乳清粉：应符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.3 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 3.1.4 酵母抽提物或酵母加工制品：应符合 GB/T 20886.2 的规定。

H N

Q B

Q/JSYN 0002S-2025

3.1.5 费氏丙酸杆菌谢氏亚种、植物乳植杆菌、乳酸乳球菌乳亚种、醋酸菌：菌种选自关于《可用于食品的菌种名单》和《可用于婴幼儿食品的菌种名单》更新的公告（2022 年 第 4 号），应符合 QB/T 4575 的规定。

3.1.6

3.2 感官要求与试验方法

感官要求与试验方法应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求与试验方法

项 目	要 求	试验方法
色泽	类白色至棕黄色	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下。观察其色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
滋味、气味	具有产品特殊的风味，无异味	
状态	粉末状，无正常视力可见外来异物	

3.3 理化指标与试验方法

理化指标与试验方法应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标与试验方法

项 目	指 标	试验方法
水分/(g/100g)	≤ 10	GB 5009.3
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
其他污染物限量	应符合 GB 2762-2022 的规定	

3.4 净含量允差与试验方法

按国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》规定执行。试验方法按 JJF 1070 的规定进行。

3.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 检验分类

产品检验分出厂检验、型式检验。

4.2 出厂检验

4.2.1 每批产品须经质检部门按本文件检验合格后方可出厂。

H N

Q B

Q/JSYN 0002S-2025

4.2.2 出厂检验项目：感官要求、水分、净含量允差。

4.3 型式检验

4.3.1 在下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 正常生产每一年时；
- b) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- c) 原料来源发生改变可能影响产品质量时；
- d) 食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

4.3.2 型式检验项目为本文件中第 3 章 3.2-3.3 规定的全部项目。

4.4 组批和抽样

4.4.1 在原辅料及生产条件基本相同的条件下，同一次连续干燥的产品为一批。生产不稳定或批量过大时，可划分为若干小批，作为检查批。

4.4.2 抽样基数应大于或等于 10kg，抽取不少于 800g 样品（不小于 8 个最小包装单位），一份检验，一份备查。

4.5 判定规则

4.5.1 样品经检验，检验项目全部符合本文件要求时，判定该批产品或该次型式检验为合格。

4.5.2 样品经检验，若有 3 项以上（含 3 项）不符合本文件，直接判定该批产品或该次型式检验为不合格。

4.5.3 样品经检验，若有不超过 2 项（含 2 项）不符合本文件时，可在同批产品中加倍抽样进行复，以复检结果为准。复检合格则判该批产品或该次型式检验为合格；若复检结果仍有一项不符合本文件要求时，则判定该批产品或该次型式检验为不合格。

5 标志、标签、包装、运输、贮存

5.1 标志、标签

5.1.1 产品的销售包装标签应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。

5.1.2 产品的运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品的包装材料应符合食品安全卫生要求，包装应严密、无泄漏。

5.3 运输

5.3.1 运输工具应清洁、卫生、无异味。

5.3.2 产品在运输过程中应避免日晒、雨淋、重压。

5.3.3 不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。

5.4 贮存

5.4.1 产品应贮存于清洁卫生、避光、干燥、无虫鼠害的仓库中。

5.4.2 产品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

Q/JSYN 0002S-2025

6 保质期

在符合本文件规定的贮运条件下，自生产之日起，产品保质期为 12 个月。

Q/ZMSW 0004S-2025

H N

Q B

附录 A
(规范性附录)
发酵工艺要求

A 工艺

A.1 种子培养

A.1.1 培养基组分：葡萄糖（2%-6%）、酵母抽提物或酵母加工制品（1%-4%）、水

A.1.2 灭菌：121℃，30min

A.1.3 培养：30℃，厌氧培养，培养时间 20-40h

A.2 发酵培养

A.2.1 培养基组分：乳清粉（1%-3%）、葡萄糖（0%-3%）、酵母抽提物或酵母加工制品（2%-5%）、水

A.2.2 灭菌：121℃，30min

A.2.3 培养：30℃，厌氧培养，培养时间 80-120h

A.3 板框压滤除菌

A.4 添加载体：麦芽糊精（0%-10%）

A.5 灭菌：121℃、30min

A.6 喷雾干燥：进风温度：140-170℃，出风温度：70-90℃

A.7 分筛：30-60 目，100%过筛



编制说明

本标准适用于以鸡粉调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、菇精调味料、鸡精调味料、牛肉汁调味料、酵母抽提物、酵母调味料、食用盐、白砂糖、味精、冰糖、绵白糖、赤砂糖、食用葡萄糖、结晶果糖、麦芽糊精、乳粉（奶粉）、乳清发酵粉、酱油粉、陈醋粉、小麦粉、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、魔芋粉、糯米粉、黄豆粉、玉米粉、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、蒔萝、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、桔茗、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、荳蔻、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、香荚兰、花椒、麻椒、辣椒、姜中的一种或几种】、芝麻、花生碎、咖喱粉、中的几种为主要原料，添加或不添加鸡骨粉、猪骨粉、牛骨提取物、牛肉提取物、鸡肉提取物、卡拉胶、黄原胶、琥珀酸二钠、单，双甘油脂肪酸酯、L-丙氨酸（增味剂）、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、葡萄糖酸- δ -内酯、乳酸链球菌素、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、食用香精中的一种或几种，经配料、混合、内包、外包加工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。

本标准不含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州麦思维尔生物科技有限公司