



412458S-2025



漯河市寨尚旺食品有限公司企业标准

Q/LZS 0003S-2025

爆米花专用固态复合调味料

2025-08-13 发布

2025-08-13 实施

漯河市寨尚旺食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市寨尚旺食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：程林浩。

H N
Q B

爆米花专用固态复合调味料

1 范围

本标准规定了爆米花专用固态复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食糖（白砂糖、红糖中的一种或几种）、食用盐为原料，添加磷脂、二氧化硅、味精、果蔬粉（番茄粉、椰子粉、洋葱粉、蔓越莓粉、芒果粉、胡萝卜粉、橙粉、苹果粉、南瓜粉、红薯粉、诺丽果浆粉、木瓜粉、柚子粉、树莓粉、梨粉、蓝莓粉、黑加仑粉、桑葚粉、香蕉粉、凤梨粉、百香果粉、葡萄粉、山竹粉、奇异果粉、无花果粉、火龙果粉、枇杷粉、荔枝粉、西番莲粉、番石榴粉、柠檬粉、黄瓜粉、萝卜粉中的一种或几种）、香辛料粉（辣椒粉、花椒粉、八角粉、孜然粉、黑胡椒粉、白胡椒粉中的一种或几种）、牛肉膏、呈味核苷酸二钠、麦芽糊精、柠檬酸、奶粉、牛肉精粉、酱油粉、酵母提取物、芝士粉、食用香精、胭脂红、诱惑红、亮蓝、柠檬黄、焦糖色、日落黄中的一种或几种，经预处理、配料、混合、包装等工艺加工而成的非即食爆米花专用固态复合调味料。

根据添加原辅料不同，产品可分为不同品种的产品。

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 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.4 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.5 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.6 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.7 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.8 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.9 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.10 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.11 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.15 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.16 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.18 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.19 果蔬粉应清洁、无污染、无虫蛀、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

- 2.1.20 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 牛肉膏、牛肉精粉、酱油粉应符合 GB 31644 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	固态	取适量试样倒入一洁净烧杯中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、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	≤ 17.0	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
胭脂红 ^a ，g/kg	≤ 0.15	GB 5009.35
诱惑红 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35 或 SN/T 1743
亮蓝 ^a ，g/kg	≤ 0.15	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a 仅适用于使用该食品添加剂的产品检测；该产品为方便爆米花的配料，在终产品中的占比低于三分之一，根据GB 2760中3.4.2规定，该产品中食品添加剂限量是16.06允许使用量的3倍。 同一功能且在 GB 2760 中具有数值型最大使用量的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 中其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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食糖（白砂糖、红糖中的一种或几种）、食用盐为原料，添加磷脂、二氧化硅、味精、果蔬粉（番茄粉、椰子粉、洋葱粉、蔓越莓粉、芒果粉、胡萝卜粉、橙粉、苹果粉、南瓜粉、红薯粉、诺丽果浆粉、木瓜粉、柚子粉、树莓粉、梨粉、蓝莓粉、黑加仑粉、桑葚粉、香蕉粉、凤梨粉、百香果粉、葡萄粉、山竹粉、奇异果粉、无花果粉、火龙果粉、枇杷粉、荔枝粉、西番莲粉、番石榴粉、柠檬粉、黄瓜粉、萝卜粉中的一种或几种）、香辛料粉（辣椒粉、花椒粉、八角粉、孜然粉、黑胡椒粉、白胡椒粉中的一种或几种）、牛肉膏、呈味核苷酸二钠、麦芽糊精、柠檬酸、奶粉、牛肉精粉、酱油粉、酵母提取物、芝士粉、食用香精、胭脂红、诱惑红、亮蓝、柠檬黄、焦糖色、日落黄中的一种或几种，经预处理、配料、混合、包装等工艺加工而成的非即食爆米花专用固态复合调味料。

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，制订本企业标准，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。

漯河市寨尚旺食品有限公司