412361S-2025

河南盈嘉生物科技有限公司企业标准

Q/HYS 0003S-2025

固态复合调味粉

2025-08-06 发布　　2025-08-06 实施

河南盈嘉生物科技有限公司 发布

前　言

本标准由河南盈嘉生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南盈嘉生物科技有限公司。

本标准主要起草人：崔中祥、钱思桐。

本标准自发布实施日起替代Q/HYS 0003S-2022(备案号：412701S-2022，备案日期：2022-09-26）。

H N
Q B

固态复合调味粉

1 范围

本标准规定了固态复合调味粉的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以白砂糖、食用盐、麦芽糊精、食用葡萄糖、淀粉（玉米淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种）、胶原蛋白粉（由猪肉提取）、白胡椒粉、植物油（花生油、大豆油、玉米油、棕榈油中的一种或几种）、抹茶粉中的几种为原料，添加谷氨酸钠、木瓜蛋白酶（来源于木瓜 Carica papaya）、碳酸钠、碳酸氢钠、焦糖色（亚硫酸氨法、普通法）、诱惑红及其铝色淀、甜菜红、胭脂虫红、复配酸度调节着色剂（胭脂虫红、柠檬酸、饮用水）、栀子蓝、复配乳化着色剂 13（配料：甘油、栀子蓝、聚甘油脂肪酸酯、维生素 C、抗坏血酸钠，辅料：饮用水、麦芽糖浆）、柠檬黄、姜黄、复配乳化着色剂 2[配料：聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）、姜黄]、天然胡萝卜素、复配乳化着色剂 11（配料：甘油、辛烯基琥珀酸淀粉钠、天然胡萝卜素、维生素 E、抗坏血酸、碳酸钠，辅料：饮用水、食用植物油）、黄原胶、山梨酸钾、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、柠檬酸、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、二氧化硅、槐豆胶、食品用香精中的一种或多种，经调配、加工、包装等工艺加工制成的包含两种及以上调味料的非即食固态复合调味粉。

按产品风味的不同可以分为以下类别：红豆风味复合调味粉、香芋风味复合调味粉、石榴风味复合调味粉、香蕉风味复合调味粉、菠萝风味复合调味粉、抹茶风味复合调味粉、胶原蛋白复合调味粉。

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 植物油（花生油、大豆油、玉米油）应符合 GB 2716 的规定

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 焦糖色（亚硫酸氨法、普通法）应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.8 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.9 诱惑红铝色淀应符合 GB 1886.223 的规定。

2.1.10 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。

2.1.11 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。

2.1.12 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.14 食用马铃薯粉应符合 GB/T 8884 和 GB31637 的规定。

2.1.15 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.16 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

2.1.17 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.18 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.19 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

2.1.20 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。

2.1.21 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

2.1.22 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.23 木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定

2.1.24 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.25 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.26 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.27 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。

2.1.28 棕榈油应符合 GB 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.29 复配乳化着色剂 13、复配乳化着色剂 2 应符合 GB 26687 的规定。

2.1.30 白胡椒粉应符合 GB/T 7900 的规定。

2.1.31 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.32 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.33 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。

2.1.34 胶原蛋白粉应符合 QB 2732 的规定。

2.1.35 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。

2.1.36 复配酸度调节着色剂（胭脂虫红、柠檬酸、饮用水）应符合 GB 26687 的规定。

2.1.37 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.38 复配乳化着色剂 11 应符合 GB 26687 的规定。

2.1.39 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。

2.1.40 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 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	从样品中取出10克，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽，色泽均匀	
气味	具有本品应有的气味，无异味	
滋味	具有本品应有的滋味，无异味	

杂质	无正常视力可见杂质	

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
食用盐（以氯化钠计）/（g/100g）	≤	50.0	GB 5009.44
水分/（g/100g）	≤	17.0	GB 5009.3
柠檬黄[a](以柠檬黄计)/（g/kg）	≤	0.2	GB 5009.35
诱惑红及其铝色淀[a]（以诱惑红计）/（g/kg）	≤	0.035	SN/T 1743 或 GB 5009.35
山梨酸钾[a]（以山梨酸计）/(g/kg)	≤	1.0	GB 5009.28
磷酸盐[a]（以磷酸根计）/(g/kg)	≤	20.0	GB 5009.256
*铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.8	GB 5009.12
无机砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.1	GB 5009.11
胭脂虫红[a]（以胭脂红酸计）/（g/kg）	≤	1.0	GB 5009.288
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 适用于添加相应食品添加剂的产品检测。 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占其在GB 2760规定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。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、食用盐、麦芽糊精、食用葡萄糖、淀粉（玉米淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种）、胶原蛋白粉（由猪肉提取）、白胡椒粉、植物油（花生油、大豆油、玉米油、棕榈油中的一种或几种）、抹茶粉中的几种为原料，添加谷氨酸钠、木瓜蛋白酶（来源于木瓜 Carica papaya）、碳酸钠、碳酸氢钠、焦糖色（亚硫酸氨法、普通法）、诱惑红及其铝色淀、甜菜红、胭脂虫红、复配酸度调节着色剂（胭脂虫红、柠檬酸、饮用水）、栀子蓝、复配乳化着色剂 13（配料：甘油、栀子蓝、聚甘油脂肪酸酯、维生素 C、抗坏血酸钠，辅料：饮用水、麦芽糖浆）、柠檬黄、姜黄、复配乳化着色剂 2[配料：聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）、姜黄]、天然胡萝卜素、复配乳化着色剂 11（配料：甘油、辛烯基琥珀酸淀粉钠、天然胡萝卜素、维生素 E、抗坏血酸、碳酸钠，辅料：饮用水、食用植物油）、黄原胶、山梨酸钾、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、柠檬酸、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、二氧化硅、槐豆胶、食品用香精中的一种或多种，经调配、加工、包装等工艺加工制成的包含两种及以上调味料的非即食固态复合调味粉。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，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南盈嘉生物科技有限公司