



412395S-2025



郑州市洁美食品配料有限公司企业标准

Q/ZJM 0001S-2025

固态复合调味料

2025-08-07 发布

2025-08-07 实施

郑州市洁美食品配料有限公司 发布

前 言

本标准由郑州市洁美食品配料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：叶俊杰。

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、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、玉米淀粉、酵母提取物、孜然粉、酱油粉、番茄粉、鸡肉粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、桂皮粉、洋葱粉、姜粉、蒜粉、香葱粉、辣椒粉、花椒粉、山楂粉、梅粉、陈皮粉、海苔粉、蛋黄粉、水解植物蛋白粉、植脂末（葡萄糖浆、植物油脂、酪蛋白）、芝麻中的几种为主要原料，添加或不添加呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、二氧化硅、复配甜味剂【阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、安赛蜜（又名乙酰磺胺酸钾）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、纽甜（又名N-[N-（3，3-二甲基丁基）]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯）、甜菊糖苷、食用葡萄糖】、DL-苹果酸、辣椒红、食品用香精中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、干燥或不干燥、配料、混合、包装而成的含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据产品原料不同分为蟹黄风味调味料、甘梅风味调味料、鲜贝风味调味料、孜然风味调味料、麻辣风味调味料、香辣风味调味料、奥尔良风味调味料、藤椒风味调味料、椒盐风味调味料、咖喱风味调味料、海苔风味调味料、香葱风味调味料、香蒜风味调味料、五香风味调味料、番茄风味调味料、柠檬风味调味料、烧烤风味调味料、咸蛋黄风味调味料、海鲜风味调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.2 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 酵母提取物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.7 孜然粉应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.8 酱油粉应符合 Q/HXK 00015 的规定。
- 2.1.9 鸡肉粉应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.10 黑胡椒粉应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.11 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.12 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.13 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.14 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.15 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.16 姜粉、蒜粉、葱粉、辣椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 山楂粉应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.18 海苔粉应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.19 陈皮应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.20 水解植物蛋白粉应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.21 复配甜味剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.22 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.23 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.24 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要求	检验方法
性状	粉末状	从混合均匀的样品中取出适量被测样品，倒入洁净的白瓷盘中，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有本品固有的色泽	
气味和滋味	具有本品固有的气味和滋味，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 规定

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 30.0	GB 5009.44
* 铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
阿斯巴甜, g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
安赛蜜, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.140
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
纽甜, g/kg	≤ 0.07	GB 5009.247

甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
3-氯-1,2-丙二醇 ^b ，mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注：* 指标为严于食品安全标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加（山楂）及其制品的产品。 b 仅适用于添加水解植物蛋白粉的产品			

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，污染物限量应符合GB 2761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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、玉米淀粉、酵母提取物、孜然粉、酱油粉、番茄粉、鸡肉粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、桂皮粉、洋葱粉、姜粉、蒜粉、香葱粉、辣椒粉、花椒粉、山楂粉、梅粉、陈皮粉、海苔粉、蛋黄粉、水解植物蛋白粉、植脂末（葡萄糖浆、植物油脂、酪蛋白）、芝麻中的几种为主要原料，添加或不添加呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、二氧化硅、复配甜味剂【阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、安赛蜜（又名乙酰磺胺酸钾）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、纽甜（又名 N-[N-（3，3-二甲基丁基）]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯）、甜菊糖苷、食用葡萄糖】、DL-苹果酸、辣椒红、食品用香精中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、干燥或不干燥、配料、混合、包装而成的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》相关标准制订本企业标准，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。

郑州市洁美食品配料有限公司