



413135S-2018



旭梅（开封）生物科技有限公司企业标准

Q/XKS 0001S-2018

---

# 固态复合调味料

2018-10-10 发布

2018-10-10 实施

---

旭梅（开封）生物科技有限公司 发布

# 前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准是由旭梅（开封）生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张利利、丁云芳、周少华、徐一心、张继承。

本标准自发布实施日起替代 Q/XKS 0001S-2018(备案号：411360S-2018，2018-5-17 发布实施)。

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、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用盐、白砂糖、味精、酵母抽提物为主要原料，添加香辛料（大蒜粉、洋葱粉、辣椒粉、生姜粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、孜然粉、八角粉、肉桂粉、小茴香粉、青葱粉、百里香粉、罗勒粉、丁香粉、甘草粉、豆蔻粉、花椒粉）、柠檬酸、L-丙氨酸、L-苹果酸、DL-酒石酸、乳酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、麦芽糊精、酸水解植物蛋白调味液、结晶果糖、二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、酿造食醋、复配甜味剂 004(纽甜、麦芽糊精)、甜菊糖苷、三氯蔗糖、食用葡萄糖、乳糖、酱油粉、海鲜抽提物（蟹、蛤蜊、虾抽提物）、食用菌制品（香菇、金针菇、猴头菇、杏鲍菇、牛肝菌）、奶粉、乳清粉、芝士粉、植脂末(玉米糖浆、食用植物油、乳清粉、乳化剂（单、双甘油脂肪酸酯）、抗结剂（二氧化硅）、食用香料）、蛋黄粉、豆瓣酱粉、辣椒红、食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、烧烤香精、海鲜香精、芝士香精、酸奶香精、蔬果香精）中的几种或多种原料，经混拌、过筛、包装、封口加工而成的非即食类固态复合调味料。

## 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.4 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.5 香辛料（大蒜粉、洋葱粉、辣椒粉、生姜粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、孜然粉、八角粉、肉桂粉、小茴香粉、青葱粉、百里香粉、罗勒粉、丁香粉、甘草粉、豆蔻粉、花椒粉）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.7 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。

2.1.8 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.9 DL-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。

2.1.10 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.11 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.12 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.13 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。

2.1.14 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。

2.1.15 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

- 2.1.16 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.17 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.18 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.19 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB2719 的规定。
- 2.1.20 复配甜味剂 004(纽甜、麦芽糊精)应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.21 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.22 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.23 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.25 酱油粉应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.26 海鲜抽提物应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.27 食用菌制品(香菇、金针菇、猴头菇、杏鲍菇、牛肝菌)应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.28 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.29 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.30 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.31 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.32 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.33 豆瓣酱粉应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.34 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.35 食品用香精(鸡肉香精、牛肉香精、烧烤香精、海鲜香精、芝士香精、酸奶香精、蔬果香精)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	呈均匀粉末状、无结块	从样品中取出适量，放置于洁净的白色的纸张上，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	浅黄至棕黄色，且均匀一致	
气、滋味	具有本品特有的气、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	≤	10	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	40	GB 5009.44
酸不溶性灰分, g/100g	≤	5	GB 5009.4
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
3-氯-1,2-丙二醇 <sup>a</sup> , mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>b</sup> , g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜) <sup>c</sup> , g/kg	≤	0.07	GB 5009.247
甜菊糖苷 <sup>d</sup> (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
三氯蔗糖 <sup>e</sup> , g/kg	≤	0.25	GB 22255

注: \*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 指标仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液产品的检验;

b 指标仅适用于添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯产品的检验;

c 指标仅适用于添加 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜)产品的检验;

d 指标仅适用于添加甜菊糖苷产品的检验;

e 指标仅适用于添加三氯蔗糖产品的检验。

## 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 食品生产加工过程的卫生要求

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; 兽药残留限量应符合国家有关规定及公告。

## 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、食用盐的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

固态复合调味料以食用盐、白砂糖、味精、酵母抽提物为主要原料，添加香辛料（大蒜粉、洋葱粉、辣椒粉、生姜粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、孜然粉、八角粉、肉桂粉、小茴香粉、青葱粉、百里香粉、罗勒粉、丁香粉、甘草粉、豆蔻粉、花椒粉）、柠檬酸、L-丙氨酸、L-苹果酸、DL-酒石酸、乳酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、麦芽糊精、酸水解植物蛋白调味液、结晶果糖、二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、酿造食醋、复配甜味剂 004(纽甜、麦芽糊精)、甜菊糖苷、三氯蔗糖、食用葡萄糖、乳糖、酱油粉、海鲜抽提物（蟹、蛤蜊、虾抽提物）、食用菌制品（香菇、金针菇、猴头菇、杏鲍菇、牛肝菌）、奶粉、乳清粉、芝士粉、植脂末(玉米糖浆、食用植物油、乳清粉、乳化剂（单、双甘油脂肪酸酯）、抗结剂（二氧化硅）、食用香料）、蛋黄粉、豆瓣酱粉、辣椒红、食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、烧烤香精、海鲜香精、芝士香精、酸奶香精、蔬果香精）中的几种或多种原料，经混拌、过筛、包装、封口加工而成的非即食类固态复合调味料。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》的要求制订本企业标准的技术指标，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

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、标志、包装、运输、贮存等。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

旭梅（开封）生物科技有限公司