



412344S-2018



南阳恒然源生物科技有限公司企业标准

Q/NHS 0002S-2018

固态复合调味料

2018-08-03 发布

2018-08-03 实施

南阳恒然源生物科技有限公司 发布

前 言

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

本标准的附录 A、B、C、D 为规范性附录。

本标准由南阳恒然源生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：王东来。

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、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以添加或不添加[鲜(冻)鸡肉、猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、海鲜(虾、贝)、鲜(冻)禽畜鸡骨、鸭骨、猪骨、牛骨、羊骨]中的一种,经清洗、绞肉或碎骨、蒸煮、研磨或筛分、使用木瓜蛋白酶 Papain(来源木瓜 *Carica papaya*)酶制剂酶解(或不酶解),添加生活饮用水、牛油、猪油、羊油、鸡油、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、食用葡萄糖、酸水解植物蛋白调味液、食用玉米淀粉、番茄粉、酿造酱油、酵母抽提物、麦芽糊精、乙基麦芽酚、柠檬酸钠、黄原胶、山梨酸钾、蔗糖脂肪酸酯、辣椒红、二氧化硅、香辛料粉(辣椒粉、八角粉、桂皮粉、花椒粉、葱粉、姜粉、蒜粉、草果粉、黑胡椒、小茴香粉、孜然粉)、5'-呈味核苷酸二钠、蛋黄粉、DL-苹果酸、柠檬酸、冰醋酸、乙酸钠、日落黄、焦糖色、柠檬黄、酸水解植物蛋白调味粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、结晶果糖、乳糖、维生素C、单,双甘油脂肪酸酯、琥珀酸二钠(干贝素)、L-丙氨酸、甘氨酸、木糖、牛磺酸、4-羟基-2,5-二甲基-3(2H)咪喃酮、可可粉、料酒、酱油粉、猪骨油、牛油、 β -环状糊精、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、甜菊糖苷、豆豉粉、豆酱粉、植脂末(葡萄糖浆、氢化棕榈仁油、辛烯基琥珀酸淀粉钠、氧化羟丙基淀粉、双乙酰酒石酸单双甘油酯,单,双甘油脂肪酸酯、二氧化硅)、L-亮氨酸、食用香精(牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、鸭肉味香精、海鲜味香精、烧烤风味香精、番茄味香精)中的几种,经加热搅拌、研磨、干燥、包装或干燥、粉碎、混合、包装加工而成的非即食的固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鲜(冻)肉(鸡肉、猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉)和鲜(冻)禽畜骨(鸡骨、鸭骨、猪骨、牛骨、羊骨)应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 海鲜(虾、贝)应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.4 木瓜蛋白酶 Papain(来源木瓜 *Carica papaya*)酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.5 牛油、猪油、羊油、鸡油、猪骨油、牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.9 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.11 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.12 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.13 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.15 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.18 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.20 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.21 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.22 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.23 香辛料粉（辣椒粉、八角粉、桂皮粉、花椒粉、葱粉、姜粉、蒜粉、草果粉、黑胡椒、小茴香粉、孜然粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.24 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.25 蛋黄粉应符合 Q/KDDY 0008S 的规定，见附录 D。
- 2.1.26 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.28 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.29 乙酸钠应符合 GB 30603 的规定。
- 2.1.30 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.31 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.32 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.33 酸水解植物蛋白调味粉应符合 Q/BWK 0001S 的规定，见附录 A。
- 2.1.34 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.35 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.36 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.37 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.38 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.39 琥珀酸二钠（干贝素）应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.40 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.41 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.42 木糖应符合 GB/T 23532 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.43 牛磺酸应符合 GB 14759 的规定。
- 2.1.44 4-羟基-2,5-二甲基-3(2H)咪喃酮应符合 GB 28365 的规定。
- 2.1.45 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.46 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.47 酱油粉应符合 Q/BWK 0002S 的规定，见附录 B。
- 2.1.48 β -环状糊精应符合 GB 1886.180 的规定。
- 2.1.49 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.50 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.51 豆豉粉、豆酱粉应符合 Q/BWK 0004S 的规定，见附录 C。
- 2.1.52 植脂末（葡萄糖浆、氢化棕榈仁油、辛烯基琥珀酸淀粉钠、氧化羟丙基淀粉、双乙酰酒石酸单双甘油酯，单、双甘油脂肪酸酯、二氧化硅）应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.53 L-亮氨酸应符合《中华人民共和国药典》2015 年版二部的规定。
- 2.1.54 食用香精（牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、鸭肉味香精、海鲜味香精、烧烤风味香精、番茄味香精）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	粉末状	从混合均匀的样品中取出适量被测样品，倒入洁净的白瓷盘内，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	≤ 10	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 30	GB 5009.44
氨基酸态氮, g/100g	≥ 0.2	GB 5009.235
总氮 (以 N 计), g/100g	≥ 1.2	GB 5009.5
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg (仅限海鲜粉固态复合调味料)	≤ 0.1	GB 5009.15
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg (仅限海鲜粉固态复合调味料)	≤ 0.5	GB 5009.17
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜), g/kg (仅限麻辣味固态复合调味料、番茄味固态复合调味料、烧烤味固态复合调味料)	≤ 2.0	GB 5009.263
甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg (仅限麻辣味固态复合调味料、番茄味固态复合调味料、烧烤味固态复合调味料)	≤ 0.35	SN/T 3854
日落黄 (以日落黄计), g/kg (仅限番茄味固态复合调味料)	≤ 0.2	GB 5009.35
柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg (仅限烧烤味固态复合调味料)	≤ 0.2	GB 5009.35
3-氯-1,2-丙二醇 ^b , mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: a 仅适用于添加山梨酸钾的固态复合调味料。
b 仅适用于添加酸水解植物蛋白的固态复合调味料。
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

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

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相关规定及相关公告。

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、氨基酸态氮。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

附录 A

12.10.01

Q/BWK

保定新味康食品配料有限公司企业标准

Q/BWK 0001S-2017

代替Q/BWK 0001S-2014

酸水解植物蛋白调味粉

保定新味康食品配料有限公司

仅限本公司销售业务复印无效

备案号: T30492S-2017

备案日期: 2017年05月09日

有效日期: 2020年05月08日



2017年05月01日发布

2017年05月15日实施

保定新味康食品配料有限公司 发布

- GB/T 18186 酿造酱油
 GB/T 20884 麦芽糊精
 GB/T 23530 酵母抽提物
 GB/T 23532 木糖
 GB 25542 食品安全国家标准 食品添加剂 甘氨酸(缬氨酸)
 GB 25543 食品安全国家标准 食品添加剂 丙氨酸
 GB/T 26762 结晶果糖、固体果葡糖
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB 29927 食品安全国家标准 食品添加剂 糖精钠
 GB 29938 食品安全国家标准 食品添加剂 糖精钙
 GB 29939 食品安全国家标准 食品添加剂 糖精钾
 GB 30616 食品安全国家标准 食品添加剂 糖精钠



保定新味康食品配料有限公司
 仅限本公司销售业务复印无效

QB/T 2845 食品添加剂 呈味核苷酸二钠

SB 10338 酸水解植物蛋白调味液

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令第123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 味精应符合 GB 2720 的规定。
 3.1.2 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
 3.1.3 水应符合 GB 5749 的规定。
 3.1.4 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB 10338 的规定。
 3.1.5 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
 3.1.6 甘草粉应符合 GB/T 15691 的规定。
 3.1.7 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
 3.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
 3.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
 3.1.10 木糖应符合 GB/T 23532 的规定。
 3.1.11 果糖应符合 GB/T 26762 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	检 验 方 法
色泽	具有原辅料混合后特有的色泽
组织状态	粉状，松散，无结块
气味和滋味	具有本品特有的香味，无异味
杂质	无肉眼可见杂质

3.3 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
全氮（以氮计）/(g/100g)	≥ 2.5	GB 5009.5
氨基酸态氮（以氮计）/(g/100g)	≥ 1.5	GB 5009.235
氯化物（以NaCl计）/(g/100g)	≤ 50.0	GB 5009.44
干燥失重/(g/100g)	≤ 8.0	GB 5009.3
3-氯-1, 2-丙二醇/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.191
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表2 微生物指标

项 目	指 标	检 验 方 法
菌落总数/(CFU/g)	≤ 10000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/g)	≤ 1.5	GB 4789.3
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	不得检出	GB 4789.10

3.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量

焦糖色应符合GB 1886.64的规定；抗坏血酸应符合GB 14754的规定；甘氨酸应符合GB 25542的规定；L-丙氨酸应符合GB 25543的规定；氧化淀粉应符合GB 29927的规定；食品用香料应符合GB 29938的规定；琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定；食品用香精应符合GB 30615的规定；呈味核苷酸二钠应符合QB/T 2845的规定。

4.2 食品添加剂使用量

应符合GB 2760的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以一次投料加工生产的包装完好的同一品种为一批。

6.2 出厂检验

6.2.1 抽样方法和数量

每批随机抽取6×100g/包。2包用作感官要求、净含量、理化指标的检验；1包用作微生物指标的检验，按GB 4789.1方法采样；另3包留样备用。

6.2.2 检验项目

出厂检验项目：感官要求、净含量、氨基酸态氮、氯化钠、干燥失重、菌落总数、大肠菌群。

6.2.3 每批产品须经本公司检验部门按照本标准要求进行检验，检验合格签发合格证后方可出厂。

6.3 型式检验

6.3.1 抽样方法和数量

从出厂检验合格的任一批产品中，随机抽取8×100g/包。4包用作感官要求、净含量、理化指标的检验；另4包留样备用。微生物指标的检验，按GB 4789.1方法采样。

6.3.2 检验项目为本标准技术要求中3.2~3.5规定的全部项目。

6.3.3 正常生产时型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

保定新味康食品配料有限公司
仅限本公司销售业务复印无效

Q/BWK 0001S-2017

6.4 判定规则

检验项目符合本标准时，判断该批产品为合格品。除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复验。复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格品。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品，不得复验。

7 标识、包装、贮存、运输、保质期

7.1 标识

7.1.1 产品标识应符合 GB 7718-2011 和 GB 20607 的规定。根据《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定，在标签中明确标示该产品配料表。

7.1.2 包装贮运标识应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，并符合 GB 9687 的规定。其它包装材料应符合相应的国家标准和有关规定。

7.3 贮存

贮存地点应保持清洁、通风干燥、阴凉，严防日晒、雨淋，严禁火种，不得与有毒、有害、有腐蚀性和含有异味的物品堆放在一起。产品包装应离地、离墙、垛间留有通道。

7.4 运输

运输工具要洁净卫生，无异味。运输时不得受潮，装卸时应轻拿轻放避免损害包装。运输过程中要保持干燥、清洁，不得与有毒、有害、有污染的物品混装、混运，避免日晒和雨淋。

7.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期为18个月。



保定新味康食品配料有限公司

仅限本公司销售业务复印无效

附录 B

12.10.01

Q/BWK

保定新味康食品配料有限公司企业标准

保定新味康食品配料有限公司
仅限本公司销售业务复印无效

Q/BWK 0002S-2017

代替Q/BWK 0002S-2014

酱油粉

备案号: 130523S-2017

备案日期: 2017年05月09日

有效日期: 2020年05月08日



2017年05月01日发布

2017年05月15日实施

保定新味康食品配料有限公司 发布

前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。
 本标准贯彻了国家标准GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、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》、参考了国家标准GB/T 18186《酿造酱油》、河南省地方标准 DBS 41/001《食品安全标准 酱油》等标准的规定。

本标准由保定新味康食品配料有限公司

本标准起草单位：保定新味康食品配料有限公司

本标准主要起草人：田德青、王海民、张义

本标准代替并废止Q/BWK 0002S-2014《酱油粉》标准。

本标准与Q/BWK 0002S-2014《酱油粉》相比主要变化如下：

- 更新了规范性引用文件；
- 增加了原料“氧化淀粉”、“食品用香精”、“食品用香料”；
- 取消了理化指标“黄曲霉毒素B₁”、“总汞”；
- 修改了理化指标“铅”由1.0 mg/kg调整为0.8mg/kg；
- 取消了微生物指标“志贺氏菌”；
- 修改了出厂检验要求。

本标准于2017年05月01日由保定新味康食品配料有限公司负责人田德青批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2017年05月01日再次发布。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/BWK 0002S-2011《酱油粉》；

——Q/BWK 0002S-2014《酱油粉》。

酱油粉

1 范围

本标准规定了酱油粉的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、贮存、运输和保质期。

本标准适用于以酿造酱油（占比不低于90%），麦芽糊精为主要原料，添加或不添加食用盐、白砂糖、酸水解植物蛋白调味液、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、琥珀酸二钠、甘氨酸、L-丙氨酸、琥珀酸二钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、焦糖色、食品用香料、食品用香料中的一种或几种，经调配、灭菌、喷雾干燥、混合、充分搅拌而成。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 1886.47 食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）
- GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.191 食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定
- GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品 卫生标准
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18186 酿造酱油

- GB/T 20884 麦芽糊精
 GB/T 23530 酵母抽提物
 GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酸钠(钾)
 GB 25542 食品安全国家标准 食品添加剂 甘氨酸(氨基乙酸)
 GB 25543 食品安全国家标准 食品添加剂 丙氨酸
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB 29927 食品安全国家标准 食品添加剂 肌苷酸
 GB 29938 食品安全国家标准 食品添加剂 肌苷酸
 GB 29939 食品安全国家标准 食品添加剂 肌苷酸
 GB 30616 食品安全国家标准 食品添加剂 肌苷酸
 QB/T 2845 食品添加剂 呈味核苷酸二钠
 SB 10338 酸水解植物蛋白调味液
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家质量监督检验检疫总局令第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》
 国家质量监督检验检疫总局令第123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》



3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 味精应符合 GB 2720 的规定。
 3.1.2 食用盐应符合 GB 5461 的规定。
 3.1.3 水应符合 GB 5749 的规定。
 3.1.4 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB 10338 的规定。
 3.1.5 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
 3.1.6 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
 3.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
 3.1.8 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

3.2 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
色 泽	具有原辅料混合加工后特有的色泽	取样品5g, 放置在白色滤纸或玻璃器皿内, 进行目测, 观察其色泽
组 织 状 态	粉状, 松散, 无结块	取样品 5g, 放置在白色滤纸或玻璃器皿内, 进行目测, 观察其组织状态

Q/BWK 0002S-2017

表1 感官要求(续)

项 目	要 求	检 验 方 法
气味和滋味	具有该产品特有的气味和滋味, 无异味	配制的香油粉溶液, 嗅其气味; 取少许样品置入口内, 仔细品尝
杂质	无肉眼可见外来杂质	取样品 5g, 放置在白色滤纸或玻璃器皿内, 进行目测, 观察其有无杂质

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

保定新味康食品配料有限公司
 仅限本公司销售业务复印无效

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法	
全氮(以氮计)/(g/100g)	≥	0.8	GB 5009.5
氨基酸态氮(以氮计)/(g/100g)	≥	0.4	GB 5009.235
氯化物(以NaCl计)(g/100g)	≤	45.0	GB 5009.44
干燥失重/(g/100g)	≤	8.0	GB 5009.3
3-氯-1, 2-丙二醇/(mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.191
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.8	GB 5009.12

注: *仅限于添加酸水解植物蛋白调味液的产品。

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表2 微生物指标

项 目	指 标	检 验 方 法	
菌落总数/(CFU/g)	≤	10000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/g)	≤	1.5	GB 4789.3
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.4	
金黄色葡萄球菌	不得检出	GB 4789.10	

3.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求, 净含量检测按JJF 1070规定进行。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量

Q/BMK 0002S-2017

天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合GB 1886.41的规定；焦糖色应符合GB 1886.64的规定；乙酰磺胺酸钾应符合GB 25540的规定；甘氨酸应符合GB 25543的规定；丙氨酸应符合GB 25543的规定；氧化淀粉应符合GB 29927的规定；食品用香精应符合GB 29938的规定；琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定；食品用香精应符合GB 30616的规定；呈味核苷酸二钠应符合QB/T 2875的规定。

4.2 食品添加剂使用量

应符合GB 2760的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以一次投料加工生产的包装完好的同一品种为一批。

6.2 出厂检验

6.2.1 抽样方法和数量

每批随机抽取6×100g/包。2包用作感官要求、净含量、理化指标的检验；1包用作微生物指标的检验，按GB 4789.1方法采样；另3包留样备用。

6.2.2 检验项目

出厂检验项目：感官要求、净含量、氨基酸态氮、氯化钠、干燥失重、菌落总数、大肠菌群。

6.2.3 每批产品须经本公司检验部门按照本标准要求进行检验，检验合格签发合格证后方可出厂。

6.3 型式检验

6.3.1 抽样方法和数量

从出厂检验合格的任一批产品中，随机抽取10×100g/包。4包用作感官要求、净含量、理化指标的检验；另4包留样备用。微生物指标的检验，按GB 4789.1方法采样。

6.3.2 检验项目为本标准技术要求中3.2~3.5规定的全部项目。

6.3.3 正常生产时型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

6.4 判定规则

Q/BWK 0002S-2017

检验项目符合本标准时，判断该批产品为合格品。除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复验，复验仍不合格，判定该批产品为不合格品。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品，不得复验。

7 标识、包装、贮存、运输、保质期

7.1 标识

7.1.1 产品标识应符合 GB 7718、GB 28049 的规定。国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品添加剂标识通则〉的决定》规定，添加阿斯巴甜（含苯丙氨酸，苯丙酮尿症患者慎用）警示语。

7.1.2 包装贮运标识应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，并符合 GB 9687 的规定。其它包装材料应符合相应的国家标准和有关规定。

7.3 贮存

贮存地点应保持清洁、通风干燥、阴凉，严防日晒、雨淋，严禁火种，不得与有毒、有害、有腐蚀性和含有异味的物品堆放在一起，产品包装应离地、离墙、垛间留有通道。

7.4 运输

运输工具要洁净卫生，无异味。运输时不得受潮，装卸时应轻拿轻放避免损害包装，运输过程中要保持干燥、清洁，不得与有毒、有害、有污染的物品混装、混运，避免日晒和雨淋。

7.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期为 18 个月。

附录 C

5
12.10.01

Q/BWK

保定新味康食品配料有限公司企业标准

保定新味康食品配料有限公司	Q/BWK 0004S-2017
仅限本公司销售业务复印无效	代替Q/BWK 0004S-2014

发酵酱味粉

备案号: 130527S-2017
 备案日期: 2017年05月09日
 有效日期: 2020年05月08日



2017年05月01日发布

2017年05月16日实施

保定新味康食品配料有限公司 发布

前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。本标准贯彻了国家标准GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、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》、GB 2712《发酵性豆制品卫生标准》、GB 2718《酱卫生标准》、河南省地方标准 DBS 41/001《食品安全地方标准 复合调味料》，本标准的



保定新味康食品配料有限公司
仅限本公司销售业务复印无效

本标准由保定新味康食品配料有限公司起草。
 本标准起草单位：保定新味康食品配料有限公司
 本标准主要起草人：马凤莲、田德青、王亚非
 本标准代替并废止Q/BWK 0004S-2014《发酵酱味粉》标准。
 本标准与Q/BWK 0004S-2014《发酵酱味粉》相比主要变化如下：
 ——更新了规范性引用文件；
 ——增加了原料“酿造酱油”、“氧化淀粉”、“食品用香精”、“食品用香料”；
 ——取消了理化指标“总汞”；
 ——修改了理化指标“铅”由1.0 mg/kg调整为0.8mg/kg；
 ——取消了微生物指标“志贺氏菌”；
 ——修改了出厂检验要求。

本标准于2017年05月01日由保定新味康食品配料有限公司负责人田德青批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2017年05月01日再次发布。
 本标准所代替标准的历次版本发布情况为：
 ——Q/BWK 0004S-2011《发酵酱味粉》；
 ——Q/BWK 0004S-2014《发酵酱味粉》。

Q/BWK 0004S-2017

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 18186 酿造酱油GB/T 20884 麦芽糊精

GB/T 23530 酵母抽提物

GB/T 24399 黄豆酱

GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾

GB 25542 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄(含钠盐)

GB 25543 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄

GB 28050 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄

GB 29927 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄

GB 29938 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄

GB 29939 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄

GB 30616 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄

QB/T 2845 食品添加剂 呈味核苷酸二钠

SB/T 10296 甜面酱

SB 10338 酸水解植物蛋白调味液

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令第123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规

定〉的决定》

3 产品分类

根据所用原料的不同，本标准产品分为黄豆酱粉、甜面酱粉、味噌粉、豆豉粉。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 豆豉应符合GB 2712的规定。
- 4.1.2 味噌应符合GB 2718的规定。
- 4.1.3 味精应符合GB 2720的规定。
- 4.1.4 食用盐应符合GB 2721的规定。
- 4.1.5 水应符合GB 5749的规定。
- 4.1.6 甜面酱应符合SB/T 10296的规定。
- 4.1.7 白砂糖应符合GB 13104的规定。
- 4.1.8 酿造酱油应符合GB/T 18186的规定。
- 4.1.9 麦芽糊精应符合GB/T 20884的规定。
- 4.1.10 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。
- 4.1.11 黄豆酱应符合GB/T 24399的规定。

Q/BMK 0004S-2017

4.1.12 酸水解植物蛋白调味液应符合 GB 19328 的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

保定新味康食品配料有限公司
 仅限本公司销售业务复电无效

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色泽	具有原辅料混合加工后特有的色泽	取样品5g, 放置在白色滤纸或玻璃器皿内, 进行目测, 观察其色泽
组织状态	粉状, 松散, 无结块	取样品 5g, 放置在白色滤纸或玻璃器皿内, 进行目测, 观察其组织状态
气味和滋味	具有该产品特有的气味和滋味, 无异味	配制1%的发酵酱味粉溶液, 嗅其气味, 取少许样品溶液放入口内, 仔细品尝
杂质	无肉眼可见外来杂质	取样品 5g, 放置在白色滤纸或玻璃器皿内, 进行目测, 观察其有无杂质

4.3 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
	黄豆酱粉	甜面酱粉	味噌粉	豆豉粉	
氨基酸态氮(以氮计)/(g/100g)	≥	0.3	0.15	—	GB 5009.235
氯化物(以NaCl计)/(g/100g)	≤	45.0			GB 5009.44
干燥失重/(g/100g)	≤	8.0			GB 5009.3
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤	5.0			GB 5009.22
3-氯-1, 2-丙二醇 ^a /(mg/kg)	≤	1.0			GB 5009.191
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5			GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.8			GB 5009.12

注: ^a仅限于添加酸水解植物蛋白调味液的产品。

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标	检 验 方 法
大肠菌群/(MPN/g)	≤	1.5
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	不得检出	GB 4789.10

Q/BWK 0004S-2017

4.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求，净含量检测按JJF 1070规定进行。



5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量

天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合GB 1986.17的规定；蔗糖应符合GB 1886.19的规定；乙酰磺胺酸钾应符合GB 25540的规定；甘氨酸应符合GB 25540的规定；丙氨酸应符合GB 25543的规定；氧化淀粉应符合GB 29927的规定；食品用香精应符合GB 29938的规定；食品添加剂应符合GB 29939的规定；食品用香精应符合GB 30616的规定；呈味核苷酸二钠应符合QB/T 2845的规定。

保定新味康食品配料有限公司
仅限本公司销售业务复印无效

5.2 食品添加剂使用量

应符合GB 2760的规定。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验规则

7.1 组批

以一次投料加工生产的包装完好的同一品种为一批。

7.2 出厂检验

7.2.1 抽样方法和数量

每批随机抽取6×100g/包。2包用作感官要求、净含量、理化指标的检验；1包用作微生物指标的检验，按GB 4789.1方法采样；另3包留样备用。

7.2.2 检验项目

出厂检验项目：感官要求、净含量、氨基酸态氮、氯化钠、干燥失重、大肠菌群。

7.2.3 每批产品须经本公司检验部门按照本标准要求进行检验，检验合格签发合格证后方出厂。

7.3 型式检验

7.3.1 抽样方法和数量

从出厂检验合格的任一批产品中，随机抽取8×100g/包。4包用作感官要求、净含量、理化指标的检验；另4包留样备用。微生物指标的检验，按GB 4789.1方法采样。

7.3.2 检验项目为本标准技术要求中4.2~4.5规定的全部项目。

7.3.3 正常生产时型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

Q/BWK 0004S-2017

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有效变更时；
 b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
 c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
 d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

7.4 判定规则

检验项目符合本标准时，判定该批产品为合格品；检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批产品中剔除，判定该批产品为不合格品。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品。

8 标识、包装、贮存、运输、保质期

8.1 标识

8.1.1 产品标识应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。添加阿斯巴甜的产品需标明阿斯巴甜（含苯丙氨酸，苯丙酮尿症患者慎用）警示语。

8.1.2 包装贮运标识应符合 GB/T 191 规定。

8.2 包装

包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，并符合 GB 9687 的规定。其它包装材料应符合相应的国家标准和有关规定。

8.3 贮存

贮存地点应保持清洁、通风干燥、阴凉，严防日晒、雨淋，严禁火种，不得与有毒、有害、有腐蚀性和含有异味的物品堆放在一起。产品包装应离地、离墙、垛间留有通道。

8.4 运输

运输工具要洁净卫生，无异味。运输时不得受潮，装卸时应轻拿轻放避免损害包装，运输过程中要保持干燥、清洁，不得与有毒、有害、有污染的物品混装、混运，避免日晒和雨淋。

8.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期为 18 个月。

附录 D

6

Q/KDDY

江苏康德蛋业有限公司企业标准

Q/KDDY 0008S-2016

蛋黄粉制品

江苏省卫生和计划生育委员会食品安全企业标准备案章
备案号: 32 0603 S-2016
有效期至: 2019年04月14日



2016-03-30 发布

2016-04-30 实施

江苏康德蛋业有限公司 发布

Q/KDDY 0008S-2016

前 言

本标准的编写格式及规范性技术要素内容的确定方法依据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定进行。

本标准由江苏康德蛋业有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：王文根、王俊伟。

本标准于2016年03月首次发布。



Q/KDDY 0008S-2016

蛋黄粉制品

1 范围

本标准规定了蛋黄粉制品的要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以鲜蛋为原料，经预处理、打蛋分离，添加麦芽糊精、乳清粉混合调配，再经巴氏杀菌、喷雾干燥、包装而成的蛋黄粉制品（以下简称产品）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB/T 5009.47 蛋与蛋制品卫生标准的分析方法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 20371 食品工业用大豆蛋白
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病细菌限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 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》



3 要求

3.1 原辅料

- 3.1.1 鲜蛋应符合GB 2749的规定。
- 3.1.2 麦芽糊精应符合GB/T 20884的规定。

Q/KDDY 0008S-2016

3.1.3 乳清粉应符合GB 11674的规定。

3.1.4 生产用水应符合GB 5749的规定。

3.2 感官指标与试验方法

产品的感官指标与试验方法应符合表1的规定。

表1 感官指标与试验方法

项 目	指 标	试验方法
色 泽	呈灰黄色	目视、 鼻嗅。
组织形态	呈粉末状，无酸败、霉变、生虫	
气 味	特有蛋黄味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标与试验方法

产品的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)	≤ 6.0	GB 5009.3
脂肪/ (g/100g)	≥ 40	GB/T 5009.6
游离脂肪酸/ (g/100g)	≤ 4.5	GB/T 5009.47
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.12
镉 (以Cd计) / (mg/kg)	≤ 0.04	GB 5009.15
六六六/ (mg/kg)	≤ 应符合GB 2763的规定	GB/T 5009.19
滴滴涕/ (mg/kg)	≤ 应符合GB 2763的规定	
其他农药残留	应符合GB 2763的规定	
食品添加剂	应符合GB 2760的规定	

3.4 微生物指标与试验方法

产品的微生物指标与试验方法应符合表3的规定。

表3 微生物指标与试验方法

项 目	采样方案及限量				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	5×10^4	10^6	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法
致病菌	志贺氏菌	不得检出			GB 4789.5
	沙门氏菌	应符合GB 29921中即食蛋制品的规定。			GB 4789.4

3.5 兽药残留限量

兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

3.6 净含量允差

净含量允差应符合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》的规定，试验方法按JJF 1070的规定进行。

Q/KDDY 0008S-2016

4 检验规则

4.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品应经生产厂按本标准检验合格并出具合格证明后方可出厂。

4.2.2 出厂检验项目为：感官指标、水分、脂肪、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.3 型式检验

4.3.1 型式检验在下列情况之一时进行：

- a) 正常生产每半年或停产3个月以上恢复生产时；
- b) 原料来源发生改变，可能影响产品质量时；
- c) 食品安全监管部门提出要求时。

4.3.2 型式检验的项目为本标准规定的除3.1以外的全部要求。

4.4 组批与抽样

4.4.1 产品以同一批投料、同一班次生产的同规格的品种为一批次。

4.4.2 出厂检验从每批产品中随机抽取不小于0.5kg(不少于4个最小包装单位，净含量允差检验样本另计)。

4.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取1kg(不少于8个最小包装单位，净含量允差检验样本另计)。

4.5 判定规则

产品经检验，微生物指标不合格不得复检，直接判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格；其余指标如有不合格，可用备检样本对不合格项目进行复检。若仍有不合格项，则判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品的销售包装标志应符合GB 7718和GB 28050的规定，运输包装标志应有：产品名称、质量(重量)及数量、厂名、厂址、生产日期、保质期及符合GB/T 191规定的有关包装储运图示标志要求。

5.2 包装

产品内包装材料应符合食品安全的有关要求，包装应严密、无泄漏，运输包装材料采用纸箱或塑模包装。

5.3 运输

运输工具应清洁卫生，运输过程中防止日晒、雨淋、重压，不得与有毒、有害、有异味的物品混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、阴凉、干燥的仓库内，堆放时应离墙20cm以上，离地10cm以上，不得与有毒、有害、有异味的物品混贮。



Q/KDDY 0008S-2016

6 保质期

自产品生产之日起，在本标准规定的贮运条件下，产品的保质期为 12 个月。



编制说明

本标准适用于以添加或不添加[鲜(冻)鸡肉、猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、海鲜(虾、贝)、鲜(冻)禽畜鸡骨、鸭骨、猪骨、牛骨、羊骨]中的一种,经清洗、绞肉或碎骨、蒸煮、研磨或筛分、使用木瓜蛋白酶 Papain(来源木瓜 Carica papaya)酶制剂酶解(或不酶解),添加生活饮用水、牛油、猪油、羊油、鸡油、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、食用葡萄糖、酸水解植物蛋白调味液、食用玉米淀粉、番茄粉、酿造酱油、酵母抽提物、麦芽糊精、乙基麦芽酚、柠檬酸钠、黄原胶、山梨酸钾、蔗糖脂肪酸酯、辣椒红、二氧化硅、香辛料粉(辣椒粉、八角粉、桂皮粉、花椒粉、葱粉、姜粉、蒜粉、草果粉、黑胡椒、小茴香粉、孜然粉)、5'-呈味核苷酸二钠、蛋黄粉、DL-苹果酸、柠檬酸、冰醋酸、乙酸钠、日落黄、焦糖色、柠檬黄、酸水解植物蛋白调味粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、结晶果糖、乳糖、维生素 C、单、双甘油脂肪酸酯、琥珀酸二钠(干贝素)、L-丙氨酸、甘氨酸、木糖、牛磺酸、4-羟基-2,5-二甲基-3(2H)咪喃酮、可可粉、料酒、酱油粉、猪骨油、牛骨油、 β -环状糊精、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、甜菊糖苷、豆豉粉、豆酱粉、植脂末(葡萄糖浆、氢化棕榈仁油、辛烯基琥珀酸淀粉钠、氧化羟丙基淀粉、双乙酰酒石酸单双甘油酯,单、双甘油脂肪酸酯、二氧化硅)、L-亮氨酸、食用香精(牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、鸭肉味香精、海鲜味香精、烧烤风味香精、番茄味香精)中的几种,经加热搅拌、研磨、干燥、包装或干燥、粉碎、混合、包装加工而成的非即食的固态复合调味料。

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《调味料产品生产许可证审查细则》制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

维生素 C 在本标准中作抗氧化剂使用,甘氨酸、L-丙氨酸、牛磺酸、L-亮氨酸在本标准中作香料使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。