



411360S-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

2018-05-17 发布

2018-05-17 实施

旭梅（开封）生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准是对原标准 Q/XKS0001S-2015 的修订。

本标准与原标准的主要差异：

——增加原料使用种类；

——更新了规范性引用文件；

——删除了农药残留要求，GB 2763 中对调味料的农药残留没有明确的项目要求。

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。

H A 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、试验方法、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）、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、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、奶精粉、蛋黄粉、豆瓣酱粉、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）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）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 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.23 乳糖应符合 GB 25595 的规定。

2.1.24 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。

2.1.25 奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.26 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.27 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。

2.1.28 奶精粉应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.29 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.30 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。

2.1.31 酱油粉应符合 GB 2717 的规定。

2.1.32 海鲜抽提物应符合 SB/T 10485 的规定。

2.1.33 豆瓣酱粉应符合 GB/T 20560 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	指标	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
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, mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191
天门冬酰苯丙氨酸甲酯, 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), 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

注: \*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合表 JJF1070 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;污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为:感官、净含量及允许短缺量、水分、食用盐的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 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）、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、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、奶精粉、蛋黄粉、豆瓣酱粉、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）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/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》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、试验方法、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