



416711S-2020



洛阳市卿宝食品有限公司企业标准

Q/LYQB 0001S-2020

固态调味料

2020-10-28 发布

2020-10-28 实施

洛阳市卿宝食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由洛阳市卿宝食品有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳市卿宝食品有限公司。

本标准主要起草人：袁强。

本标准自实施之日起代替Q/LYQB 0001S-2017。

H N

Q B

固态调味料

1 范围

本标准规定了固态调味料的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于香辛调味料、香辛风味调味料和固态复合调味料。

香辛调味料是以辣椒为主要原料，以芝麻、食用大豆油为辅料，经筛选、烘炒或不烘炒、粉碎或不粉碎、调配、包装加工而成的非即食香辛调味料。

香辛风味调味料是以白胡椒为主要原料，以大米（熟制）、辣椒粉为辅料，经筛选、烘炒或不烘炒、粉碎、调配、包装加工而成的非即食香辛风味调味料。

固态复合调味料是以芝麻、食用盐、孜然、白砂糖、谷氨酸钠（味精）中的一种或几种为主要原料，添加小茴香、八角、辣椒、花椒、鸡粉调味料、大豆、胡椒、洋葱、蒜、食用玉米淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、三聚磷酸钠、鸡肉味香精中的一种或几种，经筛选、烘炒或不烘炒、粉碎或不粉碎、调配、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

产品根据原辅料不同分为：香辛调味料、香辛风味调味料、固态复合调味料（芝麻盐调味料、椒盐调味料、烘烤蘸料调味料、新奥尔良腌制料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.2 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.3 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.4 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 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/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 鸡肉味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.12 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 2.1.13 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.14 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 洋葱粉应符合 GB 8860 的规定。
- 2.1.16 蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.17 小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.19 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.20 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.23 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.24 辣椒粉应符合 GB/T 23183 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	呈均匀一致的粉状、颗粒状，无结块	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，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
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
		香辛调味料	香辛风味调味料	固态复合调味料	
水分, g/100g	≤	14.0	14.0	20.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤	-	-	59.0	GB 5009.44
总灰分, g/100g	≤	10.0	-	-	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g	≤	5.0	-	-	GB 5009.4
总砷(以As计), mg/kg	≤	-	0.5	0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	≤	2.8	0.9	0.9	GB 5009.12
磷酸盐(以 PO_4^{3-} 计), g/kg	≤	-	-	20.0(仅适用于添加三聚磷酸钠的产品)	GB 5009.256

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 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。

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、总灰分(仅限香辛调味料)、酸不溶性灰分(仅限香辛调味料)。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于香辛调味料、香辛风味调味料和固态复合调味料。

香辛调味料是以辣椒为主要原料，以芝麻、食用大豆油为辅料，经筛选、烘炒或不烘炒、粉碎或不粉碎、调配、包装加工而成的非即食香辛调味料。

香辛风味调味料是以白胡椒为主要原料，以大米（熟制）、辣椒粉为辅料，经筛选、烘炒或不烘炒、粉碎、调配、包装加工而成的非即食香辛风味调味料。

固态复合调味料是以芝麻、食用盐、孜然、白砂糖、谷氨酸钠（味精）中的一种或几种为主要原料，添加小茴香、八角、辣椒、花椒、鸡粉调味料、大豆、胡椒、洋葱、蒜、食用玉米淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、三聚磷酸钠、鸡肉味香精中的一种或几种，经筛选、烘炒或不烘炒、粉碎或不粉碎、调配、包装加工而成的包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/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》、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，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。

洛阳市卿宝食品有限公司