



416777S-2020



河南省尊纳食品有限公司企业标准

Q/HZN 0003S-2020

固态调味料

2020-11-16 发布

2020-11-16 实施

河南省尊纳食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则编写。

本标准由河南省尊纳食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省尊纳食品有限公司、众平检测有限公司。

本标准主要起草人：李调整、王通。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以花椒、辣椒、白胡椒、黑胡椒、孜然、八角、小茴香、桂皮、大葱、丁香、圆叶当归、芫荽、山奈、肉豆蔻、木姜子、姜黄、高良姜、姜、洋葱、砂仁、草果、蒟蒻、百里香、豆蔻、小豆蔻、荜拨、香茅、月桂叶中的一种或几种为原料，经挑选、烘干或不烘干、粉碎、配料或不配料、混合或不混合、包装加工而成的非即食香辛料调味料；

或以上述香辛料粉（中的一种或几种）、食用玉米淀粉、谷氨酸钠（味精）、食用盐、白砂糖为主要原料，添加食用葡萄糖、麦芽糊精、鸡油、牛油、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、番茄粉、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、柠檬酸、焦糖色（普通法）、食品用香精（鸡肉味香精、鸡肉膏香精、猪肉味香精）、D-异抗坏血酸钠、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、柠檬黄、苯甲酸钠、二氧化硅中的多种为原料，经粉碎或不粉碎、配料、混合、包装加工而成的非即食固态复合调味料。

根据原料不同分为：香辛调味料（单一型香辛料调味料、复合型香辛料调味料）、固态复合调味料（鸡鲜精复合调味料、鸡味粉复合调味料、鲜味宝复合调味料、奥尔良复合调味料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

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

2.1.4 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 鸡油、牛油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.7 花椒、辣椒、白胡椒、黑胡椒、孜然、八角、小茴香、桂皮、大葱、丁香、圆叶当归、芫荽、山奈、肉豆蔻、木姜子、姜黄、高良姜、姜、洋葱、砂仁、草果、蒟蒻、百里香、豆蔻、小豆蔻、荜拨、香茅、月桂叶应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

- 2.1.12 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.15 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.16 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.17 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.18 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.19 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.20 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.21 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。
- 2.1.22 食用香精（鸡肉味香精、鸡肉膏香精、猪肉味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.24 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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	粉状	取50g样品倒入一洁净烧杯中，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	具有本产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本产品特有的气味、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
	香辛料调味料	固态复合调味料	
水分, g/100g	≤ 14.0	20.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计）, g/100g	≤ —	55.0	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
*铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 2.8	0.8	GB 5009.12
总砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.5	0.5	GB 5009.11
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ —	0.2	GB 5009.35

苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤	—	0.6	GB 5009.28
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	—	0.25	GB 22255
阿斯巴甜 ^a ，g/kg	≤	—	2.0	GB 5009.263
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。				
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。				

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；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 GB 31650 的规定。

3 检验

香辛料调味料出厂检验项目：感官要求、水分、总灰分、酸不溶性灰分、净含量及允许短缺量。

固态复合调味料出厂检验项目：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。

Q B

编制说明

本标准适用于以花椒、辣椒、白胡椒、黑胡椒、孜然、八角、小茴香、桂皮、大葱、丁香、圆叶当归、芫荽、山奈、肉豆蔻、木姜子、姜黄、高良姜、姜、洋葱、砂仁、草果、蒟蒻、百里香、豆蔻、小豆蔻、荜拔、香茅、月桂叶中的一种或几种为原料，经挑拣、烘干或不烘干、粉碎、配料或不配料、混合或不混合、包装加工而成的非即食香辛料调味料；

或以上述香辛料粉（中的一种或几种）、食用玉米淀粉、谷氨酸钠（味精）、食用盐、白砂糖为主要原料，添加食用葡萄糖、麦芽糊精、鸡油、牛油、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、番茄粉、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、柠檬酸、焦糖色（普通法）、食品用香精（鸡肉味香精、鸡肉膏香精、猪肉味香精）、D-异抗坏血酸钠、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、柠檬黄、苯甲酸钠、二氧化硅中的多种为原料，经粉碎或不粉碎、配料、混合、包装加工而成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》和 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省尊纳食品有限公司

Q B