



416815S-2020



许昌好丹美食品有限公司企业标准

Q/XHS 0002S-2020

# 复合调味料(固态)

2020-11-19 发布

2020-11-19 实施

许昌好丹美食品有限公司 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》编写。

本标准由许昌好丹美食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：完小丹、康艳、王彩玲、张红勋。

本标准自发布之日起替代 Q/XHS 0002S-2020(备案号：414292S-2020)。

H N

Q B

# 复合调味料（固态）

## 1 范围

本标准规定了复合调味料（固态）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用盐、白砂糖、芝麻、辣椒、香辛料[八角、肉桂、小茴香、花椒、麻椒、白胡椒、脱水姜片、肉豆蔻、高良姜、丁香、香叶、草果、干姜、甘草、孜然经挑选、干燥（烘炒）、粉碎]、白芷[挑选、干燥（烘炒）、粉碎]、陈皮[挑选、干燥（烘炒）、粉碎]、香葱粉、鸡精、酵母提取物、水解植物蛋白粉、味精（谷氨酸钠）、食用香精（牛肉粉末香精、鸡肉粉末香精）、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚中的多种，经调配、混合搅拌、包装等加工制成的含有两种以上调味料的非即食复合调味料（固态）。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 芝麻应符合 GB/T 8233 和 GB 13900 的规定。

2.1.4 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.5 香辛料（八角、肉桂、小茴香、花椒、麻椒、白胡椒、脱水姜片、肉豆蔻、高良姜、丁香、香叶、草果、干姜、甘草、孜然）、香葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.8 水解植物蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。

2.1.9 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.10 食用香精（牛肉粉末香精、鸡肉粉末香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.11 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

2.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.13 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.14 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版 一部的规定。

### 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	粉末状或颗粒状,无结块	从样品中取出适量,倒入一洁净的白瓷

色泽	具有本品应有的色泽	盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气味、滋味	具有本品特有的气味、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
水分, g/100g	≤ 15.0	GB 5009. 3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 55.0	GB 5009. 44
总氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.05	GB 5009. 5
氨基酸态氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.02	GB 5009. 235
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009. 11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009. 12
3-氯-1, 2-丙二醇 <sup>a</sup> , mg/kg	≤ 1.0	GB 5009. 191

\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

<sup>a</sup> 仅适用于添加水解植物蛋白粉的产品。

### 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；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、食用盐、氨基酸态氮。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以食用盐、白砂糖、芝麻、辣椒、香辛料[八角、肉桂、小茴香、花椒、麻椒、白胡椒、脱水姜片、肉豆蔻、高良姜、丁香、香叶、草果、干姜、甘草、孜然经挑选、干燥（烘炒）、粉碎]、白芷[挑选、干燥（烘炒）、粉碎]、陈皮[挑选、干燥（烘炒）、粉碎]、香葱粉、鸡精、酵母提取物、水解植物蛋白粉、味精（谷氨酸钠）、食用香精（牛肉粉末香精、鸡肉粉末香精）、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚中的多种，经调配、混合搅拌、包装等加工制成的含有两种以上调味料的非即食复合调味料（固态）。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。

许昌好丹美食品有限公司

Q B