



416977S-2020



濮阳市天口食品有限公司企业标准

Q/PTS 0002S-2020

# 固态复合调味料

2020-12-11 发布

2020-12-11 实施

濮阳市天口食品有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 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。

本标准由濮阳市天口食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙宏凌。

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、检验规则等。

本标准适用于以香辛料（小茴香、八角、甘草、草果、桂皮、丁香、豆蔻、香豆蔻、山奈、高良姜、姜、荜拔、多香果、百里香、茺蔚、砂仁、花椒、辣椒、黑胡椒、白胡椒、肉豆蔻、洋葱、姜黄、圆叶当归、香茅、香叶、孜然中的几种）、罗汉果、白芷、山药、栀子、陈皮中的几种为原料，经预处理、粉碎或不粉碎，添加或不添加食用葡萄糖、麦芽糊精、白砂糖、芝麻、食用玉米淀粉、食用盐、谷氨酸钠(味精)、白砂糖、柠檬酸、酵母抽提物、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、二氧化硅、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）中的几种后混合、包装而成两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据原料不同分为：麻辣鲜调味料、肉味香调味料、凉皮香调味料、十三香大料调味料、五香调味料、炖肉炖排骨料调味料、炒鸡料调味料、包子饺子料调味料、烧烤料调味料、鸡味颗粒调味料调味料、肉味鲜调味料、凉菜料调味料、烩面料调味料、芝麻香调味料、炒菜香调味料、肉香味调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.2 罗汉果、白芷、山药、栀子、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.3 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.9 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.13 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.14 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.15 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.16 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

- 2.1.17 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.18 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.19 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.20 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.22 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.23 生产用水应符合 GB 5749 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、无结块	取 50g 试样平摊于洁净白瓷盘内或白色滤纸上,自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味和滋味,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	≤ 10.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 45.0	GB 5009.44
酸不溶性灰分, %	≤ 5.0	GB 5009.4
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>a</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.28
乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 22255

注: \*该项指标严于食品安全国际标准 GB 2762 的规定。

a 该指标仅适于添加该食品添加剂的产品。

同一功能的食品添加剂 (防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

## 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

应符合 GB 2760 、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的关规定。

## 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。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以香辛料（小茴香、八角、甘草、草果、桂皮、丁香、豆蔻、香豆蔻、山奈、高良姜、姜、荜拨、多香果、百里香、茺萝、砂仁、花椒、辣椒、黑胡椒、白胡椒、肉豆蔻、洋葱、姜黄、圆叶当归、香茅、香叶、孜然中的几种）、罗汉果、白芷、山药、栀子、陈皮中的几种为原料，经预处理、粉碎或不粉碎，添加或不添加食用葡萄糖、麦芽糊精、白砂糖、芝麻、食用玉米淀粉、食用盐、谷氨酸钠(味精)、白砂糖、柠檬酸、酵母抽提物、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、二氧化硅、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）中的几种后混合、包装而成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 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，作为组织生产、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。

濮阳市天口食品有限公司