



416981S-2020



舞阳县北舞渡老闪胡辣汤有限公司企业标准

Q/WBLH 0001S-2020

---

# 固态调味料

2020-12-11 发布

2020-12-11 实施

---

舞阳县北舞渡老闪胡辣汤有限公司 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》的要求编写。

本标准由舞阳县北舞渡老闪胡辣汤有限公司提出。

本标准由漯河食品职业学院食品工程系和舞阳县北舞渡老闪胡辣汤有限公司共同起草。

本标准主要起草人：邝敏杰、闪宝民、闪光。

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。

本标准适用于以香辛料【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角（又叫八角茴香）、干姜、高良姜、肉桂、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶、砂仁、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拨、甜罗勒中的一种或几种】为主要原料，经干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装而成的非即食固态香辛料调味料。

或以上述香辛料（中一种或几种）、山楂、白芷、陈皮、葱粉、蒜粉、姜粉、香葱粉、食用盐、味精、白砂糖、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉、玉米淀粉或马铃薯淀粉、麦芽糊精中的几种为原料，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、二氧化硅、DL-苹果酸、肉味香精、鲜味香精中的一种或几种，经干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装而成的含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据产品所用原辅料不同，产品分为：固态香辛料调味料【单一型香辛料调味料、复合型香辛料调味料、炖（卤）鸡料、炖（卤）排骨料、炖（卤）肉料、炖（卤）牛羊肉料、炖鱼料、五香粉】和固态复合调味料【复合调味粉、大盘鸡料、烩面料、包子饺子料、胡辣汤料】。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 香辛料【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角（又叫八角茴香）、干姜、高良姜、肉桂、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶、砂仁、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拨、甜罗勒】应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 山楂、白芷、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 葱粉、蒜粉、姜粉、香葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.8 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。

2.1.10 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。

2.1.11 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 和 GB 31644 的规定。

2.1.12 牛肉粉应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。

- 2.1.13 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 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 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.19 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.20 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.21 肉味香精、鲜味香精应符合 GB 30616 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	粉状或颗粒状	从样品中随机取出适量，置于洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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	≤ 14.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 10.0 (仅适用于固态香辛料调味料)	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g	≤ 5.0 (仅适用于固态香辛料调味料)	GB 5009.4
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 30.0 (仅适用于添加食用盐的产品)	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 2.8 (仅适用于固态香辛料调味料)	GB 5009.12
	≤ 0.9 (仅适用于除固态香辛料调味料以外的产品)	
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5 (仅适用于除固态香辛料调味料以外的产品)	GB 5009.11
展青霉素, μg/kg	≤ 20 (仅适用于添加山楂的产品)	GB 5009.185

注: \*铅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 食品生产加工过程的卫生要求

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，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

出厂检验项目为：感官要求、水分、总灰分（仅适用于固态香辛料调味料）、酸不溶性灰分（仅适用于固态香辛料调味料）、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于本标准适用于以香辛料【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角（又叫八角茴香）、干姜、高良姜、肉桂、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶、砂仁、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拨、甜罗勒中的一种或几种】为主要原料，经干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装而成的非即食固态香辛料调味料。

或以上述香辛料（中一种或几种）、山楂、白芷、陈皮、葱粉、蒜粉、姜粉、香葱粉、食用盐、味精、白砂糖、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉、玉米淀粉或马铃薯淀粉、麦芽糊精中的几种为原料，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、二氧化硅、DL-苹果酸、肉味香精、鲜味香精中的一种或几种，经干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装而成的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》的有关规定制定本企业标准，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。

舞阳县北舞渡老闪胡辣汤有限公司

QB