



417059S-2020



河南吉祥结粮油食品有限公司企业标准

Q/JXJ 0009S-2020

---

# 固态调味料

2020-12-15 发布

2020-12-15 实施

---

河南吉祥结粮油食品有限公司 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》规则编写。

本标准由河南吉祥结粮油食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：朱海英、张琳静、吕松波、王静、王萌萌。

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。

本标准适用于香辛调味料、固态复合调味料。

香辛料调味料是以香辛料粉【辣椒、胡椒、花椒、香菜籽、桂皮（肉桂）、香茅、甘草、豆蔻、草果、八角、百里香、山奈、砂仁、荜拔、肉豆蔻、小茴香、生姜、丁香、高良姜、大蒜、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、香豆蔻、莳萝、土茴香、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、姜黄、枫茅、小豆蔻、阿魏、刺柏、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、罗晃子、蒙百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香荚兰、圆叶当归、孜然中的一种或多种】为原料，经原料验收、挑拣、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。

固态复合调味料是以食用盐、芝麻、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、鸡精中的一种或几种为主要原料，添加香辛料粉（孜然粉、八角粉、小茴香粉、花椒粉、高良姜粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、肉豆蔻粉、山奈粉、干姜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉、桂皮粉、洋葱粉、蒜粉中的一种或几种）、香菇粉、白芷粉、鸡粉调味料、大豆粉、大米粉、食用玉米淀粉、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、猪肉粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料、熟花生碎、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠中的一种或几种，添加碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种）、红曲红、辣椒红、乙基麦芽酚、鸡肉味香精、肉味香精、鸭味香精、二氧化硅中的一种或几种，经原料验收、配料、混合、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、固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 香辛料粉【辣椒、胡椒、花椒、香菜籽、桂皮（肉桂）、香茅、甘草、豆蔻、草果、八角、百里香、山奈、砂仁、荜拔、肉豆蔻、小茴香、生姜、丁香、高良姜、大蒜、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、香豆蔻、莳萝、土茴香、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、姜黄、枫茅、小豆蔻、阿魏、刺柏、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、罗晃子、蒙百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香荚兰、圆叶当归、孜然】、香辛料粉（孜然粉、八角粉、小茴香粉、花椒粉、高良姜粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、肉豆

蔻粉、山奈粉、干姜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉、桂皮粉、洋葱粉、蒜粉)应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.11 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.12 大米粉、大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 白芷粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.15 猪肉粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.17 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.18 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.19 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.20 熟花生碎应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.22 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.23 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.24 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.25 鸡肉味香精、肉味香精、鸭味香精应符合 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

性 状	要 求	检 验 方 法
性状	呈均匀一致的粉状、颗粒状，无结块	从样品中取出适量，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、
色泽	具有该产品应有的色泽	

气味、滋味	具有该产品应有气味、滋味，无异味	色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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) ≤	-	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	-	
总砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤	-	0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	2.8	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：\*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 生产加工过程中的卫生要求

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。

### 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、总灰分（仅限香辛料调味料）、酸不溶性灰分（仅限香辛料调味料）、食用盐（仅限固态复合调味料）。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于香辛调味料、固态复合调味料。

香辛料调味料是以香辛料粉【辣椒、胡椒、花椒、香菜籽、桂皮（肉桂）、香茅、甘草、豆蔻、草果、八角、百里香、山奈、砂仁、荜拔、肉豆蔻、小茴香、生姜、丁香、高良姜、大蒜、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、香豆蔻、莳萝、土茴香、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、姜黄、枫茅、小豆蔻、阿魏、刺柏、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、罗晃子、蒙百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香荚兰、圆叶当归、孜然中的一种或多种】为原料，经原料验收、挑拣、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。

固态复合调味料是以食用盐、芝麻、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、鸡精中的一种或几种为主要原料，添加香辛料粉（孜然粉、八角粉、小茴香粉、花椒粉、高良姜粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、肉豆蔻粉、山奈粉、干姜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉、桂皮粉、洋葱粉、蒜粉中的一种或几种）、香菇粉、白芷粉、鸡粉调味料、大豆粉、大米粉、食用玉米淀粉、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、猪肉粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料、熟花生碎、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠中的一种或几种，添加碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种）、红曲红、辣椒红、乙基麦芽酚、鸡肉味香精、肉味香精、鸭味香精、二氧化硅中的一种或几种，经原料验收、配料、混合、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，制订了本企业标准，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。

河南吉祥结粮油食品有限公司