



417118S-2020



项城市小五调味食品厂企业标准

Q/XXW 0001S-2020

固态复合调味料

2020-12-19 发布

2020-12-19 实施

项城市小五调味食品厂 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。

本标准由项城市小五调味食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：胡文强。

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。

本标准适用于以食用盐、香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山柰、月桂叶、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒、葱粉、蒜粉、洋葱粉中的一种或几种】、陈皮、食用菌粉（香菇粉、猴头菇粉、杏鲍菇粉、鸡腿菇粉、牛肝菌粉、羊肚菌粉中的一种或几种）、味精、白砂糖、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡精、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、桂圆、枸杞、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、豆瓣酱粉【蚕豆、辣椒、食用盐、小麦粉（熟）、麦芽糊精】、醋粉（酿造食醋、麦芽糊精）、咖喱粉、玉米粉、大米粉中的几种为原料，添加或不添加食品用香精（肉味香精、咸味香精、排骨味香精、海鲜味香精、咖喱味香精中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、二氧化硅、辣椒红中的一种或几种，经原料验收、粉碎或不粉碎、配料、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。

根据所用原辅料不同，产品分为：包子饺子料、炒菜料、麻婆豆腐料、鱼香肉丝料、咖喱调味料、菌味调味料、烧烤料、复合调味粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.2 香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山柰、月桂叶、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒、葱粉、蒜粉、洋葱粉】应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 食用菌粉（香菇粉、猴头菇粉、杏鲍菇粉、鸡腿菇粉、牛肝菌粉、羊肚菌粉）应符合 GB 7096 的规定。

2.1.4 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.8 鸡精应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。

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

- 2.1.10 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.11 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 陈皮、桂圆、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.16 酱油粉、豆瓣酱粉、醋粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.17 咖喱粉应符合 GB/T 22266 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 食品用香精（肉味香精、咸味香精、排骨味香精、海鲜味香精、咖喱味香精）应符合 GB 30616 的规定
- 2.1.21 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.22 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.23 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.24 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.25 辣椒红应符合 GB 1886.34 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	固 态	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，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
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 55.0	GB 5009.44
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、食用盐、净含量及允许短缺量。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、香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山柰、月桂叶、砂仁、芫荽、当归、香茅、葶苈、甜罗勒、葱粉、蒜粉、洋葱粉中的一种或几种】、陈皮、食用菌粉（香菇粉、猴头菇粉、杏鲍菇粉、鸡腿菇粉、牛肝菌粉、羊肚菌粉中的一种或几种）、味精、白砂糖、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡精、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、桂圆、枸杞、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、豆瓣酱粉【蚕豆、辣椒、食用盐、小麦粉（熟）、麦芽糊精】、醋粉（酿造食醋、麦芽糊精）、咖喱粉、玉米粉、大米粉中的几种为原料，添加或不添加食品用香精（肉味香精、咸味香精、排骨味香精、海鲜味香精、咖喱味香精中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、二氧化硅、辣椒红中的一种或几种，经原料验收、粉碎或不粉碎、配料、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，参照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。

项城市小五调味食品厂

QB