



417135S-2020



洛阳宝记食品有限公司企业标准

Q/LBJ 0001S-2020

---

# 固态调味料

2020-12-19 发布

2020-12-19 实施

---

洛阳宝记食品有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 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》的要求编写。

本标准由洛阳宝记食品有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳宝记食品有限公司。

本标准主要起草人：王克志。

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、检验规则等要求。

本标准适用于香辛调味料和固态复合调味料。

香辛调味料是以白胡椒、黑胡椒、辣椒、八角、桂皮、丁香、孜然、小茴香、甘草、干姜、蒜、百里香、姜黄、月桂叶、草果、肉豆蔻、高良姜、花椒、麻椒、芝麻、葫芦巴、芫荽中的一种或几种为主要原料，经筛选、烘炒或不烘炒、粉碎或不粉碎、调配或不调配、包装加工而成的香辛调味料。

固态复合调味料是以白胡椒、黑胡椒、辣椒、八角、桂皮、丁香、孜然、小茴香、甘草、干姜、蒜、百里香、姜黄、月桂叶、草果、肉豆蔻、高良姜、花椒、麻椒、葫芦巴、芝麻、芫荽中的一种或几种为主要原料，添加食用玉米淀粉、陈皮、白芷、大米、豌豆、食用盐、白砂糖、味精、鸡精、鸡粉调味料、二氧化硅中的一种或几种，经筛选、烘炒或不烘炒、粉碎或不粉碎、调配、包装加工而成含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据原料种类及配方占比的不同分为香辛调味料（单一型香辛调味料和复合型香辛调味料）和固态复合调味料（胡椒粉调味料、黑胡椒粉调味料、咖喱粉调味料、五香粉调味料、沙姜粉调味料、蒜粉调味料、芝麻盐调味料、椒盐调味料）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 桂皮、丁香、蒜、甘草、干姜、百里香、姜黄、月桂叶、草果、肉豆蔻、高良姜、麻椒、芝麻、葫芦巴、芫荽应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.2 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.3 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.4 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.5 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.6 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.7 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.11 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.14 鸡精应符合 SB/T10371 的规定。
- 2.1.15 大米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 2.1.16 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.17 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.18 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.19 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	呈均匀一致的粉状、颗粒状，无结块	从混合均匀的样品中取出适量被测样品，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、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
		香辛调味料	固态复合调味料	
水分, g/100g	≤	14.0	20.0	GB 5009.3
总灰分 <sup>a</sup> , g/100g	≤	10.0	-	GB 5009.4
酸不溶性灰分 <sup>a</sup> , g/100g	≤	5.0	-	GB 5009.4
总砷（以As计）, mg/kg	≤	-	0.5	GB 5009.11
食用盐 <sup>b</sup> （以NaCl计）, g/100g	≤	-	45.0	GB 5009.44
铅*（以Pb计）, mg/kg	≤	2.8	0.8	GB 5009.12

注：\*该指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定；  
<sup>a</sup>仅限于香辛调味料；  
<sup>b</sup>仅限于添加食用盐的产品。

## 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

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、总灰分（仅限香辛调味料）、酸不溶性灰分（仅限香辛调味料）。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于香辛调味料和固态复合调味料。

香辛调味料是以白胡椒、黑胡椒、辣椒、八角、桂皮、丁香、孜然、小茴香、甘草、干姜、蒜、百里香、姜黄、月桂叶、草果、肉豆蔻、高良姜、花椒、麻椒、芝麻、葫芦巴、芫荽中的一种或几种为主要原料，经筛选、烘炒或不烘炒、粉碎或不粉碎、调配或不调配、包装加工而成的香辛调味料。

固态复合调味料是以白胡椒、黑胡椒、辣椒、八角、桂皮、丁香、孜然、小茴香、甘草、干姜、蒜、百里香、姜黄、月桂叶、草果、肉豆蔻、高良姜、花椒、麻椒、葫芦巴、芝麻、芫荽中的一种或几种为主要原料，添加食用玉米淀粉、陈皮、白芷、大米、豌豆、食用盐、白砂糖、味精、鸡精、鸡粉调味料、二氧化硅中的一种或几种，经筛选、烘炒或不烘炒、粉碎或不粉碎、调配、包装加工而成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。

洛阳宝记食品有限公司

QB