



416897S-2020



新乡市天元蕴华食品科技有限公司企业标准

Q/XTS 0001S-2020

# 固态复合调味料

2020-12-02 发布

2020-12-02 实施

新乡市天元蕴华食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按 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》规则编写。

本标准由新乡市天元蕴华食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘爽、董珂、刘迎熹。

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。

本标准适用以香辛料或香辛料粉（辣椒、花椒、麻椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、姜、高良姜、洋葱、大葱、小葱、蒜、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂、薄荷、留兰香、调料九里香、多香果、荜拔、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香荚兰中的一种或几种）、白芷、栀子、陈皮、芝麻、花生仁、食用盐、味精、白砂糖、食用葡萄糖、冰糖、玉米淀粉、小麦面粉、绿豆粉、豆腐皮、海带、虾仁、酵母抽提物、郫县豆瓣、白酒、米酒、米粉、糍粑海椒（辣椒、大豆油、姜、花生、薤白、芝麻、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）、豆豉、酱腌芽菜、黄豆、青椒、红椒、五指毛桃、牛肉粉调味料、鸡精调味料、羊肉抽提物（羊肉、麦芽糊精、食用盐）、辣面（辣椒、芝麻、花椒、八角、桂皮、小茴香）、果蔬粉（山药粉、枸杞子粉、香蕉粉、苹果粉、南瓜粉、胡萝卜粉、猕猴桃粉、蓝莓粉、菠菜粉、香菜粉、山楂粉、沙棘粉、苦瓜粉、番茄粉、红枣粉、甘蓝粉、香芋粉、芒果粉中的一种或几种）中的几种为原料，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、食用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、鸭肉味香精、猪肉味香精、海鲜味香精中的一种或几种）、麦芽糊精、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、玉米淀粉）、二氧化硅中的一种或几种，经挑拣、烘干或不烘干、粉碎或不粉碎、调配、混合和包装加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食类固态复合调味料。

产品根据原料的不同可分为：肉味鲜调味料、肉味香调味料、肉馅调味料、鲜味宝调味料、素三鲜调味料、蔬菜馅调味料、三菌馅调味料、油炸食品调味料、粥调味料、胡辣汤调味料、芝麻椒盐调味料、烧烤料调味料、鲜香宝调味料、香辣鲜调味料、烩面料调味料、芝麻香调味料、炒菜调味料、奥尔良腌料调味料、烧烤撒料调味料、浆面条调味料、馄饨米线调味料、包子饺子调味料、果味复合调味料、蔬菜味复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 香辛料或粉（辣椒、花椒、麻椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、姜、高良姜、洋葱、大葱、小葱、蒜、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂、薄荷、留兰香、调料九里香、多香果、荜拔、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香荚兰）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 白芷、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 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 花生仁应符合 SB/T 10614 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.9 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

- 2.1.11 小麦面粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 豆腐皮应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.14 海带应符合 GB/T 20554 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.15 虾仁应符合 SC/T 3204 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.17 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.18 白酒应符合 GB/T 10781.2 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.19 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.20 米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 糍粑海椒、羊肉抽提物、辣面应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.22 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.23 酱腌芽菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.24 黄豆应符合 NY/T 954 的规定。
- 2.1.25 青椒、红椒应洁净、卫生、无污染、无虫蛀、无霉变、无杂质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.26 五指毛桃应符合原国家卫生计生委办公厅《关于批准五指毛桃有关问题的复函》国卫办食品函（2014）205 号的规定。
- 2.1.27 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.28 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.29 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.30 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.31 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.32 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.33 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 和 GB 26687 的规定。
- 2.1.34 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.35 果蔬粉（山药粉、枸杞子粉、香蕉粉、苹果粉、南瓜粉、胡萝卜粉、猕猴桃粉、蓝莓粉、菠菜粉、香菜粉、山楂粉、沙棘粉、苦瓜粉、番茄粉、红枣粉、甘蓝粉、香芋粉、芒果粉）应符合 NY/T 1884 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	从样品中取出适量，倒入一洁净玻璃器皿内或白瓷盘上，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	具有本产品应有的色泽	

气味、滋味	具有本产品特有的气味、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
水分, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 58 (仅适用于添加食用盐的产品)	GB 5009.44
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于添加苹果粉、山楂粉的产品检验。		

### 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

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、净含量及允许短缺量、水分、食用盐 (仅限添加食用盐的产品)。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用以香辛料或香辛料粉（辣椒、花椒、麻椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、姜、高良姜、洋葱、大葱、小葱、蒜、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、桂皮、肉桂、荜荑、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂、薄荷、留兰香、调料九里香、多香果、荜拔、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香荚兰中的一种或几种）、白芷、栀子、陈皮、芝麻、花生仁、食用盐、味精、白砂糖、食用葡萄糖、冰糖、玉米淀粉、小麦面粉、绿豆粉、豆腐皮、海带、虾仁、酵母抽提物、郫县豆瓣、白酒、米酒、米粉、糍粑海椒（辣椒、大豆油、姜、花生、薤白、芝麻、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）、豆豉、酱腌芽菜、黄豆、青椒、红椒、五指毛桃、牛肉粉调味料、鸡精调味料、羊肉抽提物（羊肉、麦芽糊精、食用盐）、辣面（辣椒、芝麻、花椒、八角、桂皮、小茴香）、果蔬粉（山药粉、枸杞子粉、香蕉粉、苹果粉、南瓜粉、胡萝卜粉、猕猴桃粉、蓝莓粉、菠菜粉、香菜粉、山楂粉、沙棘粉、苦瓜粉、番茄粉、红枣粉、甘蓝粉、香芋粉、芒果粉中的一种或几种）中的几种为原料，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、食用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、鸭肉味香精、猪肉味香精、海鲜味香精中的一种或几种）、麦芽糊精、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、玉米淀粉）、二氧化硅中的一种或几种，经挑选、烘干或不烘干、粉碎或不粉碎、调配、混合和包装加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食类固态复合调味料。

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。

新乡市天元蕴华食品科技有限公司