



417198S-2020



河南味滋秋食品有限公司企业标准

Q/HWS 0001S-2020

固态调味料

2020-12-25 发布

2020-12-25 实施

河南味滋秋食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南味滋秋食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王耀杰。

本标准自发布实施日起替代 Q/HWS 0001S-2020（备案号：416067S-2020）。

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【白胡椒、黑胡椒、干姜、干黄姜、高良姜、干蒜片、辣椒、八角、花椒、小茴香、山奈、孜然、丁香、桂皮（肉桂）、香叶（月桂叶）、砂仁、草果、洋葱、大葱、小葱、辣根、香茅、枫茅、多香果、薄荷、甘草、豆蔻、香荚兰、罗晃子、白欧芥、黑芥籽、肉豆蔻、芫荽籽、荜拔、芝麻、百里香、迷迭香、欧芹、罗勒叶、莳萝（土茴香）、姜黄、龙蒿、甘牛至、牛至（披萨草）中的一种或几种】为原料，经挑拣、粉碎或不粉碎、单一或混合、包装加工而成的非即食香辛料调味料；

或以上述香辛料（中的一种或几种）、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、香辣腌料（食用盐、白砂糖、大豆色拉油、辣椒红、花椒粉、辣椒粉）、鸡肉粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料中的几种为原料，加入橘皮（陈皮）、白芷、大米（熟制）、食用玉米淀粉、麦芽糊精、食用葡萄糖、二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红、辣椒红、乙基麦芽酚、食品用香精（鸡味香精、肉味香精、辣椒香精、花椒香精、烧烤香精中的一种或几种）中的一种或几种，经挑拣、粉碎或不粉碎、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。

产品根据原辅料品种不同可分为：香辛料调味料（单一型香辛料调味料、复合型香辛料调味料）、固态复合调味料（鸡肉味调味料、牛肉味调味料、海鲜味调味料、香辣调味料、腌料调味料、卤料调味料、烧烤料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 香辛料【白胡椒、黑胡椒、干姜、干黄姜、高良姜、干蒜片、辣椒、八角、花椒、小茴香、山奈、孜然、丁香、桂皮（肉桂）、香叶（月桂叶）、砂仁、草果、洋葱、大葱、小葱、辣根、香茅、枫茅、多香果、薄荷、甘草、豆蔻、香荚兰、罗晃子、白欧芥、黑芥籽、肉豆蔻、芫荽籽、荜拔、芝麻、百里香、迷迭香、欧芹、罗勒叶、莳萝（土茴香）、姜黄、龙蒿、甘牛至、牛至（披萨草）】应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.5 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.6 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.7 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.8 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 橘皮（陈皮）、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

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

2.1.11 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。

2.1.12 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.13 鸡肉粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.14 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.15 香辣腌料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.16 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。

2.1.17 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.18 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.19 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.20 食品用香精应符合 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	呈均匀的粉状、颗粒状或片状，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、然后以温开水漱口，品尝其滋味
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
水分, g/100g	香辛料调味料	≤ 14	GB 5009.3
	固态复合调味料	≤ 20	
食用盐（以 NaCl 计），g/100g（仅适用于添加食用盐的产品）		≤ 59	GB 5009.44
总灰分, g/100g（仅适用于香辛料调味料）		≤ 10.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g（仅适用于香辛料调味料）		≤ 5.0	GB 5009.4
总砷（以 As 计），mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	香辛料调味料	≤ 2.9	GB 5009.12
	固态复合调味料	≤ 0.9	
总氮 ^a （以 N 计），g/100g		≥ 0.20	SB/T 10371

氨基酸态氮 ^a （以N计），g/100g	≥	0.1	GB 5009.235
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加谷氨酸钠（味精）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

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、总灰分（香辛料调味料）、酸不溶性灰分（香辛料调味料）、食用盐（固态复合调味料）、氨基酸态氮[仅适用于添加谷氨酸钠（味精）的固态复合调味料]。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以香辛料【白胡椒、黑胡椒、干姜、干黄姜、高良姜、干蒜片、辣椒、八角、花椒、小茴香、山奈、孜然、丁香、桂皮（肉桂）、香叶（月桂叶）、砂仁、草果、洋葱、大葱、小葱、辣根、香茅、枫茅、多香果、薄荷、甘草、豆蔻、香荚兰、罗晃子、白欧芥、黑芥籽、肉豆蔻、芫荽籽、荜拔、芝麻、百里香、迷迭香、欧芹、罗勒叶、莳萝（土茴香）、姜黄、龙蒿、甘牛至、牛至（披萨草）中的一种或几种】为原料，经挑拣、粉碎或不粉碎、单一或混合、包装加工而成的非即食香辛料调味料；

或以上述香辛料（中的一种或几种）、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、香辣腌料（食用盐、白砂糖、大豆色拉油、辣椒红、花椒粉、辣椒粉）、鸡肉粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料中的几种为原料，加入橘皮（陈皮）、白芷、大米（熟制）、食用玉米淀粉、麦芽糊精、食用葡萄糖、二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红、辣椒红、乙基麦芽酚、食品用香精（鸡味香精、肉味香精、辣椒香精、花椒香精、烧烤香精中的一种或几种）中的一种或几种，经挑拣、粉碎或不粉碎、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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南味滋秋食品有限公司

QB