



412445S-2021



郑州容大食品有限公司企业标准

Q/ZRD 0001S-2021

固态复合调味料

2021-10-13 发布

2021-10-13 实施

郑州容大食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州容大食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州容大食品有限公司。

本标准主要起草人：吴西昆、刘玉芳。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以食用盐、白砂糖、味精、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、香辛料【小茴香、八角、高良姜、甘草、草果、肉桂、丁香、肉豆蔻、香豆蔻、山奈、高良姜、干姜、山楂、砂仁、花椒、辣椒、孜然、黑胡椒、白胡椒、大蒜、洋葱、姜黄、圆叶当归、香茅、香叶（月桂叶）中的几种】、陈皮（橘皮）、白芷中的几种为主要原料，经预处理、粉碎或不粉碎，添加鸡精调味料、芝麻、番茄粉、酵母抽提物、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、碳酸氢钠中的几种，混合、包装而成的含有两种或两种以上调味料的非即食类固态复合调味料。

根据添加原料不同可分为：麻辣鲜调味料、肉味香调味料、十三香大料调味料、五香调味料、炒鸡料调味料、包子饺子料调味料、烧烤料调味料、肉味鲜调味料、烩面料调味料、芝麻香调味料、炒菜香调味料、肉香味调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 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 白芷、陈皮（橘皮）应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合 GB 19300 和 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.10 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.12 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.13 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.14 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.15 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.16 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.17 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.18 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

- 2.1.19 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.20 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.21 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.22 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.23 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.24 番茄粉应符合 NY/T 957 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	粉末状或颗粒状、无结块	取适量试样于烧杯中，在自然光线下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味和滋味	具有本品应有的气味、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) ≤	15.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计)/(g/100g) ≤	55.0	GB 5009.44
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计)/(g/kg) ≤	20.0	GB 5009.256
总砷(以As计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.8	GB 5009.12
展青霉素/(μg/kg) (仅适用于添加山楂的产品) ≤	20	GB 5009.185
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验。		

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、食用盐。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用盐、白砂糖、味精、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、香辛料【小茴香、八角、高良姜、甘草、草果、肉桂、丁香、肉豆蔻、香豆蔻、山奈、高良姜、干姜、山楂、砂仁、花椒、辣椒、孜然、黑胡椒、白胡椒、大蒜、洋葱、姜黄、圆叶当归、香茅、香叶（月桂叶）中的几种】、陈皮（橘皮）、白芷中的几种为主要原料，经预处理、粉碎或不粉碎，添加鸡精调味料、芝麻、番茄粉、酵母抽提物、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、碳酸氢钠中的几种，混合、包装而成的含有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，参照相关标准制订本企业标准，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。

郑州容大食品有限公司