



413266S-2021



河南菱知星调味品有限公司企业标准

Q/HLT 0001S-2021

固态复合调味料

2021-12-24 发布

2021-12-24 实施

河南菱知星调味品有限公司 发布

前 言

本标准由河南菱知星调味品有限公司提出。

本标准由中国检验认证集团河南有限公司和河南菱知星调味品有限公司共同起草。

本标准起草人：武延辉、燕宝松、李广宗。

本标准自实施日起替代 Q/HLT 0001S-2019（备案号：410780S-2019，2019-04-13 发布及实施）。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用盐、谷氨酸钠（味精）、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、辣椒粉、香辛料[孜然、花椒、胡椒、小茴香、姜、桂皮、高良姜、八角（大茴香）、月桂叶、丁香、草果、肉豆蔻、砂仁中的一种或几种]、橘皮（陈皮）、山楂、白果、白芷、木瓜、玉米（膨化）、芝麻、白砂糖中的几种为原料，添加食用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精、排骨味香精中的一种或几种）、辣椒红、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、山梨酸钾中的一种或几种，经预处理、配料、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。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 橘皮（陈皮）、白果、白芷、木瓜应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.8 山楂应符合 NY/T 844 的规定。
- 2.1.9 玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 2.1.10 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.14 辣椒油树脂应符合 GB 28314 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 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白瓷盘中, 在自然光下观察色泽和状态, 闻其气味, 用温开水漱口, 品其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味, 无异味	
状态	具有产品应有的状态, 无正常视力可见外来异物	

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	≤ 20.0	GB 5009. 3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 60.0	GB 5009. 44
山梨酸钾 (以山梨酸计) ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009. 28
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 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009. 185
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。 b 仅适用于添加山楂的产品检验。		

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 食品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, 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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。

编制说明

本标准适用于以食用盐、谷氨酸钠（味精）、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、辣椒粉、香辛料[孜然、花椒、胡椒、小茴香、姜、桂皮、高良姜、八角（大茴香）、月桂叶、丁香、草果、肉豆蔻、砂仁中的一种或几种]、橘皮（陈皮）、山楂、白果、白芷、木瓜、玉米（膨化）、芝麻、白砂糖中的几种为原料，添加食用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精、排骨味香精中的一种或几种）、辣椒红、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、山梨酸钾中的一种或几种，经预处理、配料、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，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。

河南菱知星调味品有限公司