



413008S-2021



项城市升起食品有限公司企业标准

Q/XSQ 0001S-2021

固态复合调味料

2021-12-06 发布

2021-12-06 实施

项城市升起食品有限公司 发布

前 言

本标准由项城市升起食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：戚纪中、刘丹、张莉萍、郭士坤。

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。

本标准适用于以食用盐、香辛料或其粉（辣椒、花椒、胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山柰、月桂叶、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜拔、甜罗勒、葱粉、蒜粉、洋葱粉、芫荽粉中的一种或几种）、味精、白砂糖、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、麦芽糊精、食用菌或其粉（香菇、猴头菇中的一种或几种）、芝麻、花生仁、玉米淀粉、马铃薯淀粉中的几种为原料，添加或不添加食品用香精（肉味香精、肉膏香精、咸味香精、排骨味香精、鲜味香精中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、二氧化硅、辣椒红、焦糖色中的一种或几种，经原料验收、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据所用原辅料不同，产品分为：鲜味宝调味料、炒菜料、煲汤料、包子饺子料、复合调味粉

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.9 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.10 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.11 菇精调味料应符合 SB/T 10484 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 食用菌或其粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.14 芝麻、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

- 2.1.19琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.20乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.21谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.22二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.23辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.24焦糖色应符合 GB 1886.64 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	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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	≤ 59.0	GB 5009.44
总砷（以As计）， mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计）， mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

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

食品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、水分、食用盐、净含量及允许短缺量。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、香辛料或其粉（辣椒、花椒、胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山柰、月桂叶、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜拔、甜罗勒、葱粉、蒜粉、洋葱粉、芫荽粉中的一种或几种）、味精、白砂糖、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、麦芽糊精、食用菌或其粉（香菇、猴头菇中的一种或几种）、芝麻、花生仁、玉米淀粉、马铃薯淀粉中的几种为原料，添加或不添加食品用香精（肉味香精、肉膏香精、咸味香精、排骨味香精、鲜味香精中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、二氧化硅、辣椒红、焦糖色中的一种或几种，经原料验收、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的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，参照GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，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。

项城市升起食品有限公司