



410394S-2021



河南省三禾药业有限公司企业标准

Q/HSB 0001S-2021

固态复合调味料

2021-02-18 发布

2021-02-18 实施

河南省三禾药业有限公司 发布

前 言

本标准由河南省三禾药业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李单单、石胜勋、游晨涛、石洪瑞、石洪蔚。

HN
QB

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。

本标准适用于以花椒、花椒（青椒）、麻椒、白胡椒、黑胡椒、干姜、小茴香、桂皮（肉桂）、丁香、辣椒、八角、草果、肉豆蔻、砂仁、甘草、月桂叶、姜黄、高良姜、孜然、白芝麻、黑芝麻、洋葱、大葱、蒜、香豆蔻、豆蔻、当归、荜拔、百里香、山柰、调料九里香、多香果、香茅、食用盐、味精、麦芽糊精、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、鸡精调味料、白砂糖、食用葡萄糖、咖喱粉、乳粉、可可粉、紫薯淀粉中的几种为原料，加入或不加入罗汉果、山楂、白芷、桂圆、栀子、陈皮、枸杞、蛹虫草、人参（人工种植5年及5年以下）、食用香精（牛肉香精、鸡肉香精、排骨香精中的一种）、柠檬酸、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、5'-呈味核苷酸二钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）（又名阿斯巴甜）、乙基麦芽酚、二氧化硅、琥珀酸二钠（干贝素）、焦糖色（亚硫酸铵法）、辣椒油树脂、三氯蔗糖、香兰素、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、L-苹果酸、谷氨酸钠、辣椒红、酵母抽提物中的一种或几种，经炒制或不炒制、粉碎、混合、包装制成含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据原料不同可分为不同产品。

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 花椒、花椒（青椒）、麻椒、白胡椒、黑胡椒、干姜、小茴香、桂皮（肉桂）、丁香、辣椒、八角、草果、砂仁、甘草、月桂叶、姜黄、高良姜、孜然、白芝麻、黑芝麻、洋葱、大葱、蒜、肉豆蔻、香豆蔻、豆蔻、当归、荜拔、百里香、山柰、调料九里香、多香果、香茅应符合GB/T 15691的规定。

2.1.3 罗汉果、山楂、陈皮、桂圆、枸杞、白芷、栀子应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.4 蛹虫草应符合卫生计生委2014年第10号公告的规定。

2.1.5 人参（人工种植5年及5年以下）应符合卫生部2012年第17号公告的规定。

2.1.6 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.7 味精应符合GB 2720的规定。

2.1.8 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。

2.1.9 牛肉粉调味料应符合SB/T 10513的规定。

2.1.10 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。

2.1.11 排骨粉调味料应符合SB/T 10526的规定。

2.1.12 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。

2.1.13 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

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

- 2.1.15 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.16 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.17 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.18 紫薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.21 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.22 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.23 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.24 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.25 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.26 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.27 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.28 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.29 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.30 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.31 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.32 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.33 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.34 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.35 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.36 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 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	粉状或颗粒状	从样品中取出1袋，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，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、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
总灰分, g/100g ≤	59.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g ≤	5.0	GB 5009.4
氨基酸态氮 (以N计), g/kg ≥	0.3	GB 5009.235
总氮 (以 N 计), g/kg ≥	0.5	GB 5009.5
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g ≤	55.0	GB 5009.44
展青霉素 ^a , μg/kg ≤	20	GB 5009.185
三氯蔗糖 ^b , g/kg ≤	0.25	GB 22255
阿斯巴甜 ^b , g/kg ≤	2.0	GB 5009.263
*铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 ^a 仅适用于含山楂原料的产品。 ^b 仅适用于使用该食品添加剂的产品。		

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 生产加工过程中的卫生要求

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, 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、总灰分、酸不溶性灰分、食用盐。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以花椒、花椒（青椒）、麻椒、白胡椒、黑胡椒、干姜、小茴香、桂皮（肉桂）、丁香、辣椒、八角、草果、肉豆蔻、砂仁、甘草、月桂叶、姜黄、高良姜、孜然、白芝麻、黑芝麻、洋葱、大葱、蒜、香豆蔻、豆蔻、当归、荜拨、百里香、山柰、调料九里香、多香果、香茅、食用盐、味精、麦芽糊精、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、鸡精调味料、白砂糖、食用葡萄糖、咖喱粉、乳粉、可可粉、紫薯淀粉中的几种为原料，加入或不加入罗汉果、山楂、白芷、桂圆、栀子、陈皮、枸杞、蛹虫草、人参（人工种植5年及5年以下）、食用香精（牛肉香精、鸡肉香精、排骨香精中的一种）、柠檬酸、植脂末（乳蛋白、乳糖、大豆油、麦芽糊精）、5'-呈味核苷酸二钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）（又名阿斯巴甜）、乙基麦芽酚、二氧化硅、琥珀酸二钠（干贝素）、焦糖色（亚硫酸铵法）、辣椒油树脂、三氯蔗糖、香兰素、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、L-苹果酸、谷氨酸钠、辣椒红、酵母抽提物中的一种或几种，经炒制或不炒制、粉碎、混合、包装制成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，参照相关标准制订本标准，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 中的规定。

河南省三禾药业有限公司