



410483S-2021



河南莲花调味品有限公司企业标准

Q/HLT 0002S-2021

固态复合调味料

2021-02-28 发布

2021-02-28 实施

河南莲花调味品有限公司 发布

前 言

本标准由河南莲花调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王新军、闻杰、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、味精、鸡精、白砂糖、食用葡萄糖、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、小茴香、丁香、山柰、月桂叶、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、陈皮、白芷、脱水大蒜、脱水葱片、脱水姜片、酸水解大豆蛋白粉（酸水解大豆蛋白调味液、麦芽糊精）、酵母抽提物、食用马铃薯淀粉或食用玉米淀粉、食用菌粉（香菇粉、猴头菇粉、杏鲍菇粉、鸡腿菇粉、牛肝菌粉、羊肚菌粉中的一种或几种）、麦芽糊精、碎花生仁、芝麻仁、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料中的几种为原料，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠、柠檬黄、辣椒红、姜黄（着色剂）、二氧化硅、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、食用香精（肉味香精、咸味香精、排骨味香精、鲜味香精、芝麻味香精中的一种或几种）、柠檬酸、柠檬酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、甜菊糖苷、*N*-[*N*-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸-1-甲酯（又名纽甜）中的一种或几种，经配料、混合、粉碎或不粉碎、制粒或不制粒、干燥、包装加工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：肉味王复合调味料、排骨味王复合调味料、炒菜香复合调味料、麻辣鲜复合调味料、鸡味鲜复合调味料、鸡味复合调味料、大骨香复合调味料、鸡味麻辣复合调味料、芝麻香复合调味料、面条汤复合调味料、包子饺子复合调味料、鲜味宝复合调味料、味鲜复合调味料、菌味香复合调味料、风味复合调味料。

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 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.3 鸡精应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 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 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、小茴香、丁香、山柰、月桂叶、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉】应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.7 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020版一部的规定。
- 2.1.8 脱水大蒜、脱水葱片、脱水姜片应符合 NY/T 714 的规定。
- 2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.10 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 食用菌粉（香菇粉、猴头菇粉、杏鲍菇粉、鸡腿菇粉、牛肝菌粉、羊肚菌粉）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.13 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 碎花生仁、芝麻仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.17 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 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。
- 2.1.19 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.20 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.21 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.22 姜黄（着色剂）应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.23 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.24 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.25 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.26 食用香精（肉味香精、咸味香精、排骨味香精、鲜味香精、芝麻味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.28 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.29 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.30 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.31 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.32 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸-1-甲酯（又名纽甜）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.33 生产用水应符合 GB 5479 的规定。
- 2.1.34 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.35 麦芽糊精应符合符合 GB/T 20884 和 GB 15203 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	≤	14.0	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	
柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	≤	0.2 (仅适用于添加该种食品添加剂的产品)	GB 5009.35	
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤	1.0【仅限添加酸水解大豆蛋白粉的产品】	GB 5009.191	
a 甜味剂	天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
	三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255
	甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
	纽甜, g/kg	≤	0.07	GB 5009.247
注1: a仅适用于添加该种甜味剂的产品;				
注2: *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。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用盐、味精、鸡精、白砂糖、食用葡萄糖、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、小茴香、丁香、山柰、月桂叶、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、陈皮、白芷、脱水大蒜、脱水葱片、脱水姜片、酸水解大豆蛋白粉（酸水解大豆蛋白调味液、麦芽糊精）、酵母抽提物、食用马铃薯淀粉或食用玉米淀粉、食用菌粉（香菇粉、猴头菇粉、杏鲍菇粉、鸡腿菇粉、牛肝菌粉、羊肚菌粉中的一种或几种）、麦芽糊精、碎花生仁、芝麻仁、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料中的几种为原料，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠、柠檬黄、辣椒红、姜黄（着色剂）、二氧化硅、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、食用香精（肉味香精、咸味香精、排骨味香精、鲜味香精、芝麻味香精中的一种或几种）、柠檬酸、柠檬酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、甜菊糖苷、*N*-[*N*-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸-1-甲酯（又名纽甜）中的一种或几种，经配料、混合、粉碎或不粉碎、制粒或不制粒、干燥、包装加工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。

河南莲花调味品有限公司

QB