



411149S-2021



新乡市久河调味品有限公司企业标准

Q/XJH 0001S-2021

固态复合调味料

2021-05-29 发布

2021-05-29 实施

新乡市久河调味品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市久河调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李刘伟。

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、孜然粉、辣椒粉、花椒粉、八角粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、麻椒粉、小茴香粉、桂皮粉、洋葱粉、香葱粉、草果粉、砂仁粉、肉豆蔻粉、姜黄粉、葱粉、姜粉、蒜粉、白砂糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、味精、酵母抽提物中的几种为主要原料，添加或不添加麦芽糊精、玉米淀粉、葡萄糖、橘皮粉、食品用香精（烤肉味香精、肉味香精、牛肉香精、鸡肉香精、香菇香精、大盘鸡味香精、奥尔良风味香精、烧烤味香精中的一种或几种）、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、二氧化硅、冰糖、山梨糖醇、天然胡萝卜素、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、柠檬酸、辣椒红、三氯蔗糖、琥珀酸二钠中的一种或几种，经调配混合、包装加工而成的含有两种以上调味品的非即食固态复合调味料。

根据原辅料不同将产品分为不同种类：烧烤料、烤肉料、奥尔良腌料、复合鸡精调味料、复合牛肉粉调味料、复合风味调味料、复合鸡粉调味料。

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 孜然粉、辣椒粉、花椒粉、八角粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、麻椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、洋葱粉、香葱粉、草果粉、砂仁粉、肉豆蔻粉、姜黄粉、葱粉、姜粉、蒜粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.5 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。

2.1.6 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。

2.1.7 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。

2.1.8 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.10 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.11 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.12 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.13 橘皮粉应清洁、干燥、无污染、无霉变，同时符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.14 食品用香精（烤肉味香精、肉味香精、牛肉香精、鸡肉香精、香菇香精、大盘鸡味香精、奥尔良风味香精、烧烤味香精）应符合 GB 30616 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 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

- 2.1.17 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.18 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.20 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.22 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.23 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.24 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.25 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.26 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 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	粉状至颗粒状固态，无结块	取样品置于洁净的烧杯中，在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应具有色泽	
气、滋 味	具有本品特有气味和滋味，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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 45	GB 5009.44
氨基酸态氮（以 N 计），g/100g	≥ 0.01	GB 5009.235
水分，g/100g	≤ 16	GB 5009.3
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
总磷酸盐 ^b （以磷酸根计），g/kg	≤ 20	GB 5009.256

注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

a指标原料中添加三氯蔗糖的产品；

b指标仅适用于原料中添加三聚磷酸钠的产品。

2.4 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

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、水分的检验。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、孜然粉、辣椒粉、花椒粉、八角粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、麻椒粉、小茴香粉、桂皮粉、洋葱粉、香葱粉、草果粉、砂仁粉、肉豆蔻粉、姜黄粉、葱粉、姜粉、蒜粉、白砂糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、味精、酵母抽提物中的几种为主要原料，添加或不添加麦芽糊精、玉米淀粉、葡萄糖、橘皮粉、食品用香精（烤肉味香精、肉味香精、牛肉香精、鸡肉香精、香菇香精、大盘鸡味香精、奥尔良风味香精、烧烤味香精中的一种或几种）、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、二氧化硅、冰糖、山梨糖醇、天然胡萝卜素、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、柠檬酸、辣椒红、三氯蔗糖、琥珀酸二钠中的一种或几种，经调配混合、包装加工而成的含有两种以上调味品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》要求制订本企业标准，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。

新乡市久河调味品有限公司