



411168S-2021



沈丘县兴槐清真食品有限公司企业标准

Q/SXQ 0003S-2021

---

# 固态复合调味料

2021-05-29 发布

2021-05-29 实施

---

沈丘县兴槐清真食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由沈丘县兴槐清真食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：海博。

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、荜茇、甜罗勒、葱粉、蒜粉、洋葱粉、芫荽粉中的一种或几种】、山楂、陈皮、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、桂圆、枸杞、山药、大枣（红枣）、薏苡仁粉、食用菌或其粉【香菇、猴头菇、白牛肝菌、羊肚菌、松茸、竹荪、茶树菇、杏鲍菇、木耳、平菇中的一种或几种】、芝麻仁、花生仁、葵花籽仁、紫苏籽粉、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、豆瓣酱粉【蚕豆、辣椒、食用盐、小麦粉（熟）、麦芽糊精】、醋粉（酿造食醋、麦芽糊精）、咖喱粉、玉米粉、大米粉、速溶椰子粉（椰子白果肉汁、麦芽糊精、酪蛋白酸钠、磷酸三钙）、乳粉、玉米淀粉或马铃薯淀粉、食用植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）中的几种为原料，添加或不添加食品用香精（肉味香精、咸味香精、排骨味香精、海鲜味香精、咖喱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、阿拉伯胶、黄原胶、山梨酸钾、辣椒红、柠檬黄、日落黄、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：咖喱调味料、菌味调味料、复合调味粉、风味汤粉。

## 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 山楂、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.8 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.9 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.10 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。

2.1.11 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.12 菇精调味料应符合 SB/T 10484 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 桂圆、枸杞、山药、大枣（红枣）、薏苡仁粉应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.15 食用菌、食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.16 芝麻仁、花生仁、葵花籽仁、紫苏籽粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 酱油粉、豆瓣酱粉、醋粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 咖喱粉应符合 GB/T 22266 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.19 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 速溶椰子粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.22 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.23 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.24 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.25 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.26 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.27 葵花籽油 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.28 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.30 食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.31 食品用香精（肉味香精、咸味香精、排骨味香精、海鲜味香精、咖喱味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.32 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.33 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.34 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.35 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.36 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.37 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.38 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.39 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.40 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.41 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.42 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.43 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	≤ 14.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 55.0	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
<sup>a</sup> 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
<sup>a</sup> 日落黄，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
<sup>a</sup> 柠檬黄，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
<sup>b</sup> 展青霉素，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注1：a仅适用于添加该种添加剂的产品，且同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定最大使用量的比例之和不应超过1；b仅适用于添加山楂的产品；

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，兽药残留限量应符合GB 31650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、荜茇、甜罗勒、葱粉、蒜粉、洋葱粉、芫荽粉中的一种或几种】、山楂、陈皮、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、桂圆、枸杞、山药、大枣（红枣）、薏苡仁粉、食用菌或其粉【香菇、猴头菇、白牛肝菌、羊肚菌、松茸、竹荪、茶树菇、杏鲍菇、木耳、平菇中的一种或几种】、芝麻仁、花生仁、葵花籽仁、紫苏籽粉、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、豆瓣酱粉【蚕豆、辣椒、食用盐、小麦粉（熟）、麦芽糊精】、醋粉（酿造食醋、麦芽糊精）、咖喱粉、玉米粉、大米粉、速溶椰子粉（椰子白果肉汁、麦芽糊精、酪蛋白酸钠、磷酸三钙）、乳粉、玉米淀粉或马铃薯淀粉、食用植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）中的几种为原料，添加或不添加食品用香精（肉味香精、咸味香精、排骨味香精、海鲜味香精、咖喱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、阿拉伯胶、黄原胶、山梨酸钾、辣椒红、柠檬黄、日落黄、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。

沈丘县兴槐清真食品有限公司