



411359S-2021



河南妙丫头食品有限公司企业标准

Q/HMS 0007S-2021

固态复合调味料

2021-06-24 发布

2021-06-24 实施

河南妙丫头食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南妙丫头食品有限公司提出。

本标准由郑州工程技术学院和河南妙丫头食品有限公司起草。

本标准起草人：张百胜、刘智英、张国涛。

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。

本标准适用于以菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、枯茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、麻椒、姜中一种或几种为原料，添加（或不添加）红薯淀粉、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、米粉、小麦粉、芝麻、黄豆、花生、食用盐、味精、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、酵母抽提物、水解大豆蛋白粉、碳酸氢钠、碳酸氢铵、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、乙基麦芽酚、食用香精（咸味香精、麻辣香精、五香香精、新奥尔良香精）一种或几种，经过粉碎（或不粉碎）、混合（或不混合）、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。

产品根据添加原料不同可分为：五香粉、烧烤料、麻辣鲜、酥肉粉、裹肉粉、嫩肉粉、腌料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.2 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.4 菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、枯茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、麻椒、姜应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.6 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.8 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.9 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.10 红薯淀粉应符合 GB/T 34321 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 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 米粉应符合 T/CGCC 39 的规定。
- 2.1.14 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.15 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.16 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.19 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.22 水解大豆蛋白粉应符合 GB 20371 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
色 泽	具有本产品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，
性 状	具有本产品应有的性状	
气味、滋味	具有本品特有的气、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	≤ 14	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 30	GB 5009.44
铅 ^a (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 20	GB 5009.256
3-氯-1, 2-丙二醇 ^a , mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191

注：带*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加水解大豆蛋白粉的产品检验。

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 生产加工过程的卫生要求

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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、麻椒、姜中一种或几种为原料，添加（或不添加）红薯淀粉、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、米粉、小麦粉、芝麻、黄豆、花生、食用盐、味精、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、酵母抽提物、水解大豆蛋白粉、碳酸氢钠、碳酸氢铵、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、乙基麦芽酚、食用香精（咸味香精、麻辣香精、五香香精、新奥尔良香精）一种或几种，经过粉碎（或不粉碎）、混合（或不混合）、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《调味料产品生产许可证审查细则》要求制订本企业标准，作为组织生产、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。

河南妙丫头食品有限公司

QB