



411225S-2021



西华县逍遥三堂食品有限公司企业标准

Q/XXS 0001S-2021

固态复合调味料

2021-06-08 发布

2021-06-08 实施

西华县逍遥三堂食品有限公司 发布

前 言

本标准由西华县逍遥三堂食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张杰。

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、辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、干姜、高良姜、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶、砂仁、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒、欧芹、白果、白芷、橘皮、葱粉、蒜粉、姜粉、香葱粉、葛根、山楂、味精、芝麻、花生碎、白砂糖、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、食用玉米淀粉、麦芽糊精、桂圆、枸杞子、香菇、红枣干、玉米粉、小麦粉、绿豆粉、茶叶（红茶或乌龙茶）中的几种为原料，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、二氧化硅、DL-苹果酸、肉味香精中的一种或几种，原料经粉碎或不粉碎、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。

根据原料不同分为：肉味复合调味料、排骨味复合调味料、麻辣鲜复合调味料、香辣鲜复合调味料、芝麻香复合调味料、炖（卤）肉用调味料、包子饺子用调味料、面条用调味料、烧烤用调味料、五香芝麻盐。

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 辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、干姜、高良姜、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶、砂仁、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒、欧芹应符合GB/T 15691的规定。

2.1.3 白果、白芷、橘皮、葛根、山楂、桂圆、枸杞子应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定

2.1.4 葱粉、蒜粉、姜粉、香葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 味精应符合GB 2720的规定。

2.1.6 芝麻、花生碎应符合 GB 19300 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合GB 13104和GB/T 317的规定。

- 2.1.8 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 酵母抽提物应符合GB/T 23530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 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.13 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.16 红枣干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.17 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 红茶应符合 GB/T 13738.1 的规定。
- 2.1.21 乌龙茶应符合 GB/T 30357.1 的规定。
- 2.1.22 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.23 琥珀酸二钠应符合GB 29939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 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.27 肉味香精应符合 GB 30616 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	≤ 45.0	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
展青霉素，μg/kg	≤	20（仅适用于添加山楂的产品）	GB 5009.185
注：*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、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、辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、干姜、高良姜、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶、砂仁、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒、欧芹、白果、白芷、橘皮、葱粉、蒜粉、姜粉、香葱粉、葛根、山楂、味精、芝麻、花生碎、白砂糖、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、食用玉米淀粉、麦芽糊精、桂圆、枸杞子、香菇、红枣干、玉米粉、小麦粉、绿豆粉、茶叶（红茶或乌龙茶）中的几种为原料，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、二氧化硅、DL-苹果酸、肉味香精中的一种或几种，原料经粉碎或不粉碎、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。

西华县逍遥三堂食品有限公司

QB