



411228S-2021



河南胡三姐食品有限公司企业标准

Q/HHS 0004S-2021

固态复合调味料

2021-06-08 发布

2021-06-08 实施

河南胡三姐食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南胡三姐食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：胡云霞。

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。

本标准适用于以香辛料（辣椒、花椒、孜然、小茴香、八角、肉桂、胡椒、姜、甘草、草果、月桂叶、砂仁、姜黄、荜拨、丁香、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、芫荽、圆叶当归、山奈、香茅、脱水葱、洋葱粉、蒜粉中的几种）、橘皮、白芷、紫苏籽、山楂、花生仁、芝麻、大豆、绿豆、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、鸡精调味料、味精、呈味核苷酸二钠、食用玉米淀粉、小麦粉、大豆蛋白粉、鸡蛋粉、面包屑（小麦粉、酵母、食用盐）中的几种为原料，添加或不添加辣椒红、红曲红、辣椒油树脂、柠檬酸、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、硬脂酸钙、硅酸钙、食品用香精（肉类风味、烧烤风味、麦香风味）中的一种或几种，经筛选或不筛选、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食复合调味料。

根据所用原辅料不同，产品分为：椒盐料、烧烤料、芝麻盐、炸鸡料、腌制料、炖肉料、炖鱼料、香辣料、香卤料、炒菜料、面条料、烩面料、馄饨料、包子料、饺子料、麻辣鲜、风味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 香辛料（辣椒、花椒、孜然、小茴香、八角、肉桂、胡椒、姜、甘草、草果、月桂叶、砂仁、姜黄、荜拨、丁香、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、芫荽、圆叶当归、山奈、香茅、脱水葱、洋葱粉、蒜粉）应符合GB/T 15691的规定。

2.1.2 橘皮、白芷、紫苏籽、山楂应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.3 花生仁、芝麻应符合GB 19300的规定。

2.1.4 大豆应符合 GB 1352 和GB 2715的规定。

2.1.5 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.6 白砂糖应符合GB/T 317 和GB 13104的规定。

2.1.7 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。

2.1.8 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。

2.1.9 味精应符合GB 2720的规定。

2.1.10 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 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 绿豆应符合 GB/T 10462 和GB 2715的规定。

- 2.1.13 小麦粉应符合GB/T 1355的规定。
- 2.1.14 面包屑（小麦粉、酵母、食用盐）应符合GB 7099的规定。
- 2.1.15 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.16 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.18 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.19 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.20 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 2.1.21 硬脂酸钙应符合GB 1886.102的规定。
- 2.1.22 硅酸钙应符合GB 1886.90的规定。
- 2.1.23 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.24 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.25 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.26 鸡蛋粉应符合GB 2749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	≤ 15.0	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	≤ 0.9	GB 5009.12
磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0（仅适用于添加该食品添加剂的产品）	GB 5009.256
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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以香辛料（辣椒、花椒、孜然、小茴香、八角、肉桂、胡椒、姜、甘草、草果、月桂叶、砂仁、姜黄、荜拨、丁香、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、芫荽、圆叶当归、山奈、香茅、脱水葱、洋葱粉、蒜粉中的几种）、橘皮、白芷、紫苏籽、山楂、花生仁、芝麻、大豆、绿豆、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、鸡精调味料、味精、呈味核苷酸二钠、食用玉米淀粉、小麦粉、大豆蛋白粉、鸡蛋粉、面包屑（小麦粉、酵母、食用盐）中的几种为原料，添加或不添加辣椒红、红曲红、辣椒油树脂、柠檬酸、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、硬脂酸钙、硅酸钙、食品用香精（肉类风味、烧烤风味、麦香风味）中的一种或几种，经筛选或不筛选、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食复合调味料。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。

河南胡三姐食品有限公司