



411438S-2021



商丘市木兰人调味品有限公司企业标准

Q/SMT 0002S-2021

调味料包

2021-07-01 发布

2021-07-01 实施

商丘市木兰人调味品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市木兰人调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王思增。

H N

Q B

调味料包

1 范围

本标准规定了调味料包的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、鸡精调味料、香辛料粉（八角、花椒、小茴香、辣椒、孜然、草果、砂仁、桂皮、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、丁香、甘草、干姜、山奈、月桂叶、高良姜、葱、蒜中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加脱水蔬菜（葱、姜、蒜、包菜、豆角、青梗菜、高丽菜、葱叶、香菜、萝卜粒、番茄片、菠菜、青椒、洋葱、玉米粒中的一种或几种）、脱水豆制品（豆腐或豆皮）、脱水蛋制品（鸡蛋粒）、脱水香菇、黄豆（熟）、芝麻（熟）、花生（熟）、干紫菜、枸杞中的一种或几种，添加食用葡萄糖、麦芽糊精、呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、二氧化硅、辣椒红、焦糖色、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、海鲜味香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚中的一种或几种，经原料前处理、调配、搅拌、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料；

或以脱水葱、脱水姜、脱水蒜、脱水葱叶、脱水香菜、脱水洋葱中的两种或以上为主要原料，添加脱水蔬菜（包菜、豆角、青梗菜、高丽菜、萝卜粒、番茄片、菠菜、青椒、玉米粒中的一种或几种）、脱水豆制品（豆腐或豆皮）、脱水蛋制品（鸡蛋粒）、脱水香菇、黄豆（熟）、芝麻（熟）、花生（熟）、干紫菜、枸杞中的一种或几种，经原料前处理、调配、搅拌、包装加工而成的非即食脱水蔬菜调味包。

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 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.4 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.5 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 脱水葱、脱水姜、脱水蒜、脱水葱叶、脱水香菜、脱水洋葱、脱水蔬菜（包菜、豆角、青梗菜、高丽菜、萝卜粒、番茄片、菠菜、青椒、玉米粒）应清洁卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

- 2.1.7 脱水豆制品（豆腐或豆皮）应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.8 脱水蛋制品（鸡蛋粒）应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.9 脱水香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 黄豆应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 干紫菜应符合 GB/T 23597 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.14 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.15 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.18 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.19 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.20 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.21 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.22 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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、颗粒状、片状、块状等固态形式，允许同时存在	取适量样品，置于洁净烧杯中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质，闻其气味。然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无霉变，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	固态复合调味料包 ≤	14.0	GB 5009.3

	脱水蔬菜调味包	≤	20.0	
食用盐（以NaCl计），g/100g	（仅限固态复合调味料包）	≤	58.0	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
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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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、净含量及允许短缺量、水分、食用盐（仅限固态复合调味料包）。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、鸡精调味料、香辛料粉（八角、花椒、小茴香、辣椒、孜然、草果、砂仁、桂皮、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、丁香、甘草、干姜、山奈、月桂叶、高良姜、葱、蒜中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加脱水蔬菜（葱、姜、蒜、包菜、豆角、青梗菜、高丽菜、葱叶、香菜、萝卜粒、番茄片、菠菜、青椒、洋葱、玉米粒中的一种或几种）、脱水豆制品（豆腐或豆皮）、脱水蛋制品（鸡蛋粒）、脱水香菇、黄豆（熟）、芝麻（熟）、花生（熟）、干紫菜、枸杞中的一种或几种，添加食用葡萄糖、麦芽糊精、呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、二氧化硅、辣椒红、焦糖色、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、海鲜味香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚中的一种或几种，经原料前处理、调配、搅拌、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料；

或以脱水葱、脱水姜、脱水蒜、脱水葱叶、脱水香菜、脱水洋葱中的两种或以上为主要原料，添加脱水蔬菜（包菜、豆角、青梗菜、高丽菜、萝卜粒、番茄片、菠菜、青椒、玉米粒中的一种或几种）、脱水豆制品（豆腐或豆皮）、脱水蛋制品（鸡蛋粒）、脱水香菇、黄豆（熟）、芝麻（熟）、花生（熟）、干紫菜、枸杞中的一种或几种，经原料前处理、调配、搅拌、包装加工而成的非即食脱水蔬菜调味包。

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，制定本企业标准，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。

商丘市木兰人调味品有限公司