



411604S-2021



周口市开发区天味香调味食品厂企业标准

Q/ZKT 0001S-2021

---

# 固态调味料

2021-07-15 发布

2021-07-15 实施

---

周口市开发区天味香调味食品厂 发布

## 前 言

本标准由周口市开发区天味香调味食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：王祖明。

H N

Q B

# 固态调味料

## 1 范围

本标准规定了固态调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以香辛料或其粉（花椒、辣椒、孜然、洋葱粉、葱粉、大蒜粉、小茴香、胡椒中的一种或多种）为原料，经挑拣、烘干或不烘干、配料或不配料、混合或不混合、粉碎或不粉碎、筛分、包装加工而成的非即食香辛料调味料；或以上述香辛料调味料中的一种或几种、食用盐、白砂糖、味精中的一种或几种为原料，加入呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、辣椒红中的一种或多种，经挑拣、烘干或不烘干、配料、混合、粉碎或不粉碎、筛分、包装加工而成的包含两种或以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据原辅料不同可分为不同产品：香辛料调味料（单一型香辛料调味料、复合型香辛料调味料）；固态复合调味料（腌料调味料、烧烤料）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 香辛料或其粉（花椒、辣椒、孜然、洋葱粉、葱粉、大蒜粉、小茴香、胡椒）应符合GB/T 15691的规定。

2.1.2 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。

2.1.3 白砂糖应符合GB 13104和GB/T 317的规定。

2.1.4 味精应符合GB 2720的规定。

2.1.5 呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。

2.1.6 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。

2.1.7 辣椒红应符合GB 1886.34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
	香辛料调味料	固态复合调味料	
水分, g/100g	≤ 14.0	15.0	GB 5009.3

食用盐（以NaCl计），g/100g	≤	-	55.0	GB 5009.44
总灰分，g/100g	≤	10.0	-	GB 5009.4
酸不溶性灰分，g/100g	≤	5.0	-	
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	2.8	0.8	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	0.5	GB 5009.11
磷酸盐 <sup>a</sup> （以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	≤	-	5.0	GB 5009.256
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。				
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。				

#### 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 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或其粉（花椒、辣椒、孜然、洋葱粉、葱粉、大蒜粉、小茴香、胡椒中的一种或多种）为原料，经挑拣、烘干或不烘干、配料或不配料、混合或不混合、粉碎或不粉碎、筛分、包装加工而成的非即食香辛料调味料；或以上述香辛料调味料中的一种或几种、食用盐、白砂糖、味精中的一种或几种为原料，加入呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、辣椒红中的一种或多种，经挑拣、烘干或不烘干、配料、混合、粉碎或不粉碎、筛分、包装加工而成的包含两种或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。

周口市开发区天味香调味食品厂