



411627S-2021



河南融程食品有限公司企业标准

Q/HRS 0002S-2021

---

# 固态复合调味料

2021-07-18 发布

2021-07-18 实施

---

河南融程食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南融程食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨延波。

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（花椒、八角、辣椒、草果、丁香、黑胡椒、白胡椒、砂仁、肉豆蔻、小茴香、葱、蒜、洋葱、姜、姜黄、高良姜、桂皮、山奈、砂仁、月桂、草果、肉桂、蒔萝、百里香、荜拨、圆叶当归、香茅、薄荷、甘草、芹菜、孜然中的几种）为主要原料，添加白芷、食用葡萄糖、麦芽糊精、炒芝麻、食用玉米淀粉、食用盐、谷氨酸钠(味精)、白砂糖、柠檬酸、鸡肉粉、牛肉粉、酵母抽提物、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、辣椒红、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、二氧化硅、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、柠檬黄、食品用香精（奥尔良味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、猪肉味香精、咸味香精、香辣味香精中的一种或几种）中的几种后混合、粉碎或不粉碎、包装而成包含两种或两种以上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。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.2 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 炒芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 鸡肉粉、牛肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.12 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.13 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.14 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.15 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.16 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.17 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.18 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.19 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

- 2.1.20 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.21 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.23 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.24 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

## 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	粉末状、无结块	取 50g 试样平摊于洁净白瓷盘内或白色滤纸上，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品特有的气味和滋味，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	≤ 10.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 45.0	GB 5009.44
酸不溶性灰分, %	≤ 5.0	GB 5009.4
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
甜蜜素 <sup>a</sup> (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
柠檬黄 <sup>a</sup> (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
注: *该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅限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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以香辛料（花椒、八角、辣椒、草果、丁香、黑胡椒、白胡椒、砂仁、肉豆蔻、小茴香、葱、蒜、洋葱、姜、姜黄、高良姜、桂皮、山奈、砂仁、月桂、草果、肉桂、蒔萝、百里香、荜拨、圆叶当归、香茅、薄荷、甘草、芹菜、孜然中的几种）为主要原料，添加白芷、食用葡萄糖、麦芽糊精、炒芝麻、食用玉米淀粉、食用盐、谷氨酸钠(味精)、白砂糖、柠檬酸、鸡肉粉、牛肉粉、酵母抽提物、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、辣椒红、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、二氧化硅、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、柠檬黄、食品用香精（奥尔良味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、猪肉味香精、咸味香精、香辣味香精中的一种或几种）中的几种后混合、粉碎或不粉碎、包装而成包含两种或两种以上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，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。

河南融程食品有限公司

QB