



411680S-2021



中牟县樱桃里中央厨房企业标准

Q/ZZC 0002S-2021

固态复合调味料

2021-07-23 发布

2021-07-23 实施

中牟县樱桃里中央厨房 发布

前 言

本标准由中牟县樱桃里中央厨房提出并起草。

本标准主要起草人：王兵、杨树林、刘尚顶、王春芳、李莹。

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、白砂糖、味精、食用淀粉（食用玉米淀粉或食用小麦淀粉）、食用葡萄糖、香辛料或香辛料粉【辣椒、红辣椒、花椒、麻椒、黑胡椒、白胡椒、姜、高良姜、大葱、蒜、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、桂皮、肉桂（桂皮）、孜然、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂叶（香叶）、丁香中的一种或几种】、白芷、陈皮（橘皮）、芝麻（或粉）、黄豆（或粉）、花生仁（熟）、玉米（或粉）中的几种为主要原料，经拣选或不拣选、粉碎或不粉碎后，添加谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、咸味香精（牛肉味香精、鸡肉味香精中的一种或几种）、二氧化硅、焦糖色、辣椒红、酵母抽提物、乙基麦芽酚中的一种或几种，经配料、混合、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。

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 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 白芷、陈皮（橘皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.9 芝麻（或粉）应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 黄豆（或粉）应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 玉米（或粉）应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.14 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.15 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

2.1.16 咸味香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.17 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.18 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.19 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.20 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.21 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	粉末状或颗粒状	从混合均匀的样品中取出 1 袋，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有原辅料混合加工后特有的色泽	
滋味、气味	具有各产品应有的气、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），%	≤ 45.0	GB 5009.44
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
氨基酸态氮（以 N 计），g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
总氮（以 N 计），g/100g	≥ 0.4	SB/T 10371
*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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用盐、白砂糖、味精、食用淀粉（食用玉米淀粉或食用小麦淀粉）、食用葡萄糖、香辛料或香辛料粉【辣椒、红辣椒、花椒、麻椒、黑胡椒、白胡椒、姜、高良姜、大葱、蒜、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、桂皮、肉桂（桂皮）、孜然、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂叶（香叶）、丁香中的一种或几种】、白芷、陈皮（橘皮）、芝麻（或粉）、黄豆（或粉）、花生仁（熟）、玉米（或粉）中的几种为主要原料，经拣选或不拣选、粉碎或不粉碎后，添加谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、咸味香精（牛肉味香精、鸡肉味香精中的一种或几种）、二氧化硅、焦糖色、辣椒红、酵母抽提物、乙基麦芽酚中的一种或几种，经配料、混合、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。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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

中牟县樱桃里中央厨房