



411474S-2021



周口市明正调味食品有限公司企业标准

Q/ZMZ 0001S-2021

固态复合调味料

2021-07-04 发布

2021-07-04 实施

周口市明正调味食品有限公司 发布

前 言

本标准由周口市明正调味食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：王素灵。

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。

本标准适用以食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、香辛料（八角、小茴香、辣椒、丁香、草果、花椒、白胡椒、麻椒、桂皮、月桂叶、高良姜、砂仁中的几种，经拣选、清洗、干燥、粉碎）、陈皮（经拣选、清洗、干燥、粉碎）、食用玉米淀粉为原料，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、食用香精（鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精的一种或几种），经配料、混合、包装而成的非即食固态复合调味料。

按照原辅料不同分为：固态复合调味料、鸡肉味复合调味料、牛肉味复合调味料、排骨味复合调味料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.5 香辛料（八角、小茴香、辣椒、丁香、草果、花椒、白胡椒、麻椒、桂皮、月桂叶、高良姜、砂仁）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 桂皮、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 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	固态，均匀粉末或小颗粒状	从样品中取适量，倒入洁净瓷盘中，在自然光线下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品特有的气味、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	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 50.0	GB 5009.44
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
* 该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 生产加工过程的卫生要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、水分、食用盐、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

固态复合调味料是以食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、香辛料（八角、小茴香、辣椒、丁香、草果、花椒、白胡椒、麻椒、桂皮、月桂叶、高良姜、砂仁中的几种，经拣选、清洗、干燥、粉碎）、陈皮（经拣选、清洗、干燥、粉碎）、食用玉米淀粉为原料，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、食用香精（鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精的一种或几种），经配料、混合、包装而成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》的要求制订本企业标准，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。

周口市明正调味食品有限公司