411896S-2021

原阳县百味佳调味品有限公司企业标准

Q/YBT 0001S-2021

固态复合调味料

2021-08-13 发布　　2021-08-13 实施

原阳县百味佳调味品有限公司 发布

前 言

本标准由原阳县百味佳调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭振立、盖争艳。

本标准自发布实施之日起替代Q/YBT 0001S-2020。

HNQB

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。

本标准适用于香辛料调味料及固态复合调味料。

香辛料调味料是以香辛料或粉（洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、莳萝、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、黑芥子、辣椒、桂皮、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、枯茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂、薄荷、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、欧芹、多香果、荜茇、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、芝麻、丁香、百里香、香椿、花椒、麻椒、藤椒、姜中的几种）为原料，加入或不加入陈皮（橘皮）、益智仁、栀子、莲子、枸杞、罗汉果、大枣、山楂、百合、桂圆、荷叶、金银花中的一种或几种，经预处理、混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成。

固态复合调味料是以香辛料调味料（上述原料）、食用盐、鸡精调味料、味精、白砂糖、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料、蒜粉、洋葱粉、番茄粉、芹菜籽粉、青麻椒粉、魔芋粉、香辣腌料（食用盐、白砂糖、大豆色拉油、辣椒红、花椒粉、辣椒粉）、超鲜粉（固态复合调味料）（味精、食用盐、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠）、肉宝王（固态复合调味料）（食用盐、味精、牛肉精粉、酵母提取物、葡萄糖、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、山梨酸钾）、嫩肉粉（玉米淀粉、白砂糖、味精、香辛料）中的几种为原料，加入或不加入5’-呈味核苷酸二钠(I+G)、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠中的多种）、红曲红、辣椒红、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、柠檬酸、乙基麦芽酚、食品用香精（鸡味香精、肉味香精、鸭味香精、牛肉精粉、海鲜味香精、烧烤香精、椒盐香精、香辣香精、烟熏香精、麻辣香精、增味香精中的一种或几种）中的一种或多种，经预处理、粉碎或不粉碎、调配、混合、包装而成的包含两种及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生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2香辛料或粉应符合GB/T 15691的规定。

2.1.3陈皮（橘皮）、益智仁、栀子、莲子、枸杞、罗汉果、大枣、山楂、百合、桂圆、荷叶、金银花应符合《中华人民共和国药典》2020年版的规定。

2.1.4食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.5鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。

2.1.6味精应符合GB 2720的规定。

2.1.7白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.8鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。

2.1.9牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.10海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。

2.1.11菇精调味料应符合SB/T 10484的规定。

2.1.12蒜粉、洋葱粉、番茄粉、芹菜籽粉、青麻椒粉应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.13魔芋粉应符合NY/T 494的规定。

2.1.14香辣腌料、超鲜粉、肉宝王、嫩肉粉应符合GB 31644的规定。

2.1.155’-呈味核苷酸二钠(I+G)应符合GB 1886.171的规定。

2.1.16复配水分保持剂应符合GB 26687的规定。

2.1.17红曲红应符合GB 1886.181的规定。

2.1.18辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.19脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.20乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.21柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.22乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.23食品用香精应符合GB 30616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	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味
色　　泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具产品应有的气、滋味，无异味	
杂　　质	无肉眼可见的外来杂质	

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(香辛料调味料) 20（固态复合调味料）	GB 5009.3

总灰分，g/100g	≤	10(香辛料调味料)	GB 5009.4
酸不溶性灰分，g/100g	≤	5.0(香辛料调味料)	GB 5009.4
食用盐(以氯化钠计)，g/100g	≤	55(适用于添加食用盐的产品)	GB 5009.44
总砷(以As计)，mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计)，mg/kg	≤	2.8(香辛料调味料) 0.8（固态复合调味料）	GB 5009.12
脱氢乙酸钠[a]（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
磷酸盐[a]（以PO_4^{3-}计），g/kg	≤	20	GB 5009.256
展青霉素，μg/kg（使用山楂的产品）	≤	20	GB 5009.185
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 [a]仅适用于使用该食品添加剂的产品。 同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。			

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

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760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，真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐（添加食用盐的产品）、总灰分（香辛料调味料）、酸不溶性灰分（香辛料调味料）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于香辛料调味料及固态复合调味料。

香辛料调味料是以香辛料或粉（洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、莳萝、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、黑芥子、辣椒、桂皮、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、枯茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂、薄荷、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、欧芹、多香果、荜茇、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、芝麻、丁香、百里香、香椿、花椒、麻椒、藤椒、姜中的几种）为原料，加入或不加入陈皮（橘皮）、益智仁、栀子、莲子、枸杞、罗汉果、大枣、山楂、百合、桂圆、荷叶、金银花中的一种或几种，经预处理、混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成。

固态复合调味料是以香辛料调味料（上述原料）、食用盐、鸡精调味料、味精、白砂糖、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料、蒜粉、洋葱粉、番茄粉、芹菜籽粉、青麻椒粉、魔芋粉、香辣腌料（食用盐、白砂糖、大豆色拉油、辣椒红、花椒粉、辣椒粉）、超鲜粉（固态复合调味料）（味精、食用盐、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠）、肉宝王（固态复合调味料）（食用盐、味精、牛肉精粉、酵母提取物、葡萄糖、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、山梨酸钾）、嫩肉粉（玉米淀粉、白砂糖、味精、香辛料）中的几种为原料，加入或不加入5’-呈味核苷酸二钠(I+G)、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、D-异抗坏血酸钠中的多种）、红曲红、辣椒红、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、柠檬酸、乙基麦芽酚、食品用香精（鸡味香精、肉味香精、鸭味香精、牛肉精粉、海鲜味香精、烧烤香精、椒盐香精、香辣香精、烟熏香精、麻辣香精、增味香精中的一种或几种）中的一种或多种，经预处理、粉碎或不粉碎、调配、混合、包装而成的包含两种及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》标准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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

原阳县百味佳调味品有限公司