



412162S-2021



新乡市平原示范区峰阳调味品有限公司企业标准

Q/XFT 0002S-2021

固态复合调味料

2021-09-11 发布

2021-09-11 实施

新乡市平原示范区峰阳调味品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市平原示范区峰阳调味品有限公司提出。

本标准由汤阴县产品质量检验检测中心和新乡市平原示范区峰阳调味品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：王国强、王方方、吴团结。

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、香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山柰、月桂叶、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒、葱粉、蒜粉、洋葱粉、芫荽粉中的一种或几种】、山楂、陈皮、味精、白砂糖、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、麦芽糊精、桂圆、枸杞、山药、大枣（红枣）、薏苡仁粉、香菇粉、芝麻仁、花生仁、葵花籽仁、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、豆瓣酱粉【蚕豆、辣椒、食用盐、小麦粉（熟）、麦芽糊精】、醋粉（酿造食醋、麦芽糊精）、咖喱粉、番茄粉、玉米粉、大米粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、骨素、水解大豆蛋白粉中的几种为原料，添加或不添加食品用香精（肉味香精、咸味香精、排骨味香精、海鲜味香精、咖喱味香精中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、二氧化硅、黄原胶、山梨酸钾、辣椒红、柠檬黄、日落黄、焦糖色中的一种或几种，经原料验收、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据所用原料不同分为不同产品：咖喱调味料、菌香调味料、复合调味粉、方便面用调味料、风味汤粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 山楂、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.8 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.9 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.10 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.11 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.12 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.13 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 桂圆、枸杞、山药、大枣（红枣）、薏苡仁粉应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.15 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.16 芝麻仁、花生仁、葵花籽仁、紫苏籽粉应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.17 酱油粉、豆瓣酱粉、醋粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.19 番茄粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.20 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.23 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.24 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.25 水解大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.26 食品用香精（肉味香精、咸味香精、排骨味香精、海鲜味香精、咖喱味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.27 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.28 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.29 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.30 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.31 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.32 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.33 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.34 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.35 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.36 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.37 焦糖色应符合 GB 1886.64 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

水分, g/100g	≤	15.0	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤	58.0	GB 5009.44
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
^a 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^a 日落黄, g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
^a 柠檬黄, g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
展青霉素, μg/kg	≤	20 (仅适用于添加山楂的产品)	GB 5009.185
3-氯-1,2-丙二醇 ^a , mg/kg	≤	1.0 (仅适用添加水解大豆蛋白粉的产品)	GB 5009.191
<p>注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;</p> <p>a仅适用于添加该种添加剂的产品;</p> <p>同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂) 在混合使用时, 各自用量占GB 2760规定最大使用量的比例之和不应超过1。</p>			

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山柰、月桂叶、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒、葱粉、蒜粉、洋葱粉、芫荽粉中的一种或几种】、山楂、陈皮、味精、白砂糖、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、麦芽糊精、桂圆、枸杞、山药、大枣（红枣）、薏苡仁粉、香菇粉、芝麻仁、花生仁、葵花籽仁、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、豆瓣酱粉【蚕豆、辣椒、食用盐、小麦粉（熟）、麦芽糊精】、醋粉（酿造食醋、麦芽糊精）、咖喱粉、番茄粉、玉米粉、大米粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、骨素、水解大豆蛋白粉中的几种为原料，添加或不添加食品用香精（肉味香精、咸味香精、排骨味香精、海鲜味香精、咖喱味香精中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、二氧化硅、黄原胶、山梨酸钾、辣椒红、柠檬黄、日落黄、焦糖色中的一种或几种，经原料验收、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的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，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。

新乡市平原示范区峰阳调味品有限公司

QB