



412096S-2021



河南汇升生物科技有限公司企业标准

Q/HHS 0002S-2021

---

# 固态复合调味料

2021-09-04 发布

2021-09-04 实施

---

河南汇升生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南汇升生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：汪亚楠、赵春霞。

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、味精、白砂糖、玉米淀粉、麦芽糊精、食用葡萄糖、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡精调味料中的几种为原料，添加香辛料或其粉（辣椒、花椒、八角、白胡椒、小茴香、孜然中的一种或几种）、芝麻、大蒜粉、洋葱粉、生姜粉、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、植脂末【葡萄糖浆、氢化植物油、食品添加剂（单，双甘油脂肪酸酯、二氧化硅）、酪蛋白】、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、二氧化硅、L-丙氨酸（增味剂）、乙基麦芽酚、食品用香精（鸡肉粉末香精、猪肉粉末香精、牛肉粉末香精中的一种或几种）中的几种，经预粉碎、配料、拌合、过筛、包装而成的含两种或两种以上调味料的非即食类固态复合调味料。

根据添加原料不同可分为：固态复合调味料、小串调料粉、烧烤调味料、臭豆腐调料包。

## 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 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 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 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.10 香辛料或其粉【辣椒、花椒、八角、白胡椒、小茴香、孜然】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 大蒜粉应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.13 洋葱粉应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.14 生姜粉应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.15 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.16 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.17 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

2.1.18 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.19 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.20 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.21 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.22 L-丙氨酸（增味剂）应符合 GB 25543 的规定。

2.1.23 食品用香精（鸡肉粉末香精、猪肉粉末香精、牛肉粉末香精）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   | 粉状或颗粒状           | 取适量试样于烧杯中，在自然光下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温水漱口，品其滋味 |
| 色 泽   | 具有产品应有的色泽        |                                            |
| 气味和滋味 | 具有产品应有的气味、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                           | ≤   | 10.0<br>GB 5009.3   |
| 食用盐（以 NaCl 计）, g/100g                | ≤   | 58.0<br>GB 5009.44  |
| 氨基酸态氮（以氮计）, g/100g                   | ≥   | 0.05<br>GB 5009.235 |
| 总氮（以 N 计）, g/100g                    | ≥   | 0.05<br>GB 5009.5   |
| 总砷（以 As 计）, mg/kg                    | ≤   | 0.5<br>GB 5009.11   |
| *铅（以 Pb 计）, mg/kg                    | ≤   | 0.8<br>GB 5009.12   |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） <sup>a</sup> , g/kg | ≤   | 1.0<br>GB 5009.263  |
| 注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。        |     |                     |
| a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品。                  |     |                     |

## 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；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、氨基酸态氮、总氮、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、味精、白砂糖、玉米淀粉、麦芽糊精、食用葡萄糖、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡精调味料中的几种为原料，添加香辛料或其粉（辣椒、花椒、八角、白胡椒、小茴香、孜然中的一种或几种）、芝麻、大蒜粉、洋葱粉、生姜粉、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、植脂末【葡萄糖浆、氢化植物油、食品添加剂（单，双甘油脂肪酸酯、二氧化硅）、酪蛋白】、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、二氧化硅、L-丙氨酸（增味剂）、乙基麦芽酚、食品用香精（鸡肉粉末香精、猪肉粉末香精、牛肉粉末香精中的一种或几种）中的几种，经预粉碎、配料、拌合、过筛、包装而成的含两种或两种以上调味料的非即食类固态复合调味料。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，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。

河南汇升生物科技有限公司