



410204S-2022



开封市禹王台区奥香调味品厂企业标准

Q/KAX 0001S-2022

固态复合调味料

2022-01-21 发布

2022-01-21 实施

开封市禹王台区奥香调味品厂 发布

前 言

本标准由开封市禹王台区奥香调味品厂提出。

本标准由中国检验认证集团河南有限公司和开封市禹王台区奥香调味品厂共同起草。

本标准起草人：武延辉、付玉平。



固态复合调味料

1 范围

本标准规定了固态复合调味料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以洋葱、葱、大蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、当归、芫荽、芫荽籽（香菜籽）、辣根、芥末粉、辣椒、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、葫芦巴、山奈、木姜子、芒果、薄荷、调料九里香、肉豆蔻、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、欧芹、石榴、迷迭香、丁香、百里香、香椿、花椒、姜、月桂叶、孜然、芹菜、芝麻、柠檬、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、玉竹、白芷、白果、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、杏仁、佛手、芡实、红小豆、鸡内金、麦芽、红枣、罗汉果、金银花、青果、枳椇子、枸杞、梔子、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄芥子、紫苏、紫苏籽、葛根、槐花、槐米、酸枣仁、陈皮（橘皮）、薏苡仁、藿香、白砂糖、冰糖、味精、食用盐、泡椒、红茶、鸡精、小麦粉、食用玉米淀粉、红薯淀粉、土豆淀粉中的几种为原料，添加红曲米、辣椒红、红曲红、碳酸氢钠、复合磷酸盐（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）、山梨酸钾、酵母抽提物、5’-呈味核苷酸二钠（I十G）、鸡肉香精、红烧肉香精、猪肉香精、牛肉香精、鸭肉香精、百味卤香精、芝麻油香精、辣椒香精、花椒香精、肉霸王香精中的一种或几种，经预处理、配料、混合、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。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 洋葱、葱、大蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、当归、芫荽、芫荽籽（香菜籽）、辣根、芥末粉、辣椒、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、葫芦巴、山奈、木姜子、芒果、薄荷、调料九里香、肉豆蔻、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、欧芹、石榴、迷迭香、丁香、百里香、香椿、花椒、姜、月桂叶、孜然应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。

2.1.3 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。

2.1.5 山药应符合 NY/T 1049 的规定。

2.1.6 山楂应符合 NY/T 844 的规定。

2.1.7 马齿苋、乌梅、木瓜、玉竹、白芷、白果、百合、决明子、芡实、鸡内金、麦芽、罗汉果、

金银花、青果、梔子、胖大海、茯苓、桃仁、荷叶、淡竹叶、淡豆豉、菊花、紫苏、紫苏籽、葛根、槐花、酸枣仁、陈皮（橘皮）、薏苡仁应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.8 龙眼肉（桂圆）、枳椇子、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、黄芥子、槐米、藿香应清洁卫生、无污染无腐烂霉变、无杂质，应符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.9 红茶应符合NY/T 780的规定。

2.1.10 杏仁应符合GB 19300的规定。

2.1.11 佛手应符合GB/T 30357.7的规定。

2.1.12 红小豆应符合NY/T 599的规定。

2.1.13 红枣应符合GB/T 5835的规定。

2.1.14 枸杞应符合GB/T 18672的规定。

2.1.15 莲子应符合NY/T 1504的规定。

2.1.16 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.17 冰糖应符合GB/T 35883的规定。

2.1.18 味精应符合GB 2720的规定。

2.1.19 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.20 泡椒应符合SB/T 10439的规定。

2.1.21 鸡精应符合SB/T 10371的规定。

2.1.22 小麦粉应符合GB 1351和GB 2715的规定。

2.1.23 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。

2.1.24 红薯淀粉应符合GB/T 34321和GB 31637的规定。

2.1.25 土豆淀粉应符合GB 31637的规定。

2.1.26 红曲米应符合GB 1886.19的规定。

2.1.27 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。

2.1.28 红曲红应符合GB 1886.181的规定。

2.1.29 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。

2.1.30 复合磷酸盐应符合GB 26687的规定。

2.1.31 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。

2.1.32 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。

2.1.33 5'-呈味核苷酸二钠（I+G）应符合GB 1886.171的规定。

2.1.34 鸡肉香精、红烧肉香精、猪肉香精、牛肉香精、鸭肉香精、百味卤香精、芝麻油香精、辣椒香精、花椒香精、肉霸王香精应符合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
色泽	具有产品应有的色澤	取适量试样置于洁净的白瓷盘中, 在自然光下观察色澤和状态, 闻其气味, 用温开水漱口, 品其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味, 无异味	
状态	具有产品应有的状态, 无正常视力可见外来异物	

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	≤ 25.0	GB 5009. 3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 58	GB 5009. 44
山梨酸钾(以山梨酸计) ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009. 28
磷酸盐[以磷酸根(PO_4^{3-})计] ^a , g/kg	≤ 20.0	GB 5009. 256
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009. 11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009. 12
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009. 185

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

b 仅适用于添加山楂的产品检验。

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, 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、净含量及允许短缺量、水分、食用盐(适用于添加食用盐的产品检测)。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以洋葱、葱、大蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、当归、芫荽、芫荽籽（香菜籽）、辣根、芥末粉、辣椒、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、葫芦巴、山奈、木姜子、芒果、薄荷、调料九里香、肉豆蔻、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、欧芹、石榴、迷迭香、丁香、百里香、香椿、花椒、姜、月桂叶、孜然、芹菜、芝麻、柠檬、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、玉竹、白芷、白果、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、杏仁、佛手、芡实、红小豆、鸡内金、麦芽、红枣、罗汉果、金银花、青果、枳椇子、枸杞、梔子、胖大海、茯苓、桃仁、桑叶、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莲子、淡竹叶、淡豆鼓、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄芥子、紫苏、紫苏籽、葛根、槐花、槐米、酸枣仁、陈皮（橘皮）、薏苡仁、藿香、白砂糖、冰糖、味精、食用盐、泡椒、红茶、鸡精、小麦粉、食用玉米淀粉、红薯淀粉、土豆淀粉中的几种为原料，添加红曲米、辣椒红、红曲红、碳酸氢钠、复合磷酸盐（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）、山梨酸钾、酵母抽提物、5’-呈味核苷酸二钠（I+G）、鸡肉香精、红烧肉香精、猪肉香精、牛肉香精、鸭肉香精、百味卤香精、芝麻油香精、辣椒香精、花椒香精、肉霸王香精中的一种或几种，经预处理、配料、混合、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。

开封市禹王台区奥香调味品厂