



410214S-2022



漯河久品香调味品有限公司企业标准

Q/LJT 0001S-2022

固态复合调味料

2022-01-21 发布

2022-01-21 实施

漯河久品香调味品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河久品香调味品有限公司提出。

本标准起草单位：漯河久品香调味品有限公司。

本标准主要起草人：户文许。

本标准自发布实施之日代替标准号：Q/LJT 0001S-2021。

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。

本标准适用于以辣椒、花椒、葱片、姜片、八角、白胡椒、小茴香、橘皮、桂皮、丁香、甘草、草果、肉豆蔻、干姜、高良姜、食用盐、味精、白砂糖中的多种为原料，添加或不添加呈味核苷酸二钠、牛肉粉调味料、鸡粉调味料中的多种，按照不同比例，经烘干、粉碎、混合、包装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 分类

根据原辅料不同分为：牛肉味固态复合调味料、鸡肉味固态复合调味料、十香粉固态复合调味料、五香粉固态复合调味料。

2.1 牛肉味固态复合调味料

以辣椒、花椒、葱片、姜片、八角、白胡椒、小茴香、橘皮、桂皮、丁香、肉豆蔻、食用盐、味精、白砂糖为原料，添加呈味核苷酸二钠、牛肉粉调味料，按照不同比例，经烘干、粉碎、混合、包装而成的非即食固态复合调味料。

2.2 鸡肉味固态复合调味料

以辣椒、花椒、葱片、姜片、八角、白胡椒、小茴香、橘皮、桂皮、丁香、肉豆蔻、食用盐、味精、白砂糖为原料，添加呈味核苷酸二钠、鸡粉调味料，按照不同比例，经烘干、粉碎、混合、包装而成的非即食固态复合调味料。

2.3 十香粉固态复合调味料

以花椒、八角、白胡椒、小茴香、桂皮、丁香、甘草、草果、干姜、高良姜为原料，按照不同比例，经烘干、粉碎、混合、包装而成的非即食固态复合调味料。

2.4 五香粉固态复合调味料

以花椒、八角、白胡椒、小茴香、干姜为原料，按照不同比例，经烘干、粉碎、混合、包装而成的非即食固态复合调味料。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.2 葱片应符合 NY/T 1081 的规定。
- 3.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.5 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 3.1.6 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

- 3.1.7 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 3.1.8 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.9 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.10 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.11 姜片应符合 NY/T 1073 的规定。
- 3.1.12 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 3.1.13 高良姜、小茴香、草果、橘皮、干姜应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。
- 3.1.14 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 3.1.15 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 3.1.16 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 3.1.17 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

3.2 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	粉末状或颗粒状	取出 100g 样品，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品原料应有的色泽	
气、滋味	具有产品原料应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
	牛肉味固态复合调味料、鸡肉味固态复合调味料	十香粉固态复合调味料、五香粉固态复合调味料	
水分, g/100g	≤ 7.0	7.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 60.0	10.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g	≤ 5.0	5.0	GB 5009.4
食用盐（以 NaCl 计）, g/100g	≤ 55.0	/	GB 5009.44
呈味核苷酸二钠, g/100g	≥ 0.2	/	SB/T 10371

氨基酸态氮（以 N 计）， g/100g	≥	0.1	/	GB 5009.235
总氮（以 N 计）， g/100g	≥	0.4	/	SB/T 10371
谷氨酸钠， g/100g	≥	6.0	/	SB/T 10371
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0.9	2.9	GB 5009.12
总砷（以 As 计）， mg/kg	≤	0.5	0.5	GB 5009.11
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				

3.4 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。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 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。

4 检验

牛肉味固态复合调味料、鸡肉味固态复合调味料出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、氨基酸态氮的检验。十香粉固态复合调味料、五香粉固态复合调味料出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、总灰分、酸不溶性灰分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以辣椒、花椒、葱片、姜片、八角、白胡椒、小茴香、橘皮、桂皮、丁香、甘草、草果、肉豆蔻、干姜、高良姜、食用盐、味精、白砂糖中的多种为原料，添加或不添加呈味核苷酸二钠、牛肉粉调味料、鸡粉调味料中的多种，按照不同比例，经烘干、粉碎、混合、包装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。

漯河久品香调味品有限公司