



413289S-2022



河南料香村食品有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2022

固态复合调味料

2022-12-01 发布

2022-12-01 实施

河南料香村食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南料香村食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：常善超。

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、麻椒、花椒、枯茗（孜然）、小茴香、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、桂皮、肉桂、芫荽、姜黄、香茅、小豆蔻、甘草、八角、山奈、月桂（香叶）、调料九里香、肉豆蔻、多香果、荜拨、胡椒、丁香、百里香、姜、葱、蒜中的一种或几种】、白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、熟芝麻、熟花生仁、熟豌豆、白砂糖、味精、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、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、脱水蔬菜（脱水葱、脱水胡萝卜、脱水香菜、脱水菠菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜中的一种或几种）、番茄粉、咖喱粉、玉米粉、小麦粉、骨素中的几种为原料，添加或不添加食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、香辛型香精、蔬菜味香精、排骨味香精、烧烤风味香精、咸味香精、鲜味香精中的一种或几种）、氧化淀粉、醋酸酯淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、黄原胶、瓜尔胶、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、二氧化硅、辣椒红、姜黄素、红曲红、焦糖色、高粱红中的一种或几种，经挑选、配料、混合、粉碎或不粉碎、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。

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 白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.4 熟芝麻、熟花生仁、熟豌豆应符合 GB 19300 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.7 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.8 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.10 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.11 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。

2.1.12 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。

2.1.13 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.14 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。

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

2.1.16食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.17麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.18脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.19番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。

2.1.20咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。

2.1.21玉米粉、小麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.22骨素应符合 NY/T 2778 的规定。

2.1.23食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.24氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。

2.1.25醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

2.1.265'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.27琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

2.1.28黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.29瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.30乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.31谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

2.1.32二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.33辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.34姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。

2.1.35红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.36焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.37高粱红应符合 GB 1886.32 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
^a 无机砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	≤ 20 (仅适用于添加山楂的产品)	GB 5009.185
姜黄素, g/kg	≤ 0.1 (仅适用于添加姜黄素的产品)	SN/T 4890
注1: a可先测定总砷, 当总砷水平不超过无机砷限量值时, 不必测定无机砷; 否则需再测定无机砷;		
注2: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

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, 兽药残留限量应符合GB 31650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

本标准适用于以食用盐、香辛料或其粉【辣椒、麻椒、花椒、枯茗（孜然）、小茴香、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、桂皮、肉桂、芫荽、姜黄、香茅、小豆蔻、甘草、八角、山奈、月桂（香叶）、调料九里香、肉豆蔻、多香果、荜拨、胡椒、丁香、百里香、姜、葱、蒜中的一种或几种】、白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、熟芝麻、熟花生仁、熟豌豆、白砂糖、味精、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、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、脱水蔬菜（脱水葱、脱水胡萝卜、脱水香菜、脱水菠菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜中的一种或几种）、番茄粉、咖喱粉、玉米粉、小麦粉、骨素中的几种为原料，添加或不添加食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、香辛型香精、蔬菜味香精、排骨味香精、烧烤风味香精、咸味香精、鲜味香精中的一种或几种）、氧化淀粉、醋酸酯淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、黄原胶、瓜尔胶、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、二氧化硅、辣椒红、姜黄素、红曲红、焦糖色、高粱红中的一种或几种，经挑选、配料、混合、粉碎或不粉碎、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。

河南料香村食品有限公司

QB