



413415S-2022

河南省红日子食品有限公司企业标准

Q/HHRZ 0001S-2022

固态复合调味料

2022-12-23 发布

2022-12-23 实施

河南省红日子食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省红日子食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈君福。

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。

本标准适用于以干辣椒为原料，经干洗、粗碎、籽皮分离、烘干、冷却、粉碎、调配【加入大豆油，加入食用盐、味精、鸡精调味料、白砂糖、酵母抽提物、食用动物油（鸡油、鸭油、牛油中的一种或几种）、花椒（经粉碎）、八角（经粉碎）、白胡椒（经粉碎）、黑胡椒（经粉碎）中的一种或几种，加入或不加入日落黄、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或两种】、包装加工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。

根据所用辅料和配比不同分为不同种类。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 干辣椒应符合 GB 10465 或 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.8 食用动物油（鸡油、鸭油、牛油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.9 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.10 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.11 白胡椒、黑胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 2.1.12 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 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	具有产品应有的状态，无霉变	从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、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	
气味、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	≤ 14.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 56.0 (仅适用于添加食用盐的产品)	GB 5009.44
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
^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
日落黄, g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 可先测定总砷, 当总砷含量不超过无机砷限值时, 可判定符合限量要求而不必测定无机砷; 否则, 需测定无机砷含量再作判定。		

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 规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的要求。

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以干辣椒为原料，经干洗、粗碎、籽皮分离、烘干、冷却、粉碎、调配【加入大豆油，加入食用盐、味精、鸡精调味料、白砂糖、酵母抽提物、食用动物油（鸡油、鸭油、牛油中的一种或几种）、花椒（经粉碎）、八角（经粉碎）、白胡椒（经粉碎）、黑胡椒（经粉碎）中的一种或几种，加入或不加入日落黄、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或两种】、包装加工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》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。

河南省红日子食品有限公司