



410255S-2022



邓州市连航食品加工销售部企业标准

Q/DLS 0004S-2022

---

# 固态复合调味料

2022-01-26 发布

2022-01-26 实施

---

邓州市连航食品加工销售部 发布

## 前 言

本标准由邓州市连航食品加工销售部提出并起草。

本标准起草人：王青爱。

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。

本标准适用于以南德调料[食用盐、肉松、谷氨酸钠(味精)、5'-呈味核苷二酸钠、辣椒、花椒、鸡肉粉、猪肉粉、胡椒、葱、姜、八角]、石人山肉味鲜复合调味料[食用盐、谷氨酸钠(味精)、白砂糖、干姜、桂皮、小茴香、花椒、八角、高良姜、葱粉、胡椒粉、鸡肉香精、酵母抽提物、5'-呈味核苷二酸钠、二氧化硅]、香辛料[葱、蒜、高良姜、草果、砂仁、辣椒、桂皮、姜黄、小茴香、甘草、八角、山奈、香叶(月桂叶)、肉豆蔻、荜拔、黑胡椒、白胡椒、丁香、百里香、花椒、姜中的几种]、白砂糖、鸡精调味料、谷氨酸钠(味精)、食用盐、5'-呈味核苷二酸钠中的几种为原料，经预处理、粉碎或不粉碎、混合、包装等工艺加工而成的含有两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

按原辅料和配方的不同：固态复合调味料（干料）、固态复合调味料（湿料）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 南德调料、石人山肉味鲜复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.2 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.4 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.5 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 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	粉末状	从样品中取出 1 袋，倒入一白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本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	≤ 20.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), ≤	58.0	GB 5009.44
酸不溶性灰分, %	≤ 5.0	GB 5009.4
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

注: \*该项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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 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

本标准适用于以南德调料[食用盐、肉松、谷氨酸钠（味精）、5' -呈味核苷二酸钠、辣椒、花椒、鸡肉粉、猪肉粉、胡椒、葱、姜、八角]、石人山肉味鲜复合调味料[食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、干姜、桂皮、小茴香、花椒、八角、高良姜、葱粉、胡椒粉、鸡肉香精、酵母抽提物、5' -呈味核苷二酸钠、二氧化硅]、香辛料[葱、蒜、高良姜、草果、砂仁、辣椒、桂皮、姜黄、小茴香、甘草、八角、山奈、香叶（月桂叶）、肉豆蔻、荜拔、黑胡椒、白胡椒、丁香、百里香、花椒、姜中的几种]、白砂糖、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、食用盐、5' -呈味核苷二酸钠中的几种为原料，经预处理、粉碎或不粉碎、混合、包装等工艺加工而成的含有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，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。

邓州市连航食品加工销售部

