



410260S-2022



河南向辉食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2022

---

# 固态复合调味料

2022-01-26 发布

2022-01-26 实施

---

河南向辉食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南向辉食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：魏保庆。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以食用盐、味精、白砂糖、食用葡萄糖、牛肉粉、小麦粉、食用玉米淀粉、酵母抽提物、麦芽糊精、辣椒粉、洋葱粉、胡椒粉、香辛料[孜然、花椒、胡椒、小茴香、姜、桂皮、高良姜、八角（大茴香）、月桂叶、丁香、草果、肉豆蔻、砂仁中的一种或几种]、橘皮（陈皮）、山楂、白果、白芷、木瓜、玉米（膨化）、芝麻中的几种为主要原料，添加辣椒红、辣椒油树脂、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精、排骨味香精、咸味香精中的一种或几种）、琥珀酸二钠、山梨酸钾、二氧化硅中的一种或几种，经原料预处理、粉碎或不粉碎、配料、混合搅拌、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。

根据添加原辅料不同，产品分为不同类别。

## 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 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.5 牛肉粉应符合 SB/T 10513 的规定。

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

2.1.7 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.10 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.11 洋葱粉、胡椒粉、香辛料[孜然、花椒、胡椒、小茴香、姜、桂皮、高良姜、八角（大茴香）、月桂叶、丁香、草果、肉豆蔻、砂仁]应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.12 橘皮（陈皮）、白果、白芷、木瓜应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.13 山楂应符合 NY/T 844 的规定。

2.1.14 玉米应符合 GB 1353 的规定。

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

2.1.16 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.17 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.18 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.19 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.20 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.21 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

2.1.22 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.23 二氧化硅应符合 GB 25576 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，粉状或小颗粒状       | 取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色泽    | 具有本品应有的色泽        |   |
| 气味、滋味 | 具有本品应有的气味、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   | GB 5009.3   |
| 食用盐（以NaCl计），g/100g             | ≤ 55   | GB 5009.44  |
| 黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg     | ≤ 5.0  | GB 5009.22  |
| 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 <sup>a</sup> ，μg/kg       | ≤ 20.0 | GB 5009.185 |
| 山梨酸钾 <sup>b</sup> （以山梨酸计），g/kg | ≤ 1.0  | GB 5009.28  |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>b</sup> ，g/kg  | ≤ 2.0  | GB 5009.263 |

注：\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

a仅适用于添加山楂的产品检验；

b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

## 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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求 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。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以食用盐、味精、白砂糖、食用葡萄糖、牛肉粉、小麦粉、食用玉米淀粉、酵母抽提物、麦芽糊精、辣椒粉、洋葱粉、胡椒粉、香辛料[孜然、花椒、胡椒、小茴香、姜、桂皮、高良姜、八角（大茴香）、月桂叶、丁香、草果、肉豆蔻、砂仁中的一种或几种]、橘皮（陈皮）、山楂、白果、白芷、木瓜、玉米（膨化）、芝麻中的几种为主要原料，添加辣椒红、辣椒油树脂、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精、排骨味香精、咸味香精中的一种或几种）、琥珀酸二钠、山梨酸钾、二氧化硅中的一种或几种，经原料预处理、粉碎或不粉碎、配料、混合搅拌、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》的有关规定，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。

河南向辉食品有限公司