



410004S-2022



禹州市帅發调味品厂企业标准

Q/YST 0001S-2022

# 固态调味料

2022-01-04 发布

2022-01-04 实施

禹州市帅發调味品厂 发布

## 前 言

本标准由禹州市帅發调味品厂提出。

本标准起草单位：禹州市帅發调味品厂。

本标准主要起草人：安伟丽、王彩玲，张红勋。

本标准自发布实施之日起代替标准号：Q/YST 0001S-2021，备案号：411362S-2021。

H N  
Q B

# 固态调味料

## 1 范围

本标准规定了固态调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以桂皮、辣椒、花椒、八角、小茴香、孜然、草果、丁香、月桂叶（香叶）、四川麻椒、白胡椒、黑胡椒、高良姜、肉豆蔻、甘草、砂仁中的一种为原料，经前处理、粉碎或不粉碎、包装加工而成的非即食单一型固态调味料；或以食用盐、食用玉米淀粉、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、干姜、丁香、香茅、姜黄、高良姜、白胡椒、黑胡椒、白芷、肉桂、陈皮、草果、砂仁、孜然、小茴香、月桂叶（香叶）、辣椒、花椒、八角、桂皮、肉豆蔻、甘草、山奈、木瓜、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、牛肉香精、鸡肉香精、呈味核苷酸二钠、黄豆酱、二氧化硅、琥珀酸二钠、葱粉、芝麻、麦芽糊精、纽甜、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、冰糖、柠檬黄、日落黄、鸡精调味料、当归、白果、香橼、蒜粉、辣椒红、山楂、桂圆、枸杞子中的多种为原料，经筛选、粉碎或不粉碎、配料、混合、干燥或不干燥、杀菌或不杀菌、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食复合型固态调味料。

根据原料不同分为：单一型固态调味料和复合型固态调味料：固态复合调味料、大盘鸡固态复合调味料、香辣固态复合调味料、饺子馅固态复合调味料、炖卤料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 干姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.6 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.7 高良姜、白芷、肉桂、小茴香、草果、陈皮、砂仁、当归、白果、香橼、桂圆、枸杞子、山楂、栀子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。
- 2.1.8 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.9 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.10 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.11 月桂叶（香叶）应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.12 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.13 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.14 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.15 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.16 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。

- 2.1.17 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.18 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.19 鸡肉香精、牛肉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.21 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.22 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.23 山奈、四川麻椒、葱粉、蒜粉、香茅、姜黄应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.24 木瓜应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.25 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.27 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.28 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.29 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.30 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.31 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.32 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.33 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.34 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.35 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 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	颗粒状或粉末状	取 100g 产品，将其置于洁净无色透明的玻璃烧杯中，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	具有各种原料混合加工后特有的色泽	
气、滋味	具有各种原料混合加工后特有的气、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
	复合型固态调味料	单一型固态调味料	

食用盐（以 NaCl 计）， g/100g	≤	58.0	—	GB 5009.44
水分， g/100g	≤	14.0	14.0	GB 5009.3
总灰分， g/100g	≤	—	10.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分， g/100g	≤	—	5.0	GB 5009.4
总砷（以 As 计）， mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0.9	2.5	GB 5009.12
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）， g/kg	≤	0.5	—	GB/T 5009.140
日落黄（以日落黄计）， g/kg	≤	0.2	—	GB 5009.35
柠檬黄（以柠檬黄计）， g/kg	≤	0.2	—	GB 5009.35
纽甜， g/kg	≤	0.07	—	GB 5009.247
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ， μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				
同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。				

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、总灰分（仅单一型固态调味料检测此项）、酸不溶性灰分（仅单一型固态调味料检测此项）、食用盐（仅复合型调味料检测此项）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以桂皮、辣椒、花椒、八角、小茴香、孜然、草果、丁香、月桂叶（香叶）、四川麻椒、白胡椒、黑胡椒、高良姜、肉豆蔻、甘草、砂仁中的一种为原料，经前处理、粉碎或不粉碎、包装加工而成的非即食单一型固态调味料；或以食用盐、食用玉米淀粉、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、干姜、丁香、香茅、姜黄、高良姜、白胡椒、黑胡椒、白芷、肉桂、陈皮、草果、砂仁、孜然、小茴香、月桂叶（香叶）、辣椒、花椒、八角、桂皮、肉豆蔻、甘草、山奈、木瓜、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、牛肉香精、鸡肉香精、呈味核苷酸二钠、黄豆酱、二氧化硅、琥珀酸二钠、葱粉、芝麻、麦芽糊精、纽甜、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、冰糖、柠檬黄、日落黄、鸡精调味料、当归、白果、香橼、蒜粉、辣椒红、山楂、桂圆、枸杞子中的多种为原料，经筛选、粉碎或不粉碎、配料、混合、干燥或不干燥、杀菌或不杀菌、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食复合型固态调味料。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。

禹州市帅發调味品厂