



410517S-2022



河南省肖掌柜香料有限公司企业标准

Q/HXZG 0002S-2022

复合调味料（固态）

2022-02-18 发布

2022-02-18 实施

河南省肖掌柜香料有限公司 发布

前 言

本标准由河南省肖掌柜香料有限公司提出并起草。

本标准起草人：肖少兵、肖海瑞、肖海洋、李普芳。

H N

Q B

复合调味料（固态）

1 范围

本标准规定了复合调味料（固态）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用盐、味精（谷氨酸钠）、白砂糖、香辛料【八角、花椒、小茴香、辣椒、孜然（枯茗）、草果、砂仁、桂皮（肉桂）、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、丁香、干姜、姜黄、山奈、月桂（香叶）、高良姜、多香果、葱粉、蒜粉】、芝麻、白芷、橘皮（陈皮）、花生、绿豆、大豆（黄豆）、小麦仁、玉米、小麦粉、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡粉调味料、牛肉粉调味料为原料，添加或不添加食品用香精（鸡肉香精、牛膏香精、红烧肉香精、五香精油、葱油香精中的一种或几种）、二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、酱油粉、麦芽糊精、焦糖色、柠檬酸、辣椒红中的一种或几种，经干燥、粉碎或不粉碎、调配、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类复合调味料（固态）。

根据原料和原料配比不同分为：味宝调味料、麻辣鲜调味料、米线料调味料、牛肉汤调味料、羊肉汤调味料、三鲜烩面料调味料、包子饺子料调味料、奥尔良腌肉料调味料、凉拌料调味料、河南烩面料调味料、凉皮调料调味料、香辣烤面筋料调味料、烧烤料调味料、鸡粉调味料、鸡精调味料、肉味王调味料、肉味香调味料、炒菜料调味料、肉味鲜调味料、鲜香粉调味料、面条汤料调味料、饭菜香料调味料、烧烤蘸料调味料、烩菜调味料、糊涂面调味料、浆面条调味料、灌肠调料调味料、炸鸡裹粉调味料、鱼香肉丝调味料、宫保鸡丁调味料、椒盐调味料、米线馄饨调味料、小龙虾调料、老母鸡鲜汤调味料、咖喱粉调味料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.2 味精（谷氨酸钠）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 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 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 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.8 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.9 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.10 香辛料【八角、花椒、小茴香、辣椒、孜然（枯茗）、草果、砂仁、桂皮（肉桂）、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、丁香、干姜、姜黄、山奈、月桂（香叶）、高良姜、多香果、葱粉、蒜粉】应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.11 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.12 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 大豆（黄豆）应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.14 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.16 芝麻应符合 GB 19300 和 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.17 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.20 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.21 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.22 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.23 白芷、橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.24 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.25 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.26 小麦仁应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.27 玉米应符合 GB 1353 的规定。

2.2 感官要求

感官要求符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
性 状	粉末状，无结块	取 50g 样品平摊于洁净白瓷盘内或白色滤纸上，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味。然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	浅灰色	
气 味	具有原料香辛料特有的气味，无异味，	
滋 味	具有原料香辛料特有的滋味，咸淡适口，无不良滋味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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

总灰分, g/100g	≤	65.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g	≤	5.0	GB 5009.4
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	58	GB 5009.44
总氮 (以 N 计), g/100g	≥	0.25	GB 5009.5
谷氨酸钠, g/100g	≥	3.0	GB 5009.43
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
注: *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; 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、净含量及允许短缺量、水分、灰分、谷氨酸钠、食用盐的检验。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、味精（谷氨酸钠）、白砂糖、香辛料【八角、花椒、小茴香、辣椒、孜然（枯茗）、草果、砂仁、桂皮（肉桂）、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、丁香、干姜、姜黄、山奈、月桂（香叶）、高良姜、多香果、葱粉、蒜粉】、芝麻、白芷、橘皮（陈皮）、花生、绿豆、大豆（黄豆）、小麦仁、玉米、小麦粉、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡粉调味料、牛肉粉调味料为原料，添加或不添加食品用香精（鸡肉香精、牛膏香精、红烧肉香精、五香精油、葱油香精中的一种或几种）、二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、酱油粉、麦芽糊精、焦糖色、柠檬酸、辣椒红中的一种或几种，经干燥、粉碎或不粉碎、调配、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类复合调味料（固态）。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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省肖掌柜香料有限公司