



410350S-2022



平顶山市全香棵食品有限公司企业标准

Q/QXK 0006S-2022

固态调味料

2022-02-05 发布

2022-02-05 实施

平顶山市全香棵食品有限公司 发布

前 言

本标准由平顶山市全香榧食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘杰、盛帅华、郭春阳。

本标准自发布实施之日起替代：Q/QXK 0006S-2018。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、糯米粉、大米粉、橘皮（陈皮）、白芷、山楂、香辛料【洋葱、大葱、小葱、蒜、桂皮、肉桂、丁香、草果、砂仁、月桂叶、小茴香、高良姜、干姜、辣椒（切丝或不切丝）、花椒、八角、山奈、黑胡椒、白胡椒、麻椒、豆蔻、甘草、孜然、芫荽中的一种或几种】、芝麻、食用盐、白砂糖、蒜粉、葱粉、谷氨酸钠（味精）中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以食用葡萄糖、食用香精（肉味香精）、柠檬黄、日落黄中的一种或几种，经挑选、烘干或不烘干、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装工艺加工而成的非即食固态调味料。

2 分类

根据添加原辅料不同可分为：香辛料调味料、固态复合调味料。

2.1 香辛料调味料

是以香辛料【洋葱、大葱、小葱、蒜、桂皮、肉桂、丁香、草果、砂仁、月桂叶、小茴香、高良姜、干姜、辣椒（切丝或不切丝）、花椒、八角、山奈、黑胡椒、白胡椒、麻椒、豆蔻、甘草、孜然、芫荽中的一种或几种】中的一种或几种为原料，经挑选、烘干或不烘干、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装工艺加工而成的非即食香辛料调味料。

2.2 固态复合调味料

是以食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、糯米粉、大米粉、橘皮（陈皮）、白芷、山楂、香辛料【洋葱、大葱、小葱、蒜、桂皮、肉桂、丁香、草果、砂仁、月桂叶、小茴香、高良姜、干姜、辣椒（切丝或不切丝）、花椒、八角、山奈、黑胡椒、白胡椒、麻椒、豆蔻、甘草、孜然、芫荽中的一种或几种】、芝麻、食用盐、白砂糖、蒜粉、葱粉、谷氨酸钠（味精）中的几种为主要原料，辅以或不辅以食用葡萄糖、食用香精（肉味香精）、柠檬黄、日落黄中的一种或几种，经挑选、烘干或不烘干、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装工艺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。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

2.1.2 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

- 2.1.4 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 糯米粉、大米粉应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 橘皮（陈皮）、白芷、山楂应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.7 香辛料（洋葱、大葱、小葱、蒜、桂皮、肉桂、丁香、草果、砂仁、月桂叶、小茴香、高良姜、干姜、辣椒、花椒、八角、山奈、黑胡椒、白胡椒、麻椒、豆蔻、甘草、孜然、芫荽）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 蒜粉、葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 食用香精（肉味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.16 日落黄应符合 GB 6227.1 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	粉状、粒状或原物质固有形态	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
	香辛料调味料	固态复合调味料	
水分, g/100g ≤	14	20	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计), g/100g ≤	/	25.0	GB 5009.44

总灰分, g/100g	≤	10	/	GB 5009. 4
酸不溶性灰分, g/100g	≤	5	/	GB 5009. 4
黄曲霉毒素B ₁ , μ g/kg	≤	5. 0	5. 0	GB 5009. 22
总砷（以As计）, mg/kg	≤	0. 5	0. 5	GB 5009. 11
铅*（以Pb计）, mg/kg	≤	2. 5	0. 8	GB 5009. 12
柠檬黄 ^b （以柠檬黄计）, g/kg	≤	/	0. 2	GB 5009. 35
日落黄 ^b （以日落黄计）, g/kg	≤	/	0. 2	GB 5009. 35
展青霉素 ^a , μ g/kg	≤	20. 0		GB 5009. 185
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固态调味料； b仅适用于添加该食品添加剂的产品检测； 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

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（固态复合调味料）、总灰分（香辛料调味料）、酸不溶性灰分（香辛料调味料）。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、糯米粉、大米粉、橘皮（陈皮）、白芷、山楂、香辛料【洋葱、大葱、小葱、蒜、桂皮、肉桂、丁香、草果、砂仁、月桂叶、小茴香、高良姜、干姜、辣椒（切丝或不切丝）、花椒、八角、山奈、黑胡椒、白胡椒、麻椒、豆蔻、甘草、孜然、芫荽中的一种或几种】、芝麻、食用盐、白砂糖、蒜粉、葱粉、谷氨酸钠（味精）中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以食用葡萄糖、食用香精（肉味香精）、柠檬黄、日落黄中的一种或几种，经挑选、烘干或不烘干、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装工艺加工而成的非即食固态调味料。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，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。

平顶山市全香棵食品有限公司