



410933S-2022



周口味美香食品有限公司企业标准

Q/ZWS 0002S-2022

固态复合调味料

2022-04-18 发布

2022-04-18 实施

周口味美香食品有限公司 发布

前 言

本标准由周口味美香食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：姜泰行。

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。

本标准适用于以食用盐、花椒、八角、辣椒、胡椒（白胡椒、黑胡椒）、桂皮、砂仁、孜然、小茴香、干姜、甘草、草果、丁香、山奈、月桂叶、百里香、白芷、白果、橘皮、葱粉、蒜粉、味精、白砂糖、牛肉粉调味料、山楂、桂圆（龙眼）、芝麻仁、小麦粉中的几种为原料，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、肉味香精中的一种或两种，经原料验收、粉碎或不粉碎、混合、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据所用原辅料或配比不同，分为以下种类：炖鸡料、炖排骨料、炖肉料、包子饺子料、五香粉、白胡椒山奈调味粉、黑胡椒山奈调味粉、孜然小茴香调味粉、椒盐粉、烧烤料、香炒辣椒、炒菜料、麻辣鲜、肉味王、凉拌料、面条汤料、孜然芝麻香、芝麻香、排骨味王、肉味排骨料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.3 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.4 辣椒应符合 GB 10465 的规定。
- 2.1.5 胡椒（白胡椒、黑胡椒）应符合 NY/T 455 的规定。
- 2.1.6 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.7 砂仁、小茴香、草果、白芷、白果、橘皮、山楂、桂圆（龙眼）应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.8 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.9 干姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.10 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.11 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.12 山奈、月桂叶、百里香、葱粉、蒜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.16 芝麻仁应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 小麦粉应符合 GB/T 1355 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 牛肉香精应符合 GB 30616 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	具有产品应有的状态，无霉变	从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产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	≤ 14.0	GB 5009.3
食用盐, g/100g	≤ 56.0 (仅适用于添加食用盐的产品)	GB 5009.44
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, μg/kg	≤ 20 (仅适用于添加山楂的产品)	GB 5009.185

*铅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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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

出厂检验项目包括感官要求、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

本标准适用于以食用盐、花椒、八角、辣椒、胡椒（白胡椒、黑胡椒）、桂皮、砂仁、孜然、小茴香、干姜、甘草、草果、丁香、山奈、月桂叶、百里香、白芷、白果、橘皮、葱粉、蒜粉、味精、白砂糖、牛肉粉调味料、山楂、桂圆（龙眼）、芝麻仁、小麦粉中的几种为原料，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、肉味香精中的一种或两种，经原料验收、粉碎或不粉碎、混合、包装加工而成的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，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。

周口味美香食品有限公司