



410965S-2022



河南省彬海食品有限公司企业标准

Q/HBS 0001S-2022

固态复合调味料

2022-04-20 发布

2022-04-20 实施

河南省彬海食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省彬海食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：余汉明。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HBS 0001S-2019。

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、白砂糖、味精、食用玉米淀粉、香辛料（八角、花椒、白胡椒、黑胡椒、小茴香、辣椒、孜然、草果、砂仁、肉桂、肉豆蔻、丁香、甘草、干姜、山奈、月桂叶、高良姜中的一种或几种）、蒜粉、姜粉、葱粉、洋葱粉、白芷、陈皮、芝麻、花生、大豆、紫苏籽、鸡精调味料、酵母抽提物、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、食用菌（香菇、松茸、杏鲍菇、牛肝菌、鸡腿菇中的一种或几种）、咖喱粉中的几种为主要原料，添加或不添加小麦粉、食用马铃薯淀粉、红薯淀粉、麦芽糊精、食用葡萄糖、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、酱油粉、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、柠檬酸、食用淀粉）、食品用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、猪肉风味香精、海鲜风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、奥尔良风味香精、蒜香风味香精、葱香风味香精、鲜虾风味香精、鸡骨抽提物、牛骨抽提物、猪骨抽提物、鸡肉提取物、牛肉提取物中的一种或几种）、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、二氧化硅、洋葱油、孜然油、大蒜油、辣椒油树脂、藤椒油、花椒油、姜黄、焦糖色、辣椒红中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、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。

根据原辅料不同可分为：烧烤撒料、蘸料、包子饺子料、烩面复合调味料、浆面条复合调味料、胡辣汤复合调味料、烧烤腌料、椒盐粉复合调味料、咖喱粉复合调料、麻辣芝麻香、麻辣十八鲜、面条汤料、茶叶蛋料、炖料、卤料、大盘鸡料、炒菜香复合调味料、肉味鲜复合调味料、排骨味王复合调味料、芝麻香复合调味料、酱肉香复合调味料、凉拌菜复合调味料、五香味复合调味料、麻辣鲜复合调味料、麻辣芝麻香复合调味料、牛肉味复合调味料、炒菜王复合调味料、鸡肉味复合调味料、肉味鲜复合调味料、排骨味王复合调味料、海鲜味复合调味料、食用菌复合调味料、蔬菜味复合调味料、香辣味复合调味料、奥尔良风味复合调味料、蒜香味复合调味料、葱香味复合调味料、鲜虾味复合调味料、小酥肉专用粉（复合调味料）、酥肉粉（复合调味料）、卤料、鲜辣粉复合调味料、炸鸡粉复合调味料、复合风味调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。

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

2.1.5 香辛料（八角、花椒、白胡椒、黑胡椒、小茴香、辣椒、孜然、草果、砂仁、肉桂、肉豆蔻、丁香、甘草、干姜、山奈、月桂叶、高良姜）、蒜粉、姜粉、葱粉、洋葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。白芷、陈皮、紫苏籽应符合《中华人民共和国药典》2020 年一部的规定。

- 2.1.6 芝麻、花生、大豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.8 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.9 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.10 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.11 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.12 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.13 食用菌（香菇、松茸、杏鲍菇、牛肝菌、鸡腿菇）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.14 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 麦芽糊精应符合 GB/T20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.20 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.21 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.23 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.24 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.25 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.26 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.27 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.28 孜然油、洋葱油、藤椒油、花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.29 大蒜油应符合 LS/T 3256 的规定。
- 2.1.30 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.31 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.32 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.33 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.34 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.35 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.36 咖喱粉应符合 GB/T 22266 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	粉末状或颗粒状	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	具有原辅料混合加工后特有的色泽	
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	≤	14.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	55.0	GB 5009.4
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
磷酸盐 ^a (以磷酸根计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256

注: * 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;
a 该指标仅限添加磷酸盐的产品检验。

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。

编制说明

本标准适用于以食用盐、白砂糖、味精、食用玉米淀粉、香辛料（八角、花椒、白胡椒、黑胡椒、小茴香、辣椒、孜然、草果、砂仁、肉桂、肉豆蔻、丁香、甘草、干姜、山奈、月桂叶、高良姜中的一种或几种）、蒜粉、姜粉、葱粉、洋葱粉、白芷、陈皮、芝麻、花生、大豆、紫苏籽、鸡精调味料、酵母抽提物、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、食用菌（香菇、松茸、杏鲍菇、牛肝菌、鸡腿菇中的一种或几种）、咖喱粉中的几种为主要原料，添加或不添加小麦粉、食用马铃薯淀粉、红薯淀粉、麦芽糊精、食用葡萄糖、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、酱油粉、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、柠檬酸、食用淀粉）、食品用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、猪肉风味香精、海鲜风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、奥尔良风味香精、蒜香风味香精、葱香风味香精、鲜虾风味香精、鸡骨抽提物、牛骨抽提物、猪骨抽提物、鸡肉提取物、牛肉提取物中的一种或几种）、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、二氧化硅、洋葱油、孜然油、大蒜油、辣椒油树脂、藤椒油、花椒油、姜黄、焦糖色、辣椒红中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、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，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》及相关国标、行标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。

河南省彬海食品有限公司

QB