



410990 S-2022



河南香约调味品有限公司企业标准

Q/HXT 0001S-2022

固态复合调味料

2022-04-20 发布

2022-04-20 实施

河南香约调味品有限公司 发布

前 言

本标准由河南香约调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王会娟、刘丽凯、王勇。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HXT 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、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、食用玉米淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加辣椒粉、花椒粉、八角（粉碎）、胡椒、桂皮（粉碎）、蒜粉、姜粉、葱粉、洋葱粉、芝麻、小茴香、孜然、鸡蛋粉、鸡精调味料、麦芽糊精、小麦粉、红薯淀粉、木薯淀粉、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、柠檬黄、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、酵母抽提物、食品用香精（牛骨膏香精、鸡骨膏香精、牛肉味精油、鸡肉味精油、牛肉粉香精、鸡肉粉香精、菌菇粉香精中的一种或几种）、呈味核苷酸二钠中的一种或几种为辅料，经混合搅拌、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：麻辣味复合调味料、牛肉味复合调味料、鸡肉味复合调味料、蔬菜味复合调味料、香辛风味复合调味料、海鲜味复合调味料、菌菇味复合调味料、羊肉味复合调味料、牛骨味复合调味料、鸡骨味复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.6 花椒粉应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.7 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.8 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 2.1.9 桂皮、小茴香应符合《中华人民共和国药典》2020 年一部的规定。
- 2.1.10 蒜粉、姜粉、葱粉、洋葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.13 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

- 2.1.15 红薯淀粉、木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.17 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.18 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB15203 的规定。
- 2.1.19 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.21 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.22 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.23 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.24 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 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、颗粒状或块状	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
水分, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 59.0	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
柠檬黄 ^a (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 20	GB 5009.256
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜) ^a , g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140

注: *该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;

a指标仅限添加该食品添加剂的产品检测。

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。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、食用玉米淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加辣椒粉、花椒粉、八角（粉碎）、胡椒、桂皮（粉碎）、蒜粉、姜粉、葱粉、洋葱粉、芝麻、小茴香、孜然、鸡蛋粉、鸡精调味料、麦芽糊精、小麦粉、红薯淀粉、木薯淀粉、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、柠檬黄、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、酵母抽提物、食品用香精（牛骨膏香精、鸡骨膏香精、牛肉味精油、鸡肉味精油、牛肉粉香精、鸡肉粉香精、菌菇粉香精中的一种或几种）、呈味核苷酸二钠中的一种或几种为辅料，经混合搅拌、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，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。

河南香约调味品有限公司