



411247S-2022



河南鲜佳食品有限公司企业标准

Q/HXS 0002S-2022

固态复合调味料

2022-05-16 发布

2022-05-16 实施

河南鲜佳食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南鲜佳食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张影红。

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、味精、葡萄糖、白砂糖、玉米粉、丁香、洋葱粉、蒜粉、肉豆蔻、辣椒、花椒、孜然、八角、姜、桂皮、橘皮、小茴香、月桂叶中的两种或两种以上为原料，添加鸡肉香精、牛肉香精、酵母提取物、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅中的一种或多种，经粉碎、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：酱肉味复合调味料、麻辣味复合调味料、牛肉味复合调味料、鸡肉味复合调味料、香辛风味复合调味料、牛骨味复合调味料、鸡骨味复合调味料、烧烤味复合调味料、奥尔良为复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。

2.1.2 二氧化硅应符合GB 25576的规定。

2.1.3 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.4 丁香、花椒、孜然、肉豆蔻、八角、姜、桂皮、橘皮、小茴香、月桂叶应符合GB/T 15691的规定。

2.1.5 味精应符合GB 2720的规定。

2.1.6 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。

2.1.7 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.8 酵母提取物应符合GB/T 20886.2的规定。

2.1.9 鸡肉香精、牛肉香精应符合GB30616的规定。

2.1.10 玉米粉应符合GB/T 10463和GB 2715的规定。

2.1.11 洋葱粉应符合GH/T 1345的规定。

2.1.12 蒜粉应符合GB/T 15691的规定。

2.1.13 辣椒应符合GB/T 30382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	固态	随机取适量被测样品，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品特有的色泽	
气、滋味	具有该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(以 NaCl 计), g/100g	≤ 55.0	GB 5009.44
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
注: *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要求应符合 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。

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、葡萄糖、白砂糖、玉米粉、丁香、洋葱粉、蒜粉、肉豆蔻、辣椒、花椒、孜然、八角、姜、桂皮、橘皮、小茴香、月桂叶中的两种或两种以上为原料，添加鸡肉香精、牛肉香精、酵母提取物、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅中的一种或多种，经粉碎、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《调味料产品生产许可证审查细则》制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 2762 的规定。

H N

河南鲜佳食品有限公司

Q B