



411260S-2022



河南麦盛食品有限公司企业标准

Q/HMS 0003S-2022

固态复合调味料

2022-05-16 发布

2022-05-16 实施

河南麦盛食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南麦盛食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵丁顺、袁清峰、冀淑琴。

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。

本标准适用于以小麦粉、食用玉米淀粉、香辛料粉（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）、大蒜粉、姜粉、葱粉、洋葱粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、酵母抽提物、食用盐、白砂糖、味精中的一种或几种为主要原料，添加或不添加芝麻（熟）、花生（熟）、玉米粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、木薯淀粉、粘米粉、魔芋精粉、麦芽糊精、食用葡萄糖、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、酱油粉、食品用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、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、鲜虾风味香精中的一种或几种）、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸氢钙、柠檬酸、碳酸钠、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、二氧化硅、辣椒红、诱惑红、赤藓红、日落黄、柠檬黄、姜黄素、姜黄、 β -胡萝卜素中的一种或几种，经挑选、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：小酥肉粉复合调味料、炸鸡粉复合调味料、裹粉复合调味料、炒菜料、包子饺子料、茶叶蛋料、炖料、卤料、大盘鸡料、奥尔良腌料、麻辣芝麻香复合调味料、香辣味复合调味料、肉味鲜复合调味料、牛肉味复合调味料、排骨味王复合调味料、麻辣鲜复合调味料、鸡肉味复合调味料、海鲜味复合调味料、奥尔良风味复合调味料、蒜香风味复合调味料、葱香风味复合调味料、鲜虾风味复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 香辛料粉、大蒜粉、姜粉、葱粉、洋葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.5 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.6 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.7 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.8 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 芝麻（熟）、花生（熟）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 红薯淀粉、豌豆淀粉、木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 粘米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.18 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.21 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.22 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.23 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.24 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.25 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.26 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.27 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.28 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.29 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.30 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.31 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.32 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.33 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.34 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.35 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.36 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.37 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.38 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.39 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.40 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.41 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.42 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 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 5009.44
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	≤ 20.0	GB 5009.256
姜黄素 ^a , g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
日落黄 ^a , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
赤藓红 ^a , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	≤ 0.04	GB 5009.141 或 SN/T 1743
注: * 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; a 该指标仅限添加相应食品添加剂的产品检验; 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

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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉、食用玉米淀粉、香辛料粉（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）、大蒜粉、姜粉、葱粉、洋葱粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、酵母抽提物、食用盐、白砂糖、味精中的一种或几种为主要原料，添加或不添加芝麻（熟）、花生（熟）、玉米粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、木薯淀粉、粘米粉、魔芋精粉、麦芽糊精、食用葡萄糖、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、酱油粉、食品用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、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、鲜虾风味香精中的一种或几种）、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸氢钙、柠檬酸、碳酸钠、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、二氧化硅、辣椒红、诱惑红、赤藓红、日落黄、柠檬黄、姜黄素、姜黄、β-胡萝卜素中的一种或几种，经挑选、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。

河南麦盛食品有限公司

QB