



411317S-2022



许昌市建安区亿豪食品有限公司企业标准

Q/XYS 0002S-2022

固态复合调味料

2022-05-19 发布

2022-05-19 实施

许昌市建安区亿豪食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌市建安区亿豪食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：苏英浩、李得志。

本标准自发布实施日起替代 Q/XYS 0002S-2021。

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、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、红糖、香辛料[八角、花椒、小茴香、辣椒、大葱、孜然、草果、砂仁、桂皮、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、丁香、甘草、干姜、山奈、月桂叶（香叶）、高良姜、大葱中的几种]中的几种为原料，添加或不添加酱油、辣椒红油、小麦粉、白芷、陈皮、麦芽糊精、食用玉米淀粉、山药、肉松、虾肉粉（干虾、粉碎）、猪肉粉、牛肉粉、鸡粉调味料、鱼肉粉（干鱼、粉碎）、羊骨提取物（羊骨加水熬制）、鸡骨提取物（鸡骨加水熬制）、牛油、食用植物油（大豆油或食用植物调和油）、5'-呈味核苷酸二钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）中的几种，经原料前处理、炒制或不炒制、粉碎、调配、包装加工而成的包含两种及以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据添加原料不同，产品分为：虾松固态复合调味料、牛肉松固态复合调味料、鸡肉松固态复合调味料、鱼松固态复合调味料、麻辣鲜固态复合调味料、烩面固态复合调味料、胡辣汤固态复合调味料、五香粉固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 干虾、干鱼应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.2 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.3 牛肉粉应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.4 猪肉粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.5 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.6 鸡骨、羊骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.7 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 香辛料[八角、花椒、小茴香、辣椒、孜然、草果、砂仁、桂皮、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、丁香、甘草、干姜、山奈、月桂叶（香叶）、高良姜、大葱]应符合 GB/T 21725 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 白芷、陈皮应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.14 山药应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

- 2.1.15 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.165' -呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.17 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.18 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.20 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.21 辣椒红油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.22 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 生产用水应符合 GB 5749 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	粉状或颗粒状	从混合均匀的样品中取出适量被测样品，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味、然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	具有本产品特有的气味和滋味，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	≤ 20	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 55	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
甲基汞 ^a (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
环己基氨基磺酸钠 ^b (甜蜜素) (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
总氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.4	GB 5009.5
氨基酸态氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加鱼肉粉、虾肉粉的产品检验。

b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

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，兽药残留限量应符合 GB 31650 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、氨基酸态氮、食用盐。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、红糖、香辛料[八角、花椒、小茴香、辣椒、大葱、孜然、草果、砂仁、桂皮、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、丁香、甘草、干姜、山奈、月桂叶（香叶）、高良姜、大葱中的几种]中的几种为原料，添加或不添加酱油、辣椒红油、小麦粉、白芷、陈皮、麦芽糊精、食用玉米淀粉、山药、肉松、虾肉粉（干虾、粉碎）、猪肉粉、牛肉粉、鸡粉调味料、鱼肉粉（干鱼、粉碎）、羊骨提取物（羊骨加水熬制）、鸡骨提取物（鸡骨加水熬制）、牛油、食用植物油（大豆油或食用植物调和油）、5'-呈味核苷酸二钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）中的几种，经原料前处理、炒制或不炒制、粉碎、调配、包装加工而成的包含两种及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的依据。

本企业标准不包含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌市建安区亿豪食品有限公司

QB