



411577S-2022



南阳景合升食品有限公司企业标准

Q/NJHS 0001S-2022

固态复合调味料

2022-06-18 发布

2022-06-18 实施

南阳景合升食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳景合升食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李晓丽。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以白砂糖为主要原料，添加食用盐，添加食用玉米淀粉、小麦粉、食用小麦淀粉、全麦粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、大米粉、糯米粉、黑米粉、荞麦粉、小米粉、燕麦粉、玉米粉、大豆粉、紫薯粉、地瓜粉、食用酵母、大豆蛋白粉、山药粉、茯苓粉、莲子粉、可可粉、全蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、乳清粉、芝士粉、酵母抽提物、抹茶粉、菊粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅、单，双甘油脂肪酸酯、食品用香精）、果蔬粉（椰果粉、蔓越莓粉、香蕉粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芒果粉、猕猴桃粉中的一种或几种）、香菇粉、味精、鸡粉调味料、鸡精调味料、食品用香精（不适用于乳制品专用调味料）（芒果香精、草莓香精、青苹果香精、水蜜桃香精、蔓越莓香精、荔枝香精、百香果香精、黄桃香精、枇杷香精、红树莓香精、西柚香精、柠檬香精、金桔香精、杨梅香精、柚子茶香精、甜橙香精、蓝莓香精、猕猴桃香精、番石榴香精、椰子香精、红枣香精、紫薯香精、抹茶香精中的一种或几种）中的几种，经原料验收、配料、混合、计量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（本产品不直接提供给消费者）。

根据原料不同分为：白砂糖复合调味料、面包专用调味料、乳制品专用调味料、蛋糕专用调味料、饮料专用调味料、固体饮料专用调味料、饼干专用调味料、膨化食品专用调味料、豆制品专用调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31617 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 菊粉应符合原卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告[2009]5号的规定。
- 2.1.7 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.8 食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.10 大米粉、糯米粉、黑米粉、荞麦粉、小米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.11 大豆粉、山药粉、紫薯粉、地瓜粉、茯苓粉、莲子粉应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.12 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。

2.1.13 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.14 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.15 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.16 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.17 全蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.18 乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.19 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.20 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。

2.1.21 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.22 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

2.1.23 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.24 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.25 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.26 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.27 食品用香精应符合 GB 30616 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	粉末状和细小颗粒状	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、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、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
		白砂糖复合调味料	其他	
蔗糖分, g/100g	≥	95.0	85	GB /T 35887
还原糖分, g/100g	≤	0.1	0.15	GB /T 35887

螨		不得检出	QB/T 5008
水分, g/100g	≤	12	GB 5009.3
食用盐 (以氯化钠计), g/100g	≤	10	GB 5009.44
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
*该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

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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以白砂糖为主要原料，添加食用盐，添加食用玉米淀粉、小麦粉、食用小麦淀粉、全麦粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、大米粉、糯米粉、黑米粉、荞麦粉、小米粉、燕麦粉、玉米粉、大豆粉、紫薯粉、地瓜粉、食用酵母、大豆蛋白粉、山药粉、茯苓粉、莲子粉、可可粉、全蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、乳清粉、芝士粉、酵母抽提物、抹茶粉、菊粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅、单，双甘油脂肪酸酯、食品用香精）、果蔬粉（椰果粉、蔓越莓粉、香蕉粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芒果粉、猕猴桃粉中的一种或几种）、香菇粉、味精、鸡粉调味料、鸡精调味料、食品用香精（不适用于乳制品专用调味料）（芒果香精、草莓香精、青苹果香精、水蜜桃香精、蔓越莓香精、荔枝香精、百香果香精、黄桃香精、枇杷香精、红树莓香精、西柚香精、柠檬香精、金桔香精、杨梅香精、柚子茶香精、甜橙香精、蓝莓香精、猕猴桃香精、番石榴香精、椰子香精、红枣香精、紫薯香精、抹茶香精中的一种或几种）中的几种，经原料验收、配料、混合、计量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（本产品不直接提供给消费者）。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，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。

南阳景合升食品有限公司

QB