



411579S-2022



河南省肖掌柜香料有限公司企业标准

Q/HXZG 0002S-2022

复合调味料（固态）

2022-06-18 发布

2022-06-18 实施

河南省肖掌柜香料有限公司 发布

前 言

本标准由河南省肖掌柜香料有限公司提出并起草。

本标准起草人：肖少兵、肖海瑞、肖海洋、李普芳。

H N

Q B

复合调味料（固态）

1 范围

本标准规定了复合调味料（固态）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用盐、味精（谷氨酸钠）、白砂糖、香辛料【八角、花椒、小茴香、辣椒、孜然（枯茗）、草果、砂仁、桂皮（肉桂）、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、丁香、干姜、姜黄、山奈、月桂叶（香叶）、高良姜、多香果、葱粉、蒜粉】、栀子、芝麻、白芷、橘皮（陈皮）、花生、绿豆、大豆（黄豆）、小麦仁、玉米、小麦粉、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、番茄粉中的几种为原料，添加或不添加食品用香精（鸡肉香精、牛膏香精、红烧肉香精、五香精油、葱油香精、奥尔良风味香精、中的一种或几种）、阿斯巴甜、二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、酱油粉、麦芽糊精、焦糖色、柠檬酸、辣椒红中的一种或几种，经干燥、粉碎或不粉碎、调配、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类复合调味料（固态）。

根据添加原辅料不同分为：味宝调味料、麻辣鲜调味料、米线料调味料、牛肉汤调味料、羊肉汤调味料、三鲜烩面料调味料、鲜香包子饺子料调味料、奥尔良腌肉料调味料、凉拌料调味料、河南烩面料调味料、炒凉皮调料调味料、香辣烤面筋料调味料、烧烤料调味料、鸡粉调味料、鸡精调味料、肉味王调味料、肉味香调味料、炒菜料调味料、肉味鲜调味料、鲜香粉调味料、面条汤料调味料、饭菜香料调味料、烧烤蘸料调味料、烩菜调味料、糊涂面调味料、浆面条调味料、灌肠调料调味料、炸鸡裹粉调味料、鱼香肉丝调味料、宫保鸡丁调味料、椒盐调味料、米线馄饨调味料、小龙虾调料、老母鸡鲜汤调味料、咖喱粉调味料、鸡精粉调味料、味极鲜调味料、鲜汤宝调味料、五料面调味料、增香粉调味料、方便面调味料、一勺香调味料、黄焖鸡调味料、红烧肉调味料、芝麻香调味料、韩式腌料调味料、小酥肉粉调味料、韩式蘸料调味料、咖喱味蘸料调味料、黑椒味蘸料调味料、三鲜馄饨调味料、五香蒸肉米粉调味料、麻辣蒸肉米粉、米线馄饨调味料、一品鲜调味料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.2 味精（谷氨酸钠）应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.8 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.9 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.10 香辛料【八角、花椒、小茴香、辣椒、孜然（枯茗）、草果、砂仁、桂皮（肉桂）、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、丁香、干姜、姜黄、山奈、月桂（香叶）、高良姜、多香果、葱粉、蒜粉】应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.11 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.12 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.13 大豆（黄豆）应符合 GB 1352 的规定。

2.1.14 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.15 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.16 芝麻应符合 GB 19300 和 GB/T 11761 的规定。

2.1.17 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.20 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

2.1.21 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.22 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.23 白芷、橘皮（陈皮）、栀子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.24 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.25 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.26 小麦仁应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.27 玉米应符合 GB 1353 的规定。

2.1.28 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.29 番茄粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.2 感官要求

感官要求符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
性 状	粉末状，无结块	取 50g 样品平摊于洁净白瓷盘内或白色滤纸上，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味。然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有产品应有的气味	
滋 味	具有产品应有的滋味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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
酸不溶性灰分, g/100g	≤	5.0	GB 5009.4
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	59.0	GB 5009.44
总氮 (以 N 计), g/100g	≥	0.25	GB 5009.5
谷氨酸钠, g/100g	≥	3.0	SB/T 10371
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
阿斯巴甜 ^a , g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
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 食品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; 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、谷氨酸钠、食用盐的检验。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（谷氨酸钠）、白砂糖、香辛料【八角、花椒、小茴香、辣椒、孜然（枯茗）、草果、砂仁、桂皮（肉桂）、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、丁香、干姜、姜黄、山奈、月桂叶（香叶）、高良姜、多香果、葱粉、蒜粉】、栀子、芝麻、白芷、橘皮（陈皮）、花生、绿豆、大豆（黄豆）、小麦仁、玉米、小麦粉、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、番茄粉中的几种为原料，添加或不添加食品用香精（鸡肉香精、牛膏香精、红烧肉香精、五香精油、葱油香精、奥尔良风味香精、中的一种或几种）、阿斯巴甜、二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、酱油粉、麦芽糊精、焦糖色、柠檬酸、辣椒红中的一种或几种，经干燥、粉碎或不粉碎、调配、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类复合调味料（固态）。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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省肖掌柜香料有限公司

QB