



411862S-2022



河南潼昕食品有限公司企业标准

Q/HTX 0002S-2022

固态复合调味料

2022-07-12 发布

2022-07-12 实施

河南潼昕食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南潼昕食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郑磊方。

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。

本标准适用于以葡萄糖、食用盐、食用玉米淀粉、白砂糖、鸡粉调味料、孜然粉、辣椒粉、花椒粉、八角粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、麻椒粉、小茴香粉、桂皮粉、洋葱粉、香葱粉、草果粉、砂仁粉、肉豆蔻粉、姜黄粉、葱、姜粉、蒜粉、山奈粉、高良姜粉、丁香粉、月桂叶粉、豆蔻粉、白芷粉、陈皮粉、牛肉粉调味料、麦芽糊精、味精中的几种为主要原料，添加或不添加乙基麦芽酚、二氧化硅、呈味核苷酸二钠的一种或几种，经调配混合、包装加工而成的含有两种以上调味品的非即食固态复合调味料。

根据原辅料不同将产品分为不同种类：炒米料、炒粉料、拌面粉料、方便食品粉料、复合风味调味料、烧烤料。

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 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 31637 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。

2.1.6 孜然粉、辣椒粉、花椒粉、八角粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、麻椒粉、小茴香粉、桂皮粉、洋葱粉、香葱粉、草果粉、砂仁粉、肉豆蔻粉、姜黄粉、葱、姜粉、蒜粉、山奈粉、高良姜粉、丁香粉、月桂叶粉、豆蔻粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 白芷粉、陈皮粉应清洁、干燥、无污染、无霉变，同时符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.8 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。

2.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.10 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.11 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.12 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.13 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 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	固态粉状至颗粒状	取样品置于洁净的烧杯中, 在

色 泽	具有本品应具有色泽	自然光下观察色泽、性状和杂质。 闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
气、 滋 味	具有本品特有气味和滋味,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
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 45	GB 5009.44
水分, g/100g	≤ 16	GB 5009.3
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22

注: *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。

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

本标准适用于以葡萄糖、食用盐、食用玉米淀粉、白砂糖、鸡粉调味料、孜然粉、辣椒粉、花椒粉、八角粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、麻椒粉、小茴香粉、桂皮粉、洋葱粉、香葱粉、草果粉、砂仁粉、肉豆蔻粉、姜黄粉、葱、姜粉、蒜粉、山奈粉、高良姜粉、丁香粉、月桂叶粉、豆蔻粉、白芷粉、陈皮粉、牛肉粉调味料、麦芽糊精、味精中的几种为主要原料，添加或不添加乙基麦芽酚、二氧化硅、呈味核苷酸二钠的一种或几种，经调配混合、包装加工而成的含有两种以上调味品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》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南潼昕食品有限公司

Q B