



411854S-2022



周口五味达调味品有限公司企业标准

Q/ZWT 0001S-2022

固态复合调味料

2022-07-12 发布

2022-07-12 实施

周口五味达调味品有限公司 发布

前 言

本标准由周口五味达调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郝林。

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、白砂糖、味精、食用玉米淀粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、蒜粉、葱粉、甜椒粉、姜黄粉、番茄粉、香辛料（洋葱、花椒、八角、干姜、辣椒、桂皮、高良姜、白胡椒、黑胡椒、孜然、麻椒、青花椒、小茴香、月桂叶、丁香、豆蔻、砂仁、甘草、山奈、肉豆蔻、芫荽、草果中的一种或几种）、橘皮、白芷、山楂、芝麻、花生碎、酵母提取物中的几种为原料，添加或不添加复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、食用盐、食用葡萄糖）、乙基麦芽酚、鸡肉提取物、牛肉提取物、咸味食品香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、羊肉味香精中的一种或几种，经挑选、筛分、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的两种或两种以上的非即食固态复合调味料。

根据添加原辅料不同产品可分为以下几种：麻辣鲜调味料、肉味香调味料、芝麻香调味料、面条料调味料、包子饺子料、椒盐调味料、奥尔良烤翅腌料、十香腌料、烧烤腌料、烧烤撒料、孜然撒料、烧烤蘸料、肉味王调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 鸡精调味料 SB/T 10371 的规定。

2.1.6 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.7 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.8 蒜粉、葱粉、甜椒粉、姜黄粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。

2.1.10 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.11 橘皮、白芷、山楂应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.12 芝麻、花生碎应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.13 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.14 鸡肉提取物、牛肉提取物、咸味食品香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、羊肉味香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.15 复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、食用盐、食用葡萄糖）应符合 GB 26687 的规定。

2.1.16 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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，均匀粉末状或小颗粒状，无结块	从样品中随机取出适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味、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	≤ 16.0	GB 5009.3
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 55.0	GB 5009.44
磷酸盐 ^b (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 20	GB 5009.256
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅限添加山楂的产品检测。 b 仅限添加该食品添加剂产品的检验。		

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

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。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、白砂糖、味精、食用玉米淀粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、蒜粉、葱粉、甜椒粉、姜黄粉、番茄粉、香辛料（洋葱、花椒、八角、干姜、辣椒、桂皮、高良姜、白胡椒、黑胡椒、孜然、麻椒、青花椒、小茴香、月桂叶、丁香、豆蔻、砂仁、甘草、山奈、肉豆蔻、芫荽、草果中的一种或几种）、橘皮、白芷、山楂、芝麻、花生碎、酵母提取物中的几种为原料，添加或不添加复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、食用盐、食用葡萄糖）、乙基麦芽酚、鸡肉提取物、牛肉提取物、咸味食品香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、羊肉味香精中的一种或几种，经挑选、筛分、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的两种或两种以上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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

周口五味达调味品有限公司