



412108S-2022



河南小小厨食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2022

固态复合调味料

2022-08-01 发布

2022-08-01 实施

河南小小厨食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南小小厨食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南小小厨食品有限公司。

本标准主要起草人：李刚亮、张盼盼。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以辣椒、花椒、八角、小茴香、橘皮、桂皮、丁香、孜然、胡椒、芝麻中的几种为原料，经挑选、粉碎，加入食用盐、谷氨酸钠、味精、白砂糖、食用玉米淀粉、葱粉、姜粉、洋葱粉、辣椒红、酵母抽提物、牛肉粉调味料、鸡精调味料、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、麻辣味香精、清淡味香精、烧烤味香精、五香味香精、孜然味香精、黑胡椒味香精中的一种或几种）、食用葡萄糖、麦芽糊精、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种，混合、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。

根据原料不同，可以分为：麻辣味调味料、清淡味调味料、烧烤味调味料、五香味调味料、孜然味调味料、黑胡椒味调味料。

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 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.7 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 辣椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、丁香、孜然、胡椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.11 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14 葱粉、洋葱粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.15 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.16 橘皮应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.17 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.18 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.19 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 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	取适量被测样品置于洁净白色搪瓷皿中或烧杯中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	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
水分, g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g (仅适用于添加食用盐的产品)	≤ 58	GB 5009.44
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
氨基酸态氮(以 N 计), g/100g	≥ 0.02	GB 5009.235
总氮(以 N 计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009.5
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

注：*铅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 食品生产加工过程中的卫生要求

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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、食用盐（仅适用于添加食用盐的产品）、氨基酸态氮、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

固态复合调味料是以辣椒、花椒、八角、小茴香、橘皮、桂皮、丁香、孜然、胡椒、芝麻中的几种为原料，经挑选、粉碎，加入食用盐、谷氨酸钠、味精、白砂糖、食用玉米淀粉、葱粉、姜粉、洋葱粉、辣椒红、酵母抽提物、牛肉粉调味料、鸡精调味料、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、麻辣味香精、清淡味香精、烧烤味香精、五香味香精、孜然味香精、黑胡椒味香精中的一种或几种）、食用葡萄糖、麦芽糊精、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种，混合、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。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。

河南小小厨食品有限公司