



412695S-2022



夏邑县三禾调味品有限公司企业标准

Q/XSH 0001S-2022

# 固态复合调味料

2022-09-26 发布

2022-09-26 实施

夏邑县三禾调味品有限公司 发布

## 前 言

本标准由夏邑县三禾调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王棚。

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。

本标准适用于以香辛料粉（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗幌子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、麻椒、香叶（月桂叶）、姜中的一种或多种）、孜然粉、白芷粉、罗汉果粉、橘皮（陈皮）粉、黄豆（炒制）、熟黄豆、白芝麻（生或熟）、黑芝麻（生或熟）中的多种为主要原料，添加或不添加白砂糖、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或多种，经挑选、混合、粉碎、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。

根据添加原料不同可分为：炖肉料、烧烤料、麻辣鲜。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.2 罗汉果粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.3 橘皮（陈皮）粉、白芷粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.4 香辛料粉（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗幌子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、麻椒、香叶（月桂叶）、姜）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 孜然粉应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

- 2.1.10 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.11 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.12 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.13 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.14 熟黄豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 白芝麻、黑芝麻应符合 GB 19300 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
色 泽	具有本产品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，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
性 状	具有本产品应有的性状	
气味、滋味	具有本品特有的气、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	≤ 14	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 30	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11

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

生产加工过程的卫生要求应符合 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：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。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以香辛料粉（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、莳萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗幌子、蒙百里香、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、麻椒、香叶（月桂叶）、姜中的一种或多种）、孜然粉、白芷粉、罗汉果粉、橘皮（陈皮）粉、黄豆（炒制）、熟黄豆、白芝麻（生或熟）、黑芝麻（生或熟）中的多种为主要原料，添加或不添加白砂糖、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或多种，经挑选、混合、粉碎、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，参照 GB 31644《食品安全国家标准 固态调味料》、《调味料产品生产许可证审查细则》要求制订本企业标准，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。

夏邑县三禾调味品有限公司

QB