



412730S-2022



河南菱知星调味品有限公司企业标准

Q/HLT 0001S-2022

# 固态复合调味料

2022-09-28 发布

2022-09-28 实施

河南菱知星调味品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南菱知星调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：燕宝松、李广宗。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用盐、谷氨酸钠(味精)、辣椒、香辛料(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、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、月桂、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、芝麻、丁香、罗幌子、蒙百里香、百里香、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜中的几种)、橘皮(陈皮)、白果、白芷、白砂糖中的几种为原料,添加食用葡萄糖、食用玉米淀粉、麦芽糊精、大米粉、大豆粉、番茄粉、鸡肉粉调味料、鸡肉粉、牛肉粉、膨化玉米粉、鸡蛋粉、酵母抽提物、水解植物大豆蛋白、食品用香精(鸡肉味香精、牛肉味香精、排骨味香精中的一种或几种)、辣椒红、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、山梨酸钾中的一种或几种,经预处理、配料、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。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.2 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.3 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 橘皮(陈皮)、白果、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 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 大米粉、大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 番茄粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.12 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.13 鸡肉粉、牛肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.14 膨化玉米粉应符合 GB/T 22699 的规定。
- 2.1.15 鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.17 水解植物大豆蛋白应符合 SB/T 10338 的规定。

- 2.1.18 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.20 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.21 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.22 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.23 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.24 生产用水应符合 GB 5749 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	具有该产品应有的性状	取适量试样置于洁净的白瓷盘中,在自然光下观察色泽和性状及杂质,闻其气味,用温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品特有的气味和滋味,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	≤ 18.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 58.0	GB 5009.44
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
3-氯-1,2-丙二醇 <sup>b</sup> , mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191

注: \*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a 仅限添加该食品添加剂产品的检验;

b 仅限于添加水解植物大豆蛋白产品的检验。

## 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 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

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 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。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以食用盐、谷氨酸钠（味精）、辣椒、香辛料（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茺萝、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、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、月桂、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、荜拨、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、丁香、罗幌子、蒙百里香、百里香、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜中的几种）、橘皮（陈皮）、白果、白芷、白砂糖中的几种为原料，添加食用葡萄糖、食用玉米淀粉、麦芽糊精、大米粉、大豆粉、番茄粉、鸡肉粉调味料、鸡肉粉、牛肉粉、膨化玉米粉、鸡蛋粉、酵母抽提物、水解植物大豆蛋白、食品用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精、排骨味香精中的一种或几种）、辣椒红、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、山梨酸钾中的一种或几种，经预处理、配料、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，参照GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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。

河南菱知星调味品有限公司

QB