



413476S-2023



安阳市俱全食品有限责任公司企业标准

Q/AJS 0001S-2023

固态复合调味料

2023-11-06 发布

2023-11-06 实施

安阳市俱全食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由安阳市俱全食品有限责任公司提出和起草。

本标准主要起草人：王凤强。

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、味精、香辛料【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角（八角茴香或大茴香）、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜拨、甜罗勒、茼蒿、牛至、甘牛至、迷迭香、薄荷、百里香、留兰香、辣根、黑芥籽、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、干荆芥、白果、白芷、橘皮（陈皮）、罗汉果、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、食用菌或其粉（香菇、花菇、草菇、茶树菇、牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、松茸中的一种或几种）、芝麻、花生碎、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、食用淀粉（食用玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种）、玉米粉、大豆粉、小麦粉、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）中的几种为原料，辅以或不辅以干菊花【滁菊、贡菊、杭菊、怀菊、亳菊】、茶叶、十三香调味品、酱油粉、豆瓣酱粉、醋粉、鸡肉粉、牛肉粉、酸水解大豆蛋白调味粉、虾米、虾肉粉、鱼肉粉、紫菜中的一种或几种，添加或不添加食用香精、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、二氧化硅中的一种或几种，经分拣或不分拣、粉碎或不粉碎、调配、混合、包装而成的含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据原辅料不同，产品分类为：饺子馅调料、包子饺子料、鸡粉、炖肉炖排骨料、炖肉料、风味汤料、复合调味粉、炒菜料、腌料。

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 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.3 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 白果、白芷、橘皮（陈皮）、罗汉果、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、干菊花应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.5 干荆芥应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 食用菌或其粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.7 芝麻、花生碎应符合 GB 19300 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.9 食用葡萄糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。

2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

- 2.1.11鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.13玉米粉、大豆粉、小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.14食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.15茶叶应符合 GB 31608 的规定。
- 2.1.16十三香调味品、酱油粉、豆瓣酱粉、醋粉、鸡肉粉、牛肉粉、酸水解大豆蛋白调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.17虾米、虾肉粉、鱼肉粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.18紫菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.19食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.21琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.22乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.23谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.24二氧化硅应符合 GB 25576 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	从样品中随机取出适量，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，然后以温开水漱口，品其滋味，或按照 GB 31644 规定的方法检验
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产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	≤ 15.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计）， g/100g	≤ 58.0	GB 5009.44
*铅（以Pb计）， mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
展青霉素， μg/kg	≤ 20（仅适用于添加山楂的产品）	GB 5009.185
3-氯-1,2-丙二醇， mg/kg	≤ 1.0（仅适用于添加酸水解大豆蛋白粉的产品）	GB 5009.191
^a 无机砷（以As计）， mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11

注1: a可先测定总砷, 当总砷水平不超过无机砷限量值时, 不必测定无机砷; 否则需再测定无机砷;

注2: *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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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, 兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、味精、香辛料【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角（八角茴香或大茴香）、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜拔、甜罗勒、莳萝、牛至、甘牛至、迷迭香、薄荷、百里香、留兰香、辣根、黑芥籽、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、干荆芥、白果、白芷、橘皮（陈皮）、罗汉果、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、食用菌或其粉（香菇、花菇、草菇、茶树菇、牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、松茸中的一种或几种）、芝麻、花生碎、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、食用淀粉（食用玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种）、玉米粉、大豆粉、小麦粉、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）中的几种为原料，辅以或不辅以干菊花【滁菊、贡菊、杭菊、怀菊、亳菊】、茶叶、十三香调味品、酱油粉、豆瓣酱粉、醋粉、鸡肉粉、牛肉粉、酸水解大豆蛋白调味粉、虾米、虾肉粉、鱼肉粉、紫菜中的一种或几种，添加或不添加食用香精、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、二氧化硅中的一种或几种，经分拣或不分拣、粉碎或不粉碎、调配、混合、包装而成的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，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。

本标准不含水产调味品。

安阳市俱全食品有限责任公司