



413501S-2023



漯河新大厨食品有限公司企业标准

Q/XDC 0001S-2023

固态复合调味料

2023-11-07 发布

2023-11-07 实施

漯河新大厨食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河新大厨食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘梅菊。

本标准替代 Q/XDC 0001S-2023（411009S-2023）。

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、香辛料或粉[八角、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、黑胡椒、胡麻、小茴香、肉豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、豆蔻、草果、干姜、辣椒、孜然、桂皮、肉桂、香叶（月桂叶）、高良姜、姜黄、丁香、蒙百里香、百里香、甘牛至、牛至、香茅、甘草、山奈、留兰香、甜罗勒、荜拔、香莱兰、砂仁、迷迭香、当归、阴香、大清桂、莳萝、芫荽、薄荷、椒样薄荷、木姜子、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、土茴香、细叶芹、芹菜、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、藏红花、枫茅、阿魏、刺柏、留兰香、调料九里香、欧芹、多香果、白欧芥、罗晃子、香椿、香旱芹、葫芦巴中的一种或几种]、陈皮、白芷、葱粉、蒜粉、香菜粉、洋葱粉、熟芝麻、鸡精调味料、牛肉粉、鸡肉粉、酵母提取物、白砂糖、酵母抽取物、麦芽糊精、食用葡萄糖中的几种为原料，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠、二氧化硅、酱油粉、食品用香精（牛肉提取物、鸡肉提取物、牛肉味香精中的一种或几种），经调配、混合、称量、包装而成的含有两种或两种以上调味料的非即食类固态复合调味料。

根据原辅料不同可分为：麻辣调味料、香辣调味料、牛肉粉调味料（饭店专用）、固态复合调味料（饭店专用）、米皮/凉皮/牛筋面调味料、特制麻辣鸡汤料、川味麻辣、肉香调味料、芝麻香调味料、烩面/面条/米线调味料、炒菜调味料、大骨汤料、凉皮卤水料、砂锅土豆粉料、五香辣椒粉、麻辣鲜调味料、麻辣香调味料、疯狂烧烤料、油泼辣子料、薄盐调味料、肉味调味料、特制肉味调味料、炒粉炒面调味料、馄饨骨汤料、热干面卤水料、包子饺子调味料、排骨肉味料、鸡肉粉调味料、红花椒调味料、青花椒调味料、孜然粉调味料、白胡椒调味料、八角粉调味料、姜粉调味料、辣椒粉调味料、卤料、炖料、复合调味料、风味调味料。

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 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的规定。

2.1.6 葱粉、蒜粉、香菜粉、洋葱粉应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7 熟芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.8 鸡精调味料应符 SB/T 10371 的规定。

- 2.1.9牛肉粉、鸡肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.10酵母提取物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.11麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.125'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.13琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.14二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.15食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.17食品用香精应符合 GB 30616 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	粉末状	取适量样品置于洁净的白瓷盘或白色滤纸上中，自然光下，观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的气、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	≤ 15.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 58.0（仅适用于添加食用盐的产品）	GB 5009.44
氨基酸态氮（以 N 计），g/100g	≥ 0.05	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
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*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

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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、氨基酸态氮。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、味精、香辛料或粉[八角、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、黑胡椒、胡麻、小茴香、肉豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、豆蔻、草果、干姜、辣椒、孜然、桂皮、肉桂、香叶（月桂叶）、高良姜、姜黄、丁香、蒙百里香、百里香、甘牛至、牛至、香茅、甘草、山奈、留兰香、甜罗勒、荜拔、香莱兰、砂仁、迷迭香、当归、阴香、大清桂、蒟蒻、芫荽、薄荷、椒样薄荷、木姜子、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、土茴香、细叶芹、芹菜、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、藏红花、枫茅、阿魏、刺柏、留兰香、调料九里香、欧芹、多香果、白欧芥、罗晃子、香椿、香旱芹、葫芦巴中的一种或几种]、陈皮、白芷、葱粉、蒜粉、香菜粉、洋葱粉、熟芝麻、鸡精调味料、牛肉粉、鸡肉粉、酵母提取物、白砂糖、酵母抽取物、麦芽糊精、食用葡萄糖中的几种为原料，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠、二氧化硅、酱油粉、食品用香精（牛肉提取物、鸡肉提取物、牛肉味香精中的一种或几种），经调配、混合、称量、包装而成的含有两种或两种以上调味料的非即食类固态复合调味料。

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。

漯河新大厨食品有限公司