



413772S-2023



漯河北舞渡融苹食品有限公司企业标准

Q/LRP 0001S-2023

固态调味料

2023-12-04 发布

2023-12-04 实施

漯河北舞渡融苹食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河北舞渡融苹食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：闪融苹。

H N

Q B

固态调味料

1 范围

本标准规定了固态调味料的分类、要求以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于固态香辛调味料和固态复合调味料。

固态香辛调味料是以辣椒（整的或粉状）、花椒、辣根、小豆蔻、当归、香菜籽、八角、白胡椒、黑胡椒、孜然、月桂叶、桂皮、肉豆蔻、草果、小茴香、砂仁、芝麻、丁香、山奈、甘草、高良姜、香荚兰、荜拨、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、姜黄、百里香、青花椒中的一种或几种为原料，辅以或不辅以栀子、香橼、益智仁、山楂、白果、山药、鱼腥草、胖大海、决明子、白芷、罗汉果、青果、紫苏、橘皮、藿香、葵花籽中的一种或几种，经选料、烘炒或不烘炒、粉碎或不粉碎、混合或不混合、过筛或不过筛、包装而成的非即食固态香辛调味料。

固态复合调味料是以辣椒（整的或粉状）、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻香油、棕榈油、玉米油的一种或多种）、食用盐、牛骨粉、鸡骨粉、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或多种）、味精、白砂糖、辣椒、洋葱、葱、姜、蒜、花椒、辣根、小豆蔻、当归、香菜籽、栀子、香橼、益智仁、山楂、白果、山药、鱼腥草、胖大海、决明子、八角、白胡椒、黑胡椒、孜然、丁香、月桂叶、桂皮、肉豆蔻、草果、小茴香、砂仁、山奈、甘草、高良姜、白芷、香荚兰、罗汉果、青果、紫苏、橘皮、藿香、荜拨、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、姜黄、百里香、青花椒、芝麻、花生、香菇、牛肝菌粉、茶树菇粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、葵花籽中的几种为原料，辅以或不辅以冰糖、大豆、大豆组织蛋白、大豆粉、大米（粉碎）、芹菜（粉碎）、小麦、小麦粉、玉米、玉米粉、腌粉调味料、鲜味调味料、十三香调味料、酱油粉调味料、腐乳调味粉、辣椒调味粉、淡菜、咖喱粉、茶树菇、虾米、枸杞、红枣、百合、莲子、番茄粉、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、辣椒红、姜黄素、 β -胡萝卜素、焦糖色、柠檬酸、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、小麦粉、麦芽糊精、食用葡萄糖、乙基麦芽酚、花椒提取物、酵母抽提物、食品用香精、南瓜粉（固体饮料）、蒜、姜、干紫菜、黄贡椒、鱼头剁椒、泡小米辣、泡海椒、泡黄姜、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸、乳粉、植脂末（外购）、速溶豆粉和豆奶粉、二氧化硅中的多种，经选料、烘炒或不烘炒、粉碎或不粉碎、混合或不混合、过筛或不过筛、包装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：固态香辛调味料、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/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.2 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.4 辣椒（整的或粉状）应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.5 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.6 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.7 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.8 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.9 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.10 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.11 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.12 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.13 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.14 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.22 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.23 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.24 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.26 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.27 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.28 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.29 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.30 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.31 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.32 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.33 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.317 的规定。
- 2.1.34 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.35 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.36 甘氨酸（氨基乙酸）应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.37 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.38 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

- 2.1.39 5'-呈味核苷酸二钠 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.40 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.41 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.42 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.43 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.44 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.45 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.46 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.47 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.48 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.49 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.50 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.51 南瓜粉（固体饮料）应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.52 蒜应符合 GB/T 1194 的规定。
- 2.1.53 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.54 干紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.55 黄贡椒、鱼头剁椒、泡小米辣、泡海椒、泡黄姜应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.56 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.57 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.58 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.59 速溶豆粉和豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.60 青花椒应符合 GB/T 1284 的规定。
- 2.1.61 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.62 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.63 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.64 花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.65 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.66 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.67 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.68 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.69 淡菜应符合 SC/T 3209 的规定。
- 2.1.70 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.71 香菇、牛肝菌粉、茶树菇粉应符合 GB 7096 的规定。

- 2.1.72 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.73 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.74 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.75 百合、白芷、罗汉果、青果、紫苏、橘皮、藿香、莲子、食药物质应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。
- 2.1.76 大豆、大豆粉、小麦、小麦粉、玉米、大米、玉米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.77 茶树菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.78 牛骨粉、鸡骨粉、腌粉调味料、鲜味调味料、十三香调味料、酱油粉调味料、腐乳调味粉、辣椒调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.79 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.80 葵花籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.81 大豆组织蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.82 芹菜应清洁无污染、无虫蛀、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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	具有本产品应有的性状	取适量样品，置于白色瓷盘中，用玻璃棒搅拌铺平后，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。
色泽	具有本产品应有的色泽	
气味	具有本产品应有的气味，无异味	
滋味	具有本产品应有的滋味，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
总灰分 ^a /(g/100g)	≤	10.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分 ^a /(g/100g)	≤	5.0	GB 5009.4
食用盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤	55.0	GB 5009.44
总氮 ^b (以N计)/(g/100g)	≥	0.1	GB 5009.5
氨基酸态氮 ^b (以N计)/(g/100g)	≥	0.04	GB 5009.235
磷酸盐 ^c (以PO ₄ ³⁻ 计)/(g/kg)	≤	20.0	GB 5009.256

姜黄素 ^c / (g/kg)	≤	0.1	SN/T 4890
β-胡萝卜素 ^c / (g/kg)	≤	2.0	GB 5009.83
山梨酸钾 ^e (以山梨酸计) / (g/kg)	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^e (以脱氢乙酸计) / (g/kg)	≤	0.5	GB 5009.121
无机砷 (以As计) / (mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.11
铅* (以Pb计) / (mg/kg)	≤	0.9 ^b	GB 5009.12
		1.3 ^d	
		2.8 ^e	

注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

- a 仅适用于分类中的固态香辛调味料。
- b 仅适用于分类中的固态复合调味料。
- c 仅适用于添加该食品添加剂的产品。
- d 适用于除花椒、桂皮、肉桂、固态复合香辛调味料外的产品。
- e 适用于花椒、桂皮、肉桂、固态复合香辛调味料的产品。

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

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

应符合GB 14881的规定。

2.6 其它要求

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（仅适用于分类中的固态复合调味料）、氨基酸态氮（仅适用于分类中的固态复合调味料）、总灰分（仅适用于固态香辛调味料）、酸不溶性灰分（仅适用于固态香辛调味料）。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于固态香辛调味料和固态复合调味料。

固态香辛调味料是以辣椒（整的或粉状）、花椒、辣根、小豆蔻、当归、香菜籽、八角、白胡椒、黑胡椒、孜然、月桂叶、桂皮、肉豆蔻、草果、小茴香、砂仁、芝麻、丁香、山奈、甘草、高良姜、香荚兰、荜拨、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、姜黄、百里香、青花椒中的一种或几种为原料，辅以或不辅以栀子、香橼、益智仁、山楂、白果、山药、鱼腥草、胖大海、决明子、白芷、罗汉果、青果、紫苏、橘皮、藿香、葵花籽中的一种或几种，经选料、烘炒或不烘炒、粉碎或不粉碎、混合或不混合、过筛或不过筛、包装而成的非即食固态香辛调味料。

固态复合调味料是以辣椒（整的或粉状）、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻香油、棕榈油、玉米油的一种或多种）、食用盐、牛骨粉、鸡骨粉、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或多种）、味精、白砂糖、辣椒、洋葱、葱、姜、蒜、花椒、辣根、小豆蔻、当归、香菜籽、栀子、香橼、益智仁、山楂、白果、山药、鱼腥草、胖大海、决明子、八角、白胡椒、黑胡椒、孜然、丁香、月桂叶、桂皮、肉豆蔻、草果、小茴香、砂仁、山奈、甘草、高良姜、白芷、香荚兰、罗汉果、青果、紫苏、橘皮、藿香、荜拨、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、姜黄、百里香、青花椒、芝麻、花生、香菇、牛肝菌粉、茶树菇粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、葵花籽中的几种为原料，辅以或不辅以冰糖、大豆、大豆组织蛋白、大豆粉、大米（粉碎）、芹菜（粉碎）、小麦、小麦粉、玉米、玉米粉、腌粉调味料、鲜味调味料、十三香调味料、酱油粉调味料、腐乳调味粉、辣椒调味粉、淡菜、咖喱粉、茶树菇、虾米、枸杞、红枣、百合、莲子、番茄粉、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、辣椒红、姜黄素、 β -胡萝卜素、焦糖色、柠檬酸、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、小麦粉、麦芽糊精、食用葡萄糖、乙基麦芽酚、花椒提取物、酵母抽提物、食品用香精、南瓜粉（固体饮料）、蒜、姜、干紫菜、黄贡椒、鱼头剁椒、泡小米辣、泡海椒、泡黄姜、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸、乳粉、植脂末（外购）、速溶豆粉和豆奶粉、二氧化硅中的多种，经选料、烘炒或不烘炒、粉碎或不粉碎、混合或不混合、过筛或不过筛、包装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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。