410217S-2023

永城市庞三岁食品店企业标准

Q/YPS 0001S-2023

固态复合调味料

2023-01-30 发布　　2023-01-30 实施

永城市庞三岁食品店 发布

前　言

本标准由永城市庞三岁食品店提出并起草。

本标准起草人：史道辉。

本标准自发布实施日起替代Q/YPS 0001S-2020

HNQB

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。

本标准适用于以鸡鲜粉（食用盐、味精、麦芽糊精、白砂糖、淀粉、鸡肉汤、鸡油、洋葱粉、肉味调味粉、酸水解植物蛋白、植物油、香辛料、呈味核苷酸二钠、姜黄、食用香精、酿造酱油、焦糖色、L-丙氨酸、琥珀酸二钠）、海米粉（虾米粉）、香辛料（白胡椒粉、黑胡椒粉、高良姜粉、月桂粉、肉桂粉、丁香粉、八角粉、山奈粉、多香果粉、荜拨粉、肉豆蔻粉、小茴香粉、辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、桂皮粉、孜然粉、洋葱粉、草果粉、砂仁粉、姜黄粉中的一种或几种）、肉宝王调味料（猪肉提取物、食用盐、淀粉、谷氨酸钠、食用香精、葡萄糖、水解植物蛋白、香辛料）、特级鸡肉精（淀粉、食用盐、麦芽糊精、味精、呈味核苷酸二钠、食品用香精）、大骨浓汤（食用盐、食用淀粉、味精、麦芽糊精、鸡肉粉、白砂糖、水解植物蛋白、牛肉提取物、酵母抽提物、辣椒、姜粉、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、二氧化硅）、特级猪肉精粉（麦芽糊精、食用盐、淀粉、酵母抽提物、猪肉、谷氨酸钠、食品用香精）、醇香一品汤复合调味料（食用盐、味精、麦芽糊精、食用香精、葡萄糖、酵母抽提物、明胶、鸡肉粉、食用鸡油、白砂糖、清汤调味粉、植物油、呈味核苷酸二钠、5’-肌苷酸二钠、焦糖色）、食用盐、味精、酵母抽提物中的几种为主要原料，添加或不添加白芷粉、食品用香精（透骨增香剂、肉味香精、牛肉香精、鸡肉香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚、麦芽糊精、5’-呈味核苷酸二钠、二氧化硅中的一种或几种，经调配混合、包装加工而成的含有两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据原辅料不同将产品分为不同种类：鸡鲜粉、复配胡椒粉、炖汤料、鲜味王调味料、鸡味粉调味料、牛味粉调味料、海鲜风味调味料、复合风味调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鸡鲜粉、肉宝王调味料、特级鸡肉精、大骨浓汤、特级猪肉精粉、醇香一品汤复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.2 海米粉（虾米粉）应符合 NY/T 1712 的规定。

2.1.3 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.6 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.7 5’-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.8 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.9 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.10 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.11 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.12 白芷粉应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

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	固态粉状至颗粒状	取样品置于洁净的烧杯或白瓷盘中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色 泽	具有本品应具有的色泽	
气、 滋 味	具有本品特有气味和滋味，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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	45	GB 5009.44
水分，g/100g	≤	18	GB 5009.3
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

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

本标准适用于以鸡鲜粉（食用盐、味精、麦芽糊精、白砂糖、淀粉、鸡肉汤、鸡油、洋葱粉、肉味调味粉、酸水解植物蛋白、植物油、香辛料、呈味核苷酸二钠、姜黄、食用香精、酿造酱油、焦糖色、L-丙氨酸、琥珀酸二钠）、海米粉（虾米粉）、香辛料（白胡椒粉、黑胡椒粉、高良姜粉、月桂粉、肉桂粉、丁香粉、八角粉、山奈粉、多香果粉、荜拨粉、肉豆蔻粉、小茴香粉、辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、桂皮粉、孜然粉、洋葱粉、草果粉、砂仁粉、姜黄粉中的一种或几种）、肉宝王调味料（猪肉提取物、食用盐、淀粉、谷氨酸钠、食用香精、葡萄糖、水解植物蛋白、香辛料）、特级鸡肉精（淀粉、食用盐、麦芽糊精、味精、呈味核苷酸二钠、食品用香精）、大骨浓汤（食用盐、食用淀粉、味精、麦芽糊精、鸡肉粉、白砂糖、水解植物蛋白、牛肉提取物、酵母抽提物、辣椒、姜粉、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、二氧化硅）、特级猪肉精粉（麦芽糊精、食用盐、淀粉、酵母抽提物、猪肉、谷氨酸钠、食品用香精）、醇香一品汤复合调味料（食用盐、味精、麦芽糊精、食用香精、葡萄糖、酵母抽提物、明胶、鸡肉粉、食用鸡油、白砂糖、清汤调味粉、植物油、呈味核苷酸二钠、5’-肌苷酸二钠、焦糖色）、食用盐、味精、酵母抽提物中的几种为主要原料，添加或不添加白芷粉、食品用香精（透骨增香剂、肉味香精、牛肉香精、鸡肉香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚、麦芽糊精、5’-呈味核苷酸二钠、二氧化硅中的一种或几种，经调配混合、包装加工而成的含有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》要求制订本企业标准，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。

永城市庞三岁食品店