

Q/ZJS 0001S-2023



柘城县椒都红食品有限公司企业标准

Q/ZJS 0001S-2023

固态复合调味料

2023-01-03 发布

2023-01-03 实施

柘城县椒都红食品有限公司 发布

前 言

本标准由柘城县椒都红食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张晨光。

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、白砂糖、麦芽糊精中的几种为主要原料，添加玉米淀粉、大米粉、鸡肉粉、香辛料粉（姜、葱、大蒜、八角、花椒、小茴香、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、甘草、山奈、黑胡椒、白胡椒、丁香中的几种）、鸡油、鸡蛋粉（全蛋粉、蛋黄粉、蛋白粉中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、山梨酸钾、纽甜、碳酸氢钠、酵母提取物、鸡肉味香精、牛肉味香精、琥珀酸二钠、姜黄、姜黄素、柠檬黄中的几种，经原辅料处理、配料、混匀、制粒或不制粒、干燥、过筛或不过筛、包装加工制成的含两种或两种以上调味料非即食固态复合调味料。

根据原料不同，产品分类为：固态复合调味料（粉）、鸡粉复合调味料、鸡精复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 鸡肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.8 鸡肉味香精、牛肉味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.9 柠檬黄应符合 GB 4481.1 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 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.12 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.13 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.14 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.15 鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.16 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.17 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.18 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.19 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.21 鸡蛋粉（全蛋粉、蛋黄粉、蛋白粉）应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.22 大米粉应符合干燥、无杂质、无腐败、无霉变，且符合 GB 2761、GB 2762、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	粉末状或具有原料应有性状	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有滋味、气味，无异味	
杂 质	无霉斑，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	≤ 20	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计)，g/100g	≤ 55	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以 As 计)，mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
纽甜 ^a ，g/kg	≤ 0.07	GB 5009.247
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
姜黄素 ^a ，g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 2、a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验； 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）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

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。

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

本标准适用于以食用盐、味精、白砂糖、麦芽糊精中的几种为主要原料，添加玉米淀粉、大米粉、鸡肉粉、香辛料粉（姜、葱、大蒜、八角、花椒、小茴香、高良姜、豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、甘草、山奈、黑胡椒、白胡椒、丁香中的几种）、鸡油、鸡蛋粉（全蛋粉、蛋黄粉、蛋白粉中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、山梨酸钾、纽甜、碳酸氢钠、酵母提取物、鸡肉味香精、牛肉味香精、琥珀酸二钠、姜黄、姜黄素、柠檬黄中的几种，经原辅料处理、配料、混匀、制粒或不制粒、干燥、过筛或不过筛、包装加工制成的含两种或两种以上调味料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》和制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

柘城县椒都红食品有限公司