



410033S-2023



嵩香苑（河南）食品科技有限公司企业标准

Q/HSXY 0001S-2023

固态复合调味料

2023-01-05 发布

2023-01-05 实施

嵩香苑（河南）食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由嵩香苑（河南）食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王乾坤。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用盐、谷氨酸钠（味精）、辣椒、香辛料[孜然、花椒、辣椒、白胡椒、黑胡椒、小茴香、干姜、桂皮、八角（大茴香）、蒜片、葱粉、芝麻中的几种]、橘皮（陈皮）、白砂糖中的几种为原料，添加食用葡萄糖、食用玉米淀粉、麦芽糊精、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡精调味料、鸡肉粉、牛肉粉、膨化玉米粉、酵母抽取物、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精中的一种或两种）、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、纽甜、柠檬黄、日落黄、柠檬酸中的一种或几种，经预处理、配料、混合、包装加工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。

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 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.3 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.12 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.13 鸡肉粉、牛肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.14 膨化玉米粉应符合 GB/T 22699 的规定。
- 2.1.15 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.16 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.19 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.20 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.21 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.22 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.23 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.24 生产用水应符合 GB 5749 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	具有该产品应有的性状	取适量试样置于洁净的白瓷盘中, 在自然光下观察色泽和性状及杂质, 闻其气味, 用温开水漱口, 品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味和滋味, 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	≤ 18.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 58.0	GB 5009.44
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
日落黄 (以日落黄计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
纽甜, g/kg	≤ 0.07	GB 5009.247
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 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 食品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

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以食用盐、谷氨酸钠（味精）、辣椒、香辛料[孜然、花椒、辣椒、白胡椒、黑胡椒、小茴香、干姜、桂皮、八角（大茴香）、蒜片、葱粉、芝麻中的几种]、橘皮（陈皮）、白砂糖中的几种为原料，添加食用葡萄糖、食用玉米淀粉、麦芽糊精、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡精调味料、鸡肉粉、牛肉粉、膨化玉米粉、酵母抽取物、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精中的一种或两种）、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、纽甜、柠檬黄、日落黄、柠檬酸中的一种或几种，经预处理、配料、混合、包装加工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，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》的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。

嵩香苑（河南）食品科技有限公司