



410446S-2023



郑州源可食品科技有限公司企业标准

Q/ZYS 0001S-2023

固态复合调味料

2023-03-19 发布

2023-03-19 实施

郑州源可食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由郑州源可食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：郑州源可食品科技有限公司、河南省科学院。

本标准主要起草人：樊济军、李玉水。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以辣椒、桂皮、肉桂、小茴香、甘草、八角、黑胡椒、白胡椒、干姜、丁香、花椒、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料中的一种或几种为主要原料，添加白芷、陈皮、酵母抽取物、呈味核苷酸二钠（I+G）中的一种或几种，经配料、粉碎、混合、计量包装而成的含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据原料不同，可以分为：包子饺子料调味料、馄饨汤料调味料、烧烤料调味料、炒菜料调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 辣椒、桂皮、肉桂、小茴香、甘草、八角、黑胡椒、白胡椒、干姜、丁香、花椒应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.6 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.7 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.8 酵母抽取物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.9 呈味核苷酸二钠（I+G）应符合 GB 1886.171 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	取适量被测样品置于洁净白色搪瓷皿中或烧杯中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有本品应有的气味、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	≤	25	GB 5009. 3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	58	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
注: *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

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。

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以辣椒、桂皮、肉桂、小茴香、甘草、八角、黑胡椒、白胡椒、干姜、丁香、花椒、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料中的一种或几种为主要原料，添加白芷、陈皮、酵母抽取物、呈味核苷酸二钠（I+G）中的一种或几种，经配料、粉碎、混合、计量包装而成的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。

郑州源可食品科技有限公司