



410543S-2023



河南滑味昌调味品有限公司企业标准

Q/HHT 0001S-2023

# 固态复合调味料

2023-03-25 发布

2023-03-25 实施

河南滑味昌调味品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南滑味昌调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨忠宁。

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。

本标准适用于以干制的花椒、麻椒、小茴香、八角、丁香、桂皮、胡椒、黑胡椒、白胡椒、高良姜、甘草、草果、干姜、白芷、陈皮、孜然、辣椒、木瓜干、熟黄豆、熟花生、熟芝麻、味精、鸡精、食用盐、迷迭香中的几种为原料，经配料、混合、粉碎或不粉碎、包装而成的含两种或两种以上调味料的非即食的固态复合调味料。

根据原辅料不同分为不同产品：五香粉、烧烤料、胡辣汤用复合调味料、香辛料风味复合调味料、麻辣鲜复合调味料、香辣味复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。

2.1.2 花椒、麻椒、孜然、黑胡椒、白胡椒、八角、干姜、草果、辣椒、小茴香、桂皮、丁香、高良姜、甘草、白芷、熟芝麻应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.4 白芷、陈皮、熟花生、熟黄豆、迷迭香应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.5 木瓜干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.6 胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	具有产品应有的性状	取适量试样，置于洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有本产品应有的气、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
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

水分, g/100g	≤	18.0	GB 5009.3
食用盐 <sup>a</sup> (以NaCl计), g/100g	≤	2	GB 5009.44
注: 1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 2、a 仅限于添加食用盐的产品检验。			

#### 2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

#### 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合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; 污染物残留限量应符合GB 2762的规定; 农药残留限量应符合GB 2763的规定。

#### 3 检验

出厂检验项目为: 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

本标准适用于以干制的花椒、麻椒、小茴香、八角、丁香、桂皮、胡椒、黑胡椒、白胡椒、高良姜、甘草、草果、干姜、白芷、陈皮、孜然、辣椒、木瓜干、熟黄豆、熟花生、熟芝麻、味精、鸡精、食用盐、迷迭香中的几种为原料，经配料、混合、粉碎或不粉碎、包装而成的含两种或两种以上调味料的非即食的固态复合调味料。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，参照相关标准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。

H N

河南滑味昌调味品有限公司

Q B