



410576S-2023



河南筷筷香食品有限公司企业标准

Q/HKS 0003S-2023

# 固态复合调味料

2023-03-29 发布

2023-03-29 实施

河南筷筷香食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南筷筷香食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：黄瑞平。

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、白砂糖、味精、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、香辛料或香辛料粉【八角、花椒、干姜、辣椒、藤椒、麻椒、桂皮、高良姜、白胡椒、黑胡椒、洋葱、小茴香、月桂叶（香叶）、丁香、豆蔻、砂仁、甘草、山奈、肉豆蔻、芫荽、草果、荜拔、肉桂、栀子、月桂叶、姜黄中的一种或几种】、橘皮（粉）、白芷、山楂、洋葱粉、孜然粉、葱粉、大蒜粉、鸡精调味料、麦芽糊精、酸水解植物蛋白调味粉、酵母抽提物、脱水葱片、炒芝麻、花生、黄豆、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）中的一种或几种为原料，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、猪肉提取物、鸡肉提取物、牛肉提取物、食品用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精、猪肉味香精、葱油味香精、麻辣油味香精、咸味香精中一种或几种）、辣椒油树脂、柠檬酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯【又名阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、食用盐、食用葡萄糖）、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、焦糖色、辣椒红、二氧化硅中的一种或几种，经挑选、粉碎或不粉碎、配料、混合、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。

根据原辅料和生产工艺的不同分为：奥尔良腌料调味料、麻辣鲜调味料、香辣味调味料、肉味香调味料、凉皮香调味料、十三香大料调味料、炖肉炖排骨料调味料、炒鸡料调味料、包子饺子料调味料、烧烤料调味料、肉味鲜调味料、凉菜料调味料、烩面料调味料、拉面料调味料、芝麻香调味料、炒菜香调味料、肉香味调味料、馄饨汤料调味料、椒盐复合调味料、复合风味调味料、复合辣椒粉、辣味粉、卤料粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 橘皮（粉）、白芷、山楂应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.8 洋葱粉、孜然粉、葱粉、大蒜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 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 酸水解植物蛋白调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

- 2.1.13 脱水葱片应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.14 芝麻、花生、黄豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.17 猪肉提取物、鸡肉提取物、牛肉提取物应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 食品用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精、猪肉味香精、葱油味香精、麻辣油味香精、咸味香精中一种或几种）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.21 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.22 天门冬酰苯丙氨酸甲酯【又名阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.23 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.24 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.25 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.26 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.27 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.28 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.29 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.30 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.31 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     | 粉末状、颗粒状、块状固态     | 从样品中取出一份，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味 |
| 色 泽     | 具有原辅料混合加工后特有的色泽  |  |
| 滋 味、气 味 | 具有本品特有的气味、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  | ≤ | 15.0 | GB 5009.3     |
| 食用盐 (以NaCl计), g/100g (仅限添加食用盐的产品)                                 | ≤ | 55.0 | GB 5009.44    |
| 无机砷 (以As计), mg/kg   | ≤ | 0.1  | GB 5009.11    |
| *铅 (以Pb计), mg/kg  | ≤ | 0.9  | GB 5009.12    |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜) <sup>a</sup> , g/kg                           | ≤ | 2.0  | GB 5009.263   |
| 三氯蔗糖 (又名蔗糖素) <sup>a</sup> , g/kg                                  | ≤ | 0.25 | GB 22255      |
| 乙酰磺胺酸钾 (又名安赛蜜) <sup>a</sup> , g/kg                                | ≤ | 0.5  | GB/T 5009.140 |
| 环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计) <sup>a</sup> , g/kg                          | ≤ | 0.65 | GB 5009.97    |
| 展青霉素, μg/kg (仅限添加山楂的产品)   | ≤ | 20   | GB 5009.185   |
| 3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg (仅限添加酸水解植物蛋白调味粉的产品)                            | ≤ | 1.0  | GB 5009.191   |
| 磷酸盐 (以磷酸根 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg (仅限添加复配水分保持剂的产品) | ≤ | 20   | GB 5009.256   |
| 注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;<br>a 仅适用于添加该食品添加剂的产品的检测。             |   |      |               |

#### 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 生产加工过程中的卫生要求

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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐。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、白砂糖、味精、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、香辛料或香辛料粉【八角、花椒、干姜、辣椒、藤椒、麻椒、桂皮、高良姜、白胡椒、黑胡椒、洋葱、小茴香、月桂叶（香叶）、丁香、豆蔻、砂仁、甘草、山奈、肉豆蔻、芫荽、草果、荜拔、肉桂、栀子、月桂叶、姜黄中的一种或几种】、橘皮（粉）、白芷、山楂、洋葱粉、孜然粉、葱粉、大蒜粉、鸡精调味料、麦芽糊精、酸水解植物蛋白调味粉、酵母抽提物、脱水葱片、炒芝麻、花生、黄豆、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）中的一种或几种为原料，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、猪肉提取物、鸡肉提取物、牛肉提取物、食品用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精、猪肉味香精、葱油味香精、麻辣油味香精、咸味香精中一种或几种）、辣椒油树脂、柠檬酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯【又名阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、食用盐、食用葡萄糖）、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、焦糖色、辣椒红、二氧化硅中的一种或几种，经挑选、粉碎或不粉碎、配料、混合、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，参照 GB 31644 《食品安全国家标准 复合调味料》制定本企业标准，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。

河南筷筷香食品有限公司

QB