



410634S-2023



河南桐晨生物科技有限公司企业标准

Q/HTS 0001S-2023

固态复合调味料

2023-03-30 发布

2023-03-30 实施

河南桐晨生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南桐晨生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：李士林。

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。

本标准适用于以辣椒粉、胡椒粉为主要原料，添加鸡粉调味料、牛肉粉调味料、脱水蔬菜（脱水胡萝卜）、番茄粉、食用盐、食用葡萄糖、麦芽糊精、味精、白砂糖、食用玉米淀粉、酵母抽取物、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、碳酸氢钠、L-苹果酸、二氧化硅、焦糖色、乙基麦芽酚、大豆油、花生油、柠檬酸钠、食品用香精（玉米味香精、奥尔良味香精、洋葱味香精、红烧肉味香精、烤牛肉味香精、肉味香精中的一种或几种）中的一种或几种为辅料，经配料、混合搅拌、包装加工制成包含以上两种或两种以上的非即食固态复合调味料。

根据原辅料的不同分为不同产品：复合肉味调味料、麻辣鲜调味料、腌料调味料、卤料调味料、肉肠用调味料、烤香调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。

2.1.2 胡椒粉应符合 DB 46/T 33 的规定。

2.1.3 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.4 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.5 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.6 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。

2.1.10 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.12 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.13 酵母抽取物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.14 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.15 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.16 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.17 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.18 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.19 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.20 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.21 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.22 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.23 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.24 食品用香精应符合 GB 30616 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	松散的粉末状或颗粒状	取出适量样品，倒入洁净的白瓷盘内，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有相应产品的色泽	
气、滋味	具有相应产品的特征气味和滋味，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	≤ 15.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 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
氨基酸态氮（以氮计），g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
注：*该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 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、食用盐。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以辣椒粉、胡椒粉为主要原料，添加鸡粉调味料、牛肉粉调味料、脱水蔬菜（脱水胡萝卜）、番茄粉、食用盐、食用葡萄糖、麦芽糊精、味精、白砂糖、食用玉米淀粉、酵母提取物、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、碳酸氢钠、L-苹果酸、二氧化硅、焦糖色、乙基麦芽酚、大豆油、花生油、柠檬酸钠、食品用香精（玉米味香精、奥尔良味香精、洋葱味香精、红烧肉味香精、烤牛肉味香精、肉味香精中的一种或几种）中的一种或几种为辅料，经配料、混合搅拌、包装加工制成包含以上两种或两种以上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。

河南桐晨生物科技有限公司