



410912S-2023



西峡县佰润达新农业科技有限公司企业标准

Q/XBNK 0001S-2023

固态复合调味料

2023-04-18 发布

2023-04-18 实施

西峡县佰润达新农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由西峡县佰润达新农业科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：张保同。

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。

本标准适用于以香辛料粉（菖蒲、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、辣根、龙蒿、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、胡麻、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜中的几种）为主要原料，添加或不添加食用盐、谷氨酸钠(味精)、白砂糖、鸡粉调味料、食用菌粉（牛肝菌粉、鸡枞菌粉、松茸粉、羊肚菌粉、茶树菇粉、姬菇粉、鸡腿菇粉、姬松茸粉、松蘑粉、香菇粉中的一种或多种）、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅中一种或多种，经配料、混合、包装而成的含有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 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.6 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.8 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.9 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 50g 试样平摊于洁净白瓷盘内或白色滤纸上,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	具有该产品应有的色泽	
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	≤ 14.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 5.0	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
注: *该项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

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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

本标准适用于以香辛料粉（菖蒲、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、辣根、龙蒿、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂叶、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、胡麻、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜中的几种）为主要原料，添加或不添加食用盐、谷氨酸钠(味精)、白砂糖、鸡粉调味料、食用菌粉（牛肝菌粉、鸡枞菌粉、松茸粉、羊肚菌粉、茶树菇粉、姬菇粉、鸡腿菇粉、姬松茸粉、松蘑粉、香菇粉中的一种或多种）、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅中一种或多种，经配料、混合、包装而成的含有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。

西峡县佰润达新农业科技有限公司