



410725S-2023



驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司企业标准

Q/ZWST 0014S-2023

涮锅料（固态复合调味料）

2023-04-05 发布

2023-04-05 实施

驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司 发布

前 言

本标准由驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司提出并起草。

本标准起草人：张慧、王艳改、李留喜、贾亚峰。

本标准自发布实施之日起代替Q/ZWST 0014S-2018，标准备案号：411847S-2018。

H N
Q B

涮锅料（固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了涮锅料（固态复合调味料）的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用盐、味精、全脂乳粉、麦芽糊精、白砂糖、酵母抽提物、洋葱粉、干姜、花椒、白胡椒、辣椒、八角茴香、砂仁、甘草中的几种为原料，添加 5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精（鸡肉粉）中的几种，经清理或不清理、粉碎或不粉碎、配料、混合、筛理、包装而成的包含两种及两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据原辅料不同分为：涮锅料调味料（鲜香）、涮锅料调味料（微辣）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.2 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.3 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 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 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.9 洋葱粉、干姜、花椒、白胡椒、辣椒、八角茴香、砂仁、甘草应符合 GB/T 15691 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样于洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、状态，闻其气味，品其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
状态	粉状，无正常视力可见外来异物	

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 ≤	6.5	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计）, g/100g ≤	58	称 3~5g 样品，溶解后定容到 100ml 摇匀，取 2ml 滤液按 GB 5009.44

氨基酸态氮（以 N 计），g/100g	≥	0.3	称 3~5g 样品，溶解后定容到 100ml 摇匀，取 10ml 滤液按 GB 5009.235
总氮（以 N 计），g/100g	≥	1.0	GB 5009.5
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
a 无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*指该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷,当总砷含量不超过无机砷限量值时,可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则,需测定无机砷含量再作判定。			

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、水分、氨基酸态氮、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、味精、全脂乳粉、麦芽糊精、白砂糖、酵母抽提物、洋葱粉、干姜、花椒、白胡椒、辣椒、八角茴香、砂仁、甘草中的几种为原料，添加 5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精（鸡肉粉）中的几种，经清理或不清理、粉碎或不粉碎、配料、混合、筛理、包装而成的包含两种及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》的要求，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。

驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司