



411453S-2023



新乡豫膳房调味品有限公司企业标准

Q/CSC 0002S-2023

固态复合调味料

2023-05-25 发布

2023-05-25 实施

新乡豫膳房调味品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡豫膳房调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郝卫国、王刘飞。

本标准自发布实施日起替代Q/XYT 0001S-2019。

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。

本标准适用于以香辛料（辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、孜然粉、姜粉、丁香粉、蒜粉、胡椒粉、肉豆蔻粉、姜黄粉、甘草粉、月桂叶粉、砂仁粉中的一种或几种）、白芷粉、咖喱粉、食用盐、白砂糖、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、羊肉调味粉（羊骨、羊肉、麦芽糊精、食用盐、辣椒粉、花椒粉、味精、羊肉香精）、牛肉调味粉（牛肉、麦芽糊精、食用盐、辣椒粉、花椒粉、味精、牛肉香精）、鸡肉调味粉（鸡肉、麦芽糊精、香辛料、食用盐、谷氨酸钠、鸡肉香精、5'-呈味核苷酸二钠）、牛肉老汤粉（生活饮用水、牛骨肉、麦芽糊精、食用盐、葱、姜）、海鲜调味粉（虾肉、花蛤肉、螺肉中的一种或几种为主要原料，麦芽糊精、食用盐、香辛料、谷氨酸钠、花甲味香精为辅料）、羊骨提取物（羊骨、羊肉、生活饮用水、食用盐、香辛料）、复合酱油粉（酱油、麦芽糊精、食用盐、味精）、水解植物蛋白复合调味粉（酸水解大豆蛋白调味液、麦芽糊精、味精、食用盐）、酵母抽提物、虾仁粉、脱水葱、脱水香菜、香菇粉中的几种为主要原料，添加或不添加麦芽糊精、玉米淀粉、芝麻、食品用香精（菌汤香精、牛肉香精、花甲味香精、牛肉香精、鸡肉香精中的一种或几种）、植脂末（氢化植物油、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、葡萄糖浆）、柠檬酸、DL-苹果酸、味精、黄原胶、瓜尔胶、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、辣椒红、二氧化硅中的一种或几种，经调配混合、包装加工而成含有两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据原辅料不同可将产品分为不同种类：酸辣味复合调味料、麻辣味复合调味料、香辣味复合调味料、菌汤味复合调味料、花甲味复合调味料、海鲜味复合调味料、金汤肥牛复合调味料、复合风味调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 白芷粉应清洁、干燥、无污染，同时符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.7 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.8 羊肉调味粉、牛肉调味粉、鸡肉调味粉、海鲜调味粉、牛肉老汤粉、羊骨提取物、复合酱油粉、水解植物蛋白复合调味粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.10 虾仁粉应符合 GB 10136 的规定。

- 2.1.11 脱水葱、脱水香菜应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.12 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.13 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.19 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.20 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.21 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.22 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.23 5’-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.24 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.25 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.26 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.27 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.28 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.29 生活饮用水应符合 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	固态粉状至颗粒状	取样品置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色 泽	具有本品应具有色泽	
气、 滋 味	具有产品特有气味和滋味,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
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 25	GB 5009.44
水分, g/100g	≤ 15	GB 5009.3

铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
3-氯-1,2-丙二醇 ^a ，mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191
甲基汞 ^b （以 Hg 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.17
注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；			
注 2：a 指标仅适用于使用水解植物蛋白的产品；b 指标仅限于添加香菇粉或虾仁粉的产品。			

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、水分的检验。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（辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、孜然粉、姜粉、丁香粉、蒜粉、胡椒粉、肉豆蔻粉、姜黄粉、甘草粉、香叶粉、砂仁粉中的一种或几种）、白芷粉、咖喱粉、食用盐、白砂糖、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、羊肉调味粉（羊骨、羊肉、麦芽糊精、食用盐、辣椒粉、花椒粉、味精、羊肉香精）、牛肉调味粉（牛肉、麦芽糊精、食用盐、辣椒粉、花椒粉、味精、牛肉香精）、鸡肉调味粉（鸡肉、麦芽糊精、香辛料、食用盐、谷氨酸钠、鸡肉香精、5'-呈味核苷酸二钠）、牛肉老汤粉（生活饮用水、牛骨肉、麦芽糊精、食用盐、葱、姜）、海鲜调味粉（虾肉、花蛤肉、螺肉中的一种或几种为主要原料，麦芽糊精、食用盐、香辛料、谷氨酸钠、花甲味香精为辅料）、羊骨提取物（羊骨、羊肉、生活饮用水、食用盐、香辛料）、复合酱油粉（酱油、麦芽糊精、食用盐、味精）、水解植物蛋白复合调味粉（酸水解大豆蛋白调味液、麦芽糊精、味精、食用盐）、酵母抽提物、虾仁粉、脱水葱、脱水香菜、香菇粉中的几种为主要原料，添加或不添加麦芽糊精、玉米淀粉、芝麻、食品用香精（菌汤香精、牛肉香精、花甲味香精、牛肉香精、鸡肉香精中的一种或几种）、植脂末（氢化植物油、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、葡萄糖浆）、柠檬酸、DL-苹果酸、味精、黄原胶、瓜尔胶、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、辣椒红、二氧化硅中的一种或几种，经调配混合、包装加工而成含有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》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。

本标准不涉及水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡豫膳房调味品有限公司