411185S-2023

柘城县鼎一食品有限公司企业标准

Q/ZDS 0001S-2023

固态复合调味料

2023-05-09 发布　　2023-05-09 实施

柘城县鼎一食品有限公司 发布

前　言

本标准由柘城县鼎一食品有限公司提出。

本标准由柘城县鼎一食品有限公司和河南中测技术检测服务有限公司共同起草。

本标准主要起草人：庞文佳、宋三一。

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、香辛料或香辛料粉（辣椒、孜然、姜、小茴香、高良姜、肉桂、八角、胡椒、甘草、丁香、花椒、藤椒、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、洋葱、大蒜、姜黄中的几种）、花生碎(花生仁炒制、粉碎)、黄豆粉（黄豆炒制、粉碎）、食用玉米淀粉、芝麻仁、味精、白砂糖、食用葡萄糖、鸡肉粉、鸡粉调味料中的几种为主要原料，添加或不添加酵母抽提物、5’-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、二氧化硅、栀子(粉碎)、食品用香精（咸味香精、肉类风味香精、海鲜风味香精、骨汤风味香精、菌菇风味香精、蔬菜风味香精、麻辣风味香精、泡椒味香精、椒麻味香精、花椒味香精、辣椒味香精、孜然味香精、番茄味香精、迷迭香味香精中的一种或几种）中的几种，经配料、混匀、包装加工制成的的包含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据原辅料的不同分为：烧烤蘸料、烧烤撒料、烤肉蘸料、火锅蘸料、烧烤调味料、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、十三香调味料、炖肉炖排骨调味料、炒鸡调味料、包子饺子调味料、烧烤料调味料、肉味鲜调味料、凉菜调味料、烩面调味料、拉面调味料、芝麻香调味料、炒菜调味料、肉香味调味料、馄饨汤料调味料、风味复合调味料、复合调味粉、椒盐复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

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

2.1.6 鸡肉粉应符合GB 2726 的规定。

2.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.8 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.9 鸡粉调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.10 芝麻仁应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.11 5′-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.12 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.13 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

2.1.14 黄豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.15 花生应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.17 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.18 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.20 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.21 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

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

2.1.23 栀子应符合《中华人民共和国药典》2020 年第一部的规定。

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	粉末状或具有原料应有性状	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，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	具有该产品应有滋味、气味，无异味	
杂　质	无霉斑，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	≤	25	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计)，g/100g	≤	50	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
无机砷(以 As 计)，mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
山梨酸钾[a]（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠[a]（以苯甲酸计），g/kg	≤	0.6	GB 5009.28

注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

2、a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验；

同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

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

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、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

HNQB

编制说明

本标准适用于以食用盐、香辛料或香辛料粉（辣椒、孜然、姜、小茴香、高良姜、肉桂、八角、胡椒、甘草、丁香、花椒、藤椒、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、洋葱、大蒜、姜黄中的几种）、花生碎(花生仁炒制、粉碎)、黄豆粉（黄豆炒制、粉碎）、食用玉米淀粉、芝麻仁、味精、白砂糖、食用葡萄糖、鸡肉粉、鸡粉调味料中的几种为主要原料，添加或不添加酵母抽提物、5’-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、二氧化硅、栀子(粉碎)、食品用香精（咸味香精、肉类风味香精、海鲜风味香精、骨汤风味香精、菌菇风味香精、蔬菜风味香精、麻辣风味香精、泡椒味香精、椒麻味香精、花椒味香精、辣椒味香精、孜然味香精、番茄味香精、迷迭香味香精中的一种或几种）中的几种，经配料、混匀、包装加工制成的的包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》和制订本标准，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。

柘城县鼎一食品有限公司