



411857S-2023



西华县方永结食品有限公司企业标准

Q/XFYJ 0001S-2023

固态复合调味料

2023-06-26 发布

2023-06-26 实施

西华县方永结食品有限公司 发布

前 言

本标准由西华县方永结食品有限公司提出。

本标准起草单位：西华县方永结食品有限公司。

本标准主要起草人：杨真。

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，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用盐、味精、白砂糖、酵母粉、香辛料或粉(花椒、干姜、八角、肉桂、山奈、荜拨、草果、肉豆蔻、豆蔻、高良姜、月桂叶、丁香、胡椒、小茴香、孜然、砂仁、辣椒中的一种或几种)、陈皮、白芷中的几种为主要原料，添加或不添加鸡粉调味料、鸡精调味料、碳酸氢钠、麻辣鲜（半固态复合调味料）[食用盐、味精、辣椒、麦芽糊精、白砂糖、花椒、葱、黑胡椒、酵母抽提物、食品添加剂(琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠)、肉桂]中的几种，经粉碎或不粉碎、配料、混合、包装工艺而成的含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据所添加原辅料的不同，分为包子复合调味料、油炸类复合调味料、香辛料风味调味料、香辣调味料、胡辣汤复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.2 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 酵母粉应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.10 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.11 麻辣鲜应符合 GB 31644 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	粉状或具有原料应有的性状	从样品中取出 1 袋，置于白色瓷盘中，自

色泽	具有产品应有的色泽	然光下用肉眼观察性状及色泽，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
气、滋味	具有产品应有的气、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	≤ 20.0	GB 5009. 3
食用盐 ^a (以 NaCl 计), g/100g	≤ 45.0	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
总氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.3	SB/T 10371
* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于含食用盐的产品。		

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

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、食用盐(适用于添加食用盐的产品)。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、白砂糖、酵母粉、香辛料或粉(花椒、干姜、八角、肉桂、山奈、荜拔、草果、肉豆蔻、豆蔻、高良姜、月桂叶、丁香、胡椒、小茴香、孜然、砂仁、辣椒中的一种或几种)、陈皮、白芷中的几种为主要原料，添加或不添加鸡粉调味料、鸡精调味料、碳酸氢钠、麻辣鲜（半固态复合调味料）[食用盐、味精、辣椒、麦芽糊精、白砂糖、花椒、葱、黑胡椒、酵母抽提物、食品添加剂(琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠)、肉桂]中的几种，经粉碎或不粉碎、配料、混合、包装工艺而成的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》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。

西华县方永结食品有限公司