



412355S-2023



安阳市民生香香味业有限责任公司企业标准

Q/AMX 0007S-2023

炖汤料包（固态复合调味料）

2023-07-31 发布

2023-07-31 实施

安阳市民生香香味业有限责任公司 发布

前 言

本标准由安阳市民生香香味业有限责任公司提出和起草。

本标准主要起草人：冯立震。

H N

Q B

炖汤料包（固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了炖汤料包（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【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、香叶（月桂叶）、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、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、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗幌子、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、麻椒、姜中的几种】、食用盐、味精、白砂糖、绵白糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、大豆蛋白粉中的几种为原料，添加或不添加干制食用菌【双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑、牛肝菌、松茸（又称松口蘑或松蘑）、松露（块菌）、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、木耳（黑木耳）、银耳（白木耳）、毛木耳（黄背木耳、白背木耳、紫木耳）、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菇、金顶蘑（黄金菇）、茶树菇、滑子菇（滑菇、珍珠蘑）、羊肚菌、姬松茸、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、海鲜菇、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、凤尾菇、秀珍菇、姬菇、绣球菌中的一种或几种】、黑豆、赤小豆、广东虫草子实体、芡实、玉竹、黄精、莲子、茯苓、陈皮（橘皮）、白芷、百合、枸杞子、山药、薏苡仁（薏米）、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、枣、刀豆、山楂、罗汉果、金银花、青果、栀子、紫苏、黄花菜、人参（人工种植5年及5年以下）、大米粉、食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、香辛型香精、排骨味香精、红烧风味香精、咸味香精、鲜味香精中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠（干贝素）、碳酸氢钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、二氧化硅、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸中的一种或几种，经调配、混合搅拌、烘干、粉碎或不粉碎、筛选、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食炖汤料（固态复合调味料）。

按照原辅料不同或用途不同，可分为：炖肉汤料、炖甜汤料、炖咸汤料，或命名原则（原料名称+汤料）。

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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 白砂糖、绵白糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

- 2.1.7 鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.8 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.9 干食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 蛹虫草应符合原卫计委 2014 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.11 黑豆、赤小豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 广东虫草子实体应符合原卫生部公告 2013 年第 1 号《关于批准茶树花等 7 种新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.13 芡实、玉竹、黄精、莲子、茯苓、陈皮（橘皮）、白芷、百合、枸杞子、山药、薏苡仁（薏米）、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、枣、刀豆、山楂、罗汉果、金银花、青果、栀子、紫苏应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.14 黄花菜应清洁卫生、无污染、无腐烂、无虫蛀，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.15 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.17 琥珀酸二钠（干贝素）应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.18 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.19 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.20 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.21 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.22 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.23 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.24 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.25 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部公告 2012 年第 17 号的规定。
- 2.1.26 大米粉应符合 GB 2715 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	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、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
*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
米酵菌酸, mg/kg ≤	0.25 (仅适用于添加银耳的产品)	GB 5009.189
注 1: a 可先测定总砷, 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;		
注 2: *铅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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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, 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、香叶（月桂叶）、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、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、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗幌子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、麻椒、姜中的几种】、食用盐、味精、白砂糖、绵白糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、大豆蛋白粉中的几种为原料，添加或不添加干制食用菌【双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑、牛肝菌、松茸（又称松口蘑或松蘑）、松露（块菌）、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、木耳（黑木耳）、银耳（白木耳）、毛木耳（黄背木耳、白背木耳、紫木耳）、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菇、金顶蘑（黄金菇）、茶树菇、滑子菇（滑菇、珍珠蘑）、羊肚菌、姬松茸、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、海鲜菇、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、凤尾菇、秀珍菇、姬菇、绣球菌中的一种或几种】、黑豆、赤小豆、广东虫草子实体、芡实、玉竹、黄精、莲子、茯苓、陈皮（橘皮）、白芷、百合、枸杞子、山药、薏苡仁（薏米）、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、枣、刀豆、山楂、罗汉果、金银花、青果、栀子、紫苏、黄花菜、人参（人工种植5年及5年以下）、大米粉、食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、香辛型香精、排骨味香精、红烧风味香精、咸味香精、鲜味香精中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠（干贝素）、碳酸氢钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、二氧化硅、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸中的一种或几种，经调配、混合搅拌、烘干、粉碎或不粉碎、筛选、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食炖汤料（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，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。

安阳市民生香香味业有限责任公司