412078S-2023

河南坤临食品有限公司企业标准

Q/HKLS 0002S-2023

固态复合调味料

2023-07-09 发布　　2023-07-09 实施

河南坤临食品有限公司 发布

前　言

本标准由河南坤临食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：凡建岭。

HNQB

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、香辛料粉[花椒、八角、姜粉、辣椒、桂皮、高良姜、白胡椒、黑胡椒、麻椒、小茴香、香叶（月桂叶）、丁香、蒜片、豆蔻、砂仁、甘草、山奈、肉豆蔻、芫荽、葱粉、芝麻、草果、洋葱中的一种或几种]、白砂糖、孜然粉、橘皮（陈皮）粉、白芷粉的几种为原料，添加玉米淀粉、大豆水解植物蛋白粉、酵母提取物、鸡肉提取物、鸡肉粉、牛肉粉、花生粉、黄豆粉、麦芽糊精、番茄粉、酱油粉、谷氨酸钠、二氧化硅、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（含苯丙氨酸）、乙酰磺胺酸钾、红曲红、辣椒红、5′-呈味核苷酸二钠、食品香精（猪肉香精、牛肉香精、鸡肉香精、牛肉膏、肉味精油、芝麻油香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、混合、搅拌、包装加工而成的含有两种或两种以上调味品的非即食固态复合调味料。

根据所用原料不同，可分为：鸡味复合调味料、牛肉味复合调味料、麻辣味复合调味料、花生味复合调味料、洋葱味复合调味料、番茄味复合调味料、蒜味复合调味料、烧烤味复合调味料、酱味复合调味料、姜味复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 孜然粉应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.4 香辛料粉[花椒、八角、姜粉、辣椒、桂皮、高良姜、白胡椒、黑胡椒、麻椒、小茴香、香叶（月桂叶）、丁香、蒜片、豆蔻、砂仁、甘草、山奈、肉豆蔻、芫荽、葱粉、芝麻、草果、洋葱]应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 5′-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.6 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

2.1.7 橘皮（陈皮）粉、白芷粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.8 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.9 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.10 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。

2.1.11 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.12 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.13 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.14 食品香精（猪肉香精、牛肉香精、鸡肉香精、牛肉膏、肉味精油、芝麻油香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.15 花生粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.16 黄豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.17 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。

2.1.18 酱油粉、鸡肉粉、鸡肉提取物、牛肉粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.19 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.20 大豆水解植物蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。

2.1.21 番茄粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.22 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	颗粒状、粉状或块状	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽及有无外来杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味。
色　泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本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，%	≤	15.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	59.0	GB 5009.44
*铅 （以 Pb 计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）[a]，g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾[a]，g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
3-氯-1,2-丙二醇[b]，mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加该食品添加剂的产品的检测。

b 仅适用于添加大豆水解植物蛋白粉的产品的检测。

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐。型式检验按国家有关规定执行。

HN QB

编制说明

本标准适用于以食用盐、香辛料粉[花椒、八角、姜粉、辣椒、桂皮、高良姜、白胡椒、黑胡椒、麻椒、小茴香、香叶（月桂叶）、丁香、蒜片、豆蔻、砂仁、甘草、山奈、肉豆蔻、芫荽、葱粉、芝麻、草果、洋葱中的一种或几种]、白砂糖、孜然粉、橘皮（陈皮）粉、白芷粉的几种为原料，添加玉米淀粉、大豆水解植物蛋白粉、酵母提取物、鸡肉提取物、鸡肉粉、牛肉粉、花生粉、黄豆粉、麦芽糊精、番茄粉、酱油粉、谷氨酸钠、二氧化硅、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）（含苯丙氨酸）、乙酰磺胺酸钾、红曲红、辣椒红、5′-呈味核苷酸二钠、食品香精（猪肉香精、牛肉香精、鸡肉香精、牛肉膏、肉味精油、芝麻油香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调配、混合、搅拌、包装加工而成的含有两种或两种以上调味品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》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。

河南坤临食品有限公司

HN QB