



412659S-2023



河南省佼佼者食品有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2023

固态复合调味料

2023-08-22 发布

2023-08-22 实施

河南省佼佼者食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省佼佼者食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李秋慧、郭春阳、李鲁迭。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HJS 0001S-2020。

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要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、香辛料或料粉【八角、花椒、小茴香、辣椒、孜然、草果、砂仁、桂皮、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、丁香、甘草、干姜、山奈、香叶（月桂叶）、高良姜中的几种】、白芷、陈皮、芝麻、花生仁、大豆、紫苏子、鸡精调味料、酵母抽提物、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、食用菌（香菇、松茸、杏鲍菇、牛肝菌、鸡腿菇中的一种或几种）中的几种为原料，添加或不添加小麦粉、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、乙基麦芽酚、脱水蔬菜粉（蒜粉、姜粉、葱粉、洋葱粉）、食品用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、猪肉风味香精、海鲜风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、奥尔良风味香精、蒜香风味香精、葱香风味香精、鲜虾风味香精、葱香油状香精中的一种或几种）、鸡骨抽提物、牛骨抽提物、猪骨抽提物、鸡肉膏香精、牛肉膏香精、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、姜黄、焦糖色、柠檬酸、大豆分离蛋白、酸水解（大豆）植物蛋白调味粉、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、辣椒红中的一种或几种，经配料、粉碎或不粉碎、混合、搅拌、造粒不造粒、干燥、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料非即食固态复合调味料。

根据添加原辅料不同产品可分为：鸡粉复合调味料、鸡精复合调味料、鸡鲜精调味料、鸡味鲜调味料、鸡味调味料、鸡鲜粉调味料、鸡味粉调味料、鸡鲜味固态复合调味料、鸡鲜鲜固态复合调味料、麻辣调味料（固态）、孜然粉风味（固态复合调味料）、白胡椒粉风味（固态复合调味料）、黑胡椒粉风味（固态复合调味料）、五香烧烤料风味（固态复合调味料）、香辣烧烤料风味（固态复合调味料）、辣椒粉风味（固态复合调味料）、五香粉风味（固态复合调味料）、螺蛳粉伴侣调味料、炒菜料、小龙虾复合调味料、大盘鸡复合调味料、五香味固态复合调味料、香辣味固态复合调味料、麻辣鲜复合调味料、肉味王复合调味料、芝麻香复合调味料、香辣烧烤料、孜然烧烤料、烤肉复合调味料、奥尔良烧烤腌料、新奥尔良腌料、包子、饺子馅调味料、芝麻盐调味料、味椒盐调味料、孜然味复合调味料、牛肉粉复合调味料、排骨粉复合调味料、鲜香粉复合调味料、香辣粉复合调味料、馄饨料固态复合调味料、米线料固态复合调味料、麻辣香锅固态复合调味料、鲜味宝固态复合调味料、鲜味王固态复合调味料、香辣一品固态复合调味料、烧烤辣椒固态复合调味料、松鲜鲜固态复合调味料、松茸鲜固态复合调味料、肉鲜鲜固态复合调味料、卤味鲜固态复合调味料、土鸡鲜精调味料、薄盐土鸡鲜精调味料、复合调味料（粉）。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.2 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.4 香辛料、香辛料粉、脱水蔬菜粉（蒜粉、姜粉、葱粉、洋葱粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的规定。
- 2.1.6 芝麻、花生仁、大豆、紫苏子应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.8 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.9 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.10 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.11 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.12 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.13 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.14 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.19 食品用香精、鸡骨抽提物、牛骨抽提物、猪骨抽提物、鸡肉膏香精、牛肉膏香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.21 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.22 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.23 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.24 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.25 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.26 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.27 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.28 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.29 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.30 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.31 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.32 酸水解（大豆）植物蛋白调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.33 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 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	试验方法
性状	粉末状、颗粒状	从混合均匀的样品中取出适量被测样品，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有原辅料混合加工后特有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气、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	≤ 14	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 59.0	GB 5009.44
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤ 20	GB 5009.256
3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg【仅限添加酸水解（大豆）植物蛋白调味粉的产品检验】	≤ 1.0	GB 5009.191
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
注 *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅限添加该食品添加剂的产品检测。		

2.4 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

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。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、香辛料或料粉【八角、花椒、小茴香、辣椒、孜然、草果、砂仁、桂皮、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、丁香、甘草、干姜、山奈、香叶（月桂叶）、高良姜中的几种】、白芷、陈皮、芝麻、花生仁、大豆、紫苏子、鸡精调味料、酵母抽提物、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、食用菌（香菇、松茸、杏鲍菇、牛肝菌、鸡腿菇中的一种或几种）中的几种为原料，添加或不添加小麦粉、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、乙基麦芽酚、脱水蔬菜粉（蒜粉、姜粉、葱粉、洋葱粉）、食品用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、猪肉风味香精、海鲜风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、奥尔良风味香精、蒜香风味香精、葱香风味香精、鲜虾风味香精、葱香油状香精中的一种或几种）、鸡骨抽提物、牛骨抽提物、猪骨抽提物、鸡肉膏香精、牛肉膏香精、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、姜黄、焦糖色、柠檬酸、大豆分离蛋白、酸水解（大豆）植物蛋白调味粉、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、辣椒红中的一种或几种，经配料、粉碎或不粉碎、混合、搅拌、造粒不造粒、干燥、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省佼佼者食品有限公司

QB