



412826S-2023



河南省肖掌柜香料有限公司企业标准

Q/HXZG 0002S-2023

# 固态复合调味料

2023-09-10 发布

2023-09-10 实施

河南省肖掌柜香料有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省肖掌柜香料有限公司提出并起草。

本标准起草人：肖少兵、肖海瑞、肖海洋、李普芳。

本标准自发布实施日起替代 Q/HXZG0002S-2022 （备案号：411579S-2022）

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。

本标准适用于以辣椒、花椒（青椒、青麻椒、绿川椒）、八角、小茴香、桂皮（肉桂）、白胡椒、黑胡椒、食用盐、味精、白砂糖、虾皮、干姜、孜然（枯茗）、丁香、月桂叶（香叶）、砂仁、草果、山奈、糯米、肉豆蔻、荜拔、甘草、姜黄、高良姜、橘皮（陈皮）、决明子、百合、芫荽、鸡油、猪油、牛油、大豆油、菜籽油、百里香、香茅、桑叶、荷叶、莲子、淡竹叶、白芷、槐花、酸枣仁、薏苡仁、当归、枣（大枣、酸枣、黑枣）、枸杞、罗汉果、多香果、紫苏籽、冰糖、茶叶（红茶）、茶叶（绿茶）、芝麻、黄豆、郫县豆瓣、洋葱、绿豆、花生、玉米、香菇、葱、蒜、山药、栀子、龙眼肉（桂圆）、木瓜、木薯、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、大米、酱油粉、番茄酱、豆蔻、青果、枣干、白果、白扁豆、鸡粉调味料、食用玉米淀粉、小麦粉、鸡蛋、麦芽糊精、食用葡萄糖、酵母抽提物、羊肉抽提物、牛肉粉、鸡肉粉、番茄粉中的几种为主要原料，添加或不添加食用香精、食品添加剂（L-苹果酸、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、焦糖色、柠檬酸、辣椒红、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、二氧化硅、红曲米中的一种或几种）经验收、筛选、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食类固态复合调味料。

根据添加原辅料不同分为：味宝调味料、麻辣鲜调味料、米线料调味料、米线馄饨调味料、牛肉汤调味料、羊肉汤调味料、驴肉汤调味料、豆腐汤调味料、鲜香包子饺子料调味料、包子饺子调味料、奥尔良腌肉料调味料、凉拌料调味料、河南烩面料调味料、兰州拉面调味料、三鲜烩面料调味料、优质烩面调味料、面条汤料调味料、方便面调味料、糊涂面调味料、浆面条调味料、刀削面调味料、杂酱面调味料、砂锅面调味料、煮面调味料、凉皮调料调味料、香辣烤面筋料调味料、烧烤料调味料、肉味王调味料、肉味香调味料、炒菜料调味料、肉味鲜调味料、鲜香粉调味料、饭菜香料调味料、烧烤蘸料调味料、烩菜调味料、灌肠调料调味料、炸鸡裹粉调味料、鱼香肉丝调味料、宫保鸡丁调味料、椒盐调味料、小龙虾调料、咖喱粉调味料、麻辣粉调味料、味极鲜调味料、鲜汤宝调味料、五料面调味料、增香粉调味料、一勺香调味料、黄焖鸡调味料、红烧肉调味料、芝麻香调味料、芝麻盐调味料、韩式腌料调味料、小酥肉粉调味料、韩式蘸料调味料、咖喱味蘸料调味料、咖喱味腌料调味料、黑椒味蘸料调味料、黑椒味腌料调味料、三鲜馄饨调味料、五香蒸肉米粉调味料、麻辣蒸肉米粉、一品鲜调味料、煮粉煮面调味料、香辣粉调味料。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 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/T 8967 和 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 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.8 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.9 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.10 八角、白胡椒、黑胡椒、花椒、肉豆蔻、洋葱、荜拔、草果、砂仁、小茴香、丁香、孜然（枯茗）、桂皮（肉桂）、姜黄、高良姜、多香果、山奈、豆蔻、百里香、芫荽、香茅、葱、蒜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.14 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.16 芝麻应符合 GB 19300 和 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.17 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.20 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.21 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.22 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.23 干姜、白芷、山药、青果、栀子、橘皮（陈皮）、龙眼肉（桂圆）、枣干、枣（大枣、酸枣、黑枣）、木瓜、紫苏籽、罗汉果、决明子、百合、桑叶、荷叶、莲子、淡竹叶、槐花、酸枣仁、薏苡仁、甘草、白果、白扁豆、当归应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.24 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.25 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.26 糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。。
- 2.1.27 玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 2.1.28 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.29 番茄粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.30 茶叶应符合 GB/T 14456.1 和 GB/T13738.1 的规定。
- 2.1.31 鸡肉粉应符合 GB/T 16869 的规定。
- 2.1.32 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.33 土鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

- 2.1.34 羊肉抽提物应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.35 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.36 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.37 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.38 番茄粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.39 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.40 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.41 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.42 牛油、鸡油、猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.43 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.44 木薯应符合 NY/T1520 的规定。
- 2.1.45 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.46 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.47 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.48 食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.49 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.50 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
性 状	具有产品应有的性状	取 50g 样品平摊于洁净白瓷盘内或白色滤纸上，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味。然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有产品应有的气味，无异味	
滋 味	具有产品应有的滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

## 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

食用盐（以 NaCl 计）， g/100g	≤	59.0	GB 5009.44
总氮（以 N 计）， g/100g	≥	0.25	GB 5009.5
无机砷（以 As 计）， mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
阿斯巴甜（含苯丙氨酸） <sup>a</sup> ， g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
注：*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验。			

#### 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、食用盐的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以辣椒、花椒（青椒、青麻椒、绿川椒）、八角、小茴香、桂皮（肉桂）、白胡椒、黑胡椒、食用盐、味精、白砂糖、虾皮、干姜、孜然（枯茗）、丁香、月桂叶（香叶）、砂仁、草果、山奈、糯米、肉豆蔻、荜拔、甘草、姜黄、高良姜、橘皮（陈皮）、决明子、百合、芫荽、鸡油、猪油、牛油、大豆油、菜籽油、百里香、香茅、桑叶、荷叶、莲子、淡竹叶、白芷、槐花、酸枣仁、薏苡仁、当归、枣（大枣、酸枣、黑枣）、枸杞、罗汉果、多香果、紫苏籽、冰糖、茶叶（红茶）、茶叶（绿茶）、芝麻、黄豆、郟县豆瓣、洋葱、绿豆、花生、玉米、香菇、葱、蒜、山药、栀子、龙眼肉（桂圆）、木瓜、木薯、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、大米、酱油粉、番茄酱、豆蔻、青果、枣干、白果、白扁豆、鸡粉调味料、食用玉米淀粉、小麦粉、鸡蛋、麦芽糊精、食用葡萄糖、酵母抽提物、羊肉抽提物、牛肉粉、鸡肉粉、番茄粉中的几种为主要原料，添加或不添加食用香精、食品添加剂（L-苹果酸、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、焦糖色、柠檬酸、辣椒红、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、二氧化硅、红曲米中的一种或几种）经验收、筛选、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食类固态复合调味料。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》制定本企业标准，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。

河南省肖掌柜香料有限公司

QB