



412837S-2023



河南隆霄生物科技有限公司企业标准

Q/HLX 0002S-2023

固态复合调味粉

2023-09-10 发布

2023-09-10 实施

河南隆霄生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南隆霄生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张杰。

H N

Q B

固态复合调味粉

1 范围

本标准规定了固态复合调味粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以香辛料（辣椒粉、白胡椒粉、洋葱粉、生姜粉、肉豆蔻粉、蒜粉、孜然粉、小茴香粉、高良姜粉、草果粉、砂仁粉、桂皮粉、肉桂粉、姜黄粉、八角粉、黑胡椒粉、香菜籽粉、花椒粉、麻椒粉、丁香粉中一种或几种）、食用盐、味精、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、食用红薯淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、米粉、小麦粉、魔芋粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加牛肉粉、鸡肉粉、鸡肉提取物、肉类提取物、海鲜粉、海鲜提取物、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、卡拉胶、碳酸钠、氯化钾、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、琥珀酸二钠、L-丙氨酸（增味剂）、甘氨酸（增味剂）、柠檬酸、焦糖色、天然胡萝卜素、辣椒红、红曲红、二氧化硅中的一种或几种，经调配、粉碎或不粉碎、混合、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味粉。

产品根据添加原料不同可分为：小酥肉复合调味粉、天妇罗复合调味粉、裹粉复合调味粉、嫩肉复合调味粉、腌肉复合调味粉、颗粒炸粉复合调味粉、鸭肉去腥复合调味粉、鱼肉去腥复合调味粉、牛羊肉去腥复合调味粉、炖肉复合调味粉、复合调味粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 香辛料（辣椒粉、白胡椒粉、洋葱粉、生姜粉、肉豆蔻粉、蒜粉、孜然粉、小茴香粉、高良姜粉、草果粉、砂仁粉、桂皮粉、肉桂粉、姜黄粉、八角粉、黑胡椒粉、香菜籽粉、花椒粉、麻椒粉、丁香粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.7 食用红薯淀粉、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.11 牛肉粉、鸡肉粉、鸡肉提取物、肉类提取物应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.13 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.14 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.15 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。

- 2.1.16 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.17 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.19 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.20 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.21 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.23 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.24 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.25 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.26 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.27 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.28 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.29 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.30 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.31 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.32 海鲜粉、海鲜提取物应符合 GB 10133 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
色 泽	具有本产品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，
性 状	具有本产品应有的性状	
气 味、滋 味	具有本品特有的气、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	≤ 16	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 50	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

磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计） ^a ，g/kg	≤	20	GB 5009.256
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检验；			

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，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目：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（辣椒粉、白胡椒粉、洋葱粉、生姜粉、肉豆蔻粉、蒜粉、孜然粉、小茴香粉、高良姜粉、草果粉、砂仁粉、桂皮粉、肉桂粉、姜黄粉、八角粉、黑胡椒粉、香菜籽粉、花椒粉、麻椒粉、丁香粉中一种或几种）、食用盐、味精、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、食用红薯淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、米粉、小麦粉、魔芋粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加牛肉粉、鸡肉粉、鸡肉提取物、肉类提取物、海鲜粉、海鲜提取物、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、卡拉胶、碳酸钠、氯化钾、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、琥珀酸二钠、L-丙氨酸（增味剂）、甘氨酸（增味剂）、柠檬酸、焦糖色、天然胡萝卜素、辣椒红、红曲红、二氧化硅中的一种或几种，经调配、粉碎或不粉碎、混合、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味粉。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《调味料产品生产许可证审查细则》、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。

河南隆霄生物科技有限公司

QB