



412725S-2024

河南厨匠食品有限公司企业标准

Q/HCJ 0002S-2024

固态复合调味料

2024-11-04 发布

2024-11-04 实施

河南厨匠食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南厨匠食品有限公司提出。

本标准由河南厨匠食品有限公司、淇县公共检验检测中心共同起草。

本标准主要起草人：王海杰、赵桂强、马荣婧、多慧敏。

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。

本标准适用于以食用盐、味精、食用植物油（大豆油、葵花籽油、芝麻油、菜籽油、棕榈油、玉米油、橄榄油、花生油中的一种或几种）、香辛料或其颗粒或粉【孜然、香菜籽、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、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、月桂叶、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至（披萨草）、欧芹、多香果、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香葵兰、花椒、麻椒、姜、当归、辣椒、藤椒中的一种或几种】、食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、骨油、鸡精调味料、肉粉调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料中的至少两种调味料为主要原料，添加或不添加白砂糖、酿造酱油粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、大米粉、小麦粉、食用淀粉（食用小麦粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉中的一种或几种）、大豆蛋白粉、酵母、酵母抽提物、果蔬粉（芹菜粉、黄瓜粉、番茄粉、南瓜粉、红薯粉、山药粉、紫薯粉、紫甘蓝粉、香菜粉、荆芥粉、菠菜粉、木瓜粉、苹果粉、山楂粉、红枣粉、香蕉粉、菠萝粉、橙子粉、火龙果粉、梨粉、猕猴桃粉中的一种或几种）、碳酸氢钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、黄原胶、羧甲基纤维素钠、柠檬黄、日落黄、辣椒红、琥珀酸二钠（增味剂）、呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、乙基麦芽酚、香兰素、硅酸钙、二氧化硅、柠檬酸、DL-苹果酸、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、焦糖色、食品用酶制剂（木瓜蛋白酶、菠萝蛋白酶、脂肪酶）、食品用香精中的一种或几种，经过物料处理、粉碎（或不粉碎）、混合、烘干（或不烘干）、包装等工艺制成的包含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据配方不同可分为不同产品。

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 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.4 香辛料、香辛料颗粒、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.6 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.7 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。

2.1.8 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。

- 2.1.9白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10骨油、肉粉调味料、酿造酱油粉应符合GB 31644的规定。
- 2.1.11食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.12麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203的规定。
- 2.1.13大米粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.14小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。
- 2.1.15食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.16大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.17酵母应符合GB 31639的规定。
- 2.1.18酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.19果蔬粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.20碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.21天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.22三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.23焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.24三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.25六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.26黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.27羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.28焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.29辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.30琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定。
- 2.1.31呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.32辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.33甘氨酸(氨基乙酸)应符合GB 25542的规定。
- 2.1.34L-丙氨酸应符合GB 25543的规定。
- 2.1.35乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.36香兰素应符合GB 1886.16的规定。
- 2.1.37硅酸钙应符合GB 1886.90的规定。
- 2.1.38二氧化硅应符合GB 25576的规定。
- 2.1.39柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.40 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.41磷酸酯双淀粉应符合GB 29926的规定。

- 2.1.42乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.43焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.44食品用酶制剂应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.45食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.46柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.47日落黄应符合GB 6227.1的规定。

2.2感官要求

感官要求应符合表1规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色泽	具有本品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察其色泽、性状和杂质。闻其气味,然后用温开水漱口,品其滋味
性状	粉末状,干燥疏松、无霉变、无明显结块	
气、滋味	具有本品特有风味,甜咸适中,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规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
氯化物(以NaCl计), g/100g	≤ 59	GB 5009.44
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
磷酸盐 ^a (以磷酸根计), g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a (阿斯巴甜), g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
柠檬黄 ^a (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
日落黄 ^a (以日落黄计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定; a 指标仅适用于使用该添加剂的产品; 同一功能的食品添加剂(相同色泽的着色剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。		

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。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以食用盐、味精、食用植物油（大豆油、葵花籽油、芝麻油、菜籽油、棕榈油、玉米油、橄榄油、花生油中的一种或几种）、香辛料或其颗粒或粉【孜然、香菜籽、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、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、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、月桂叶、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至（披萨草）、欧芹、多香果、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、麻椒、姜、当归、辣椒、藤椒中的一种或几种】、食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、骨油、鸡精调味料、肉粉调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料中的至少两种调味料为主要原料，添加或不添加白砂糖、酿造酱油粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、大米粉、小麦粉、食用淀粉（食用小麦粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉中的一种或几种）、大豆蛋白粉、酵母、酵母抽提物、果蔬粉（芹菜粉、黄瓜粉、番茄粉、南瓜粉、红薯粉、山药粉、紫薯粉、紫甘蓝粉、香菜粉、荆芥粉、菠菜粉、木瓜粉、苹果粉、山楂粉、红枣粉、香蕉粉、菠萝粉、橙子粉、火龙果粉、梨粉、猕猴桃粉中的一种或几种）、碳酸氢钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、黄原胶、羧甲基纤维素钠、柠檬黄、日落黄、辣椒红、琥珀酸二钠（增味剂）、呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、甘氨酸(氨基乙酸)（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、乙基麦芽酚、香兰素、硅酸钙、二氧化硅、柠檬酸、DL-苹果酸、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、焦糖色、食品用酶制剂（木瓜蛋白酶、菠萝蛋白酶、脂肪酶）、食品用香精中的一种或几种，经过物料处理、粉碎（或不粉碎）、混合、烘干（或不烘干）、包装等工艺制成的包含两种或两种以上调味料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》的有关规定制订本企业标准，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提供依据。

本标准中铅严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南厨匠食品有限公司