



410291S-2024



河南佳利好食品有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2024

固态复合调味料

2024-01-19 发布

2024-01-19 实施

河南佳利好食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南佳利好食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李路曼、王小艳、黄芬芳、黄匯帧、罗金星。

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。

本标准适用于以食用盐、味精、白砂糖、辣椒粉、洋葱粉、大蒜粉、黑胡椒粉、鸡肉粉调味料、白胡椒粉、孜然粉、花椒粉、姜黄、甜椒粉、咖喱粉、姜粉、番茄粉、桂皮粉、肉桂粉、肉豆蔻粉中的几种为主要原料，添加三聚磷酸钠、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红中的一种或几种，经配料、混合、搅拌、包装加工而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。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.1 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.3 黑胡椒粉应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.4 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.5 大蒜粉、洋葱粉、番茄粉、甜椒粉应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.6 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.7 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.8 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.9 白胡椒粉应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 花椒粉应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.12 八角粉应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.13 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.14 桂皮粉应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.15 孜然粉应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.16 肉豆蔻粉、肉桂粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 鸡肉粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.18 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.19 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.20 辣椒红应符合 GB 1886.34 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	具有原料混合后应有的色泽	从样品中取出一袋，倒入白色洁净的瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味、用温开水漱口，品其滋味
性状	粉末至颗粒状	
气、滋味	具有原料混合后应有的气味、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	≤	14.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	55.0	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	≤	20.0	GB 5009.256
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用于添加三聚磷酸钠的产品。			

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 生产加工过程的卫生要求

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：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、味精、白砂糖、辣椒粉、洋葱粉、大蒜粉、黑胡椒粉、鸡肉粉调味料、白胡椒粉、孜然粉、花椒粉、姜黄、甜椒粉、咖喱粉、姜粉、番茄粉、桂皮粉、肉桂粉、肉豆蔻粉中的几种为主要原料，添加三聚磷酸钠、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红中的一种或几种，经配料、混合、搅拌、包装加工而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，参照 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。

河南佳利好食品有限公司