



411030S-2024



河南佳羽调味品有限公司企业标准

Q/HJT 0008S-2024

固态复合调味料

2024-04-28 发布

2024-04-28 实施

河南佳羽调味品有限公司 发布

前 言

本标准由河南佳羽调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：吴星。

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分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用盐、玉米酱粉（玉米、食用盐）、菌菇粉（松茸、香菇、草菇、杏鲍菇、红平菇粉、牛肝菌、姬松茸、双孢菇、猴头菇、羊肚菌、茶树菇中的一种或几种）、菇精调味料、玉米粉、食用玉米淀粉、味精、白砂糖、鸡精调味料、鸡粉调味料中的几种为主要原料，添加果蔬粉（南瓜粉、胡萝卜粉、番茄粉、菠菜粉、罗汉果粉中的一种或几种）、香辛料或料粉（辣椒粉、花椒、葱粉、姜粉、大蒜粉、八角粉、洋葱粉、白胡椒、黑胡椒、孜然粉、小茴香粉、桂皮粉、丁香粉中的一种或几种）、橘皮、芝麻、花生碎、麦芽糊精、酵母抽提物、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、姜黄、鸡肉香精、食用香精中的一种或几种，经挑选、烘干或不烘干、粉碎或不粉碎、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。

根据原辅料不同可分为不同产品：命名如：松茸鸡精（固态复合调味料）、松茸鲜调味料、松茸调味粉、菌菇复合调味粉等。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.2 玉米酱粉（玉米、食用盐）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.3 菌菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.4 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.5 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.6 食用玉米淀粉 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.10 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.11 果蔬粉应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.12 香辛料、料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 橘皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.14 花生碎应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 酵母抽取物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.18 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.19 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。

- 2.1.20 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.21 鸡肉香精、食用香精应符合 GB 30616 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
性状	固态	取适量被测样品置于洁净白色搪瓷皿中或烧杯中，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
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、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	≤ 15	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g /100g	≤ 20	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
氨基酸态氮（以 N 计），g/100g	≥ 0.05	GB 5009.235
总氮（以 N 计），g/100g	≥ 0.1	GB 5009.5
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

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 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、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、玉米酱粉（玉米、食用盐）、菌菇粉（松茸、香菇、草菇、杏鲍菇、红平菇粉、牛肝菌、姬松茸、双孢菇、猴头菇、羊肚菌、茶树菇中的一种或几种）、菇精调味料、玉米粉、食用玉米淀粉、味精、白砂糖、鸡精调味料、鸡粉调味料中的几种为主要原料，添加果蔬粉（南瓜粉、胡萝卜粉、番茄粉、菠菜粉、罗汉果粉中的一种或几种）、香辛料或料粉（辣椒粉、花椒、葱粉、姜粉、大蒜粉、八角粉、洋葱粉、白胡椒、黑胡椒、孜然粉、小茴香粉、桂皮粉、丁香粉中的一种或几种）、橘皮、芝麻、花生碎、麦芽糊精、酵母抽提物、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、姜黄、鸡肉香精、食用香精中的一种或几种，经挑选、烘干或不烘干、粉碎或不粉碎、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。

河南佳羽调味品有限公司