



410059S-2018



河南新食尚调味品有限公司企业标准

Q/HXT 0001S-2018

固态复合调味料

2018-01-03 发布

2018-01-03 实施

河南新食尚调味品有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南新食尚调味品有限公司提出。

本标准起草单位：河南新食尚调味品有限公司。

本标准主要起草人：陈明举。

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、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以食用盐、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、山梨酸钾、辣椒、花椒、黑胡椒、葱粉、鸡肉粉、姜、八角、桂皮、小茴香、孜然、陈皮、肉桂、豆蔻、高良姜、月桂叶、丁香、白芝麻、蒜粉、牛肉粉调味料、酵母抽提物、白砂糖、葡萄糖、琥珀酸二钠、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、肉味香精、麻辣味香精、芝麻味香精中的部分或全部为原料，经粉碎、配制、混合、包装加工而成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。
- 2.1.2 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.3 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。
- 2.1.4 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.5 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.6 花椒应符合 GB/T 30391 或 GH/T 1142 的规定。
- 2.1.7 鸡肉粉应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.8 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.9 葱粉、蒜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.11 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.12 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.13 小茴香、陈皮、肉桂、高良姜应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.14 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.15 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.16 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.17 白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19641 的规定。
- 2.1.18 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.19 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.20 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.21 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

- 2.1.23 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.24 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.25 肉味香精、麻辣味香精、芝麻味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 豆蔻应清洗干净、无杂质、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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	试验方法
性状	粉状或颗粒状，允许同时存在	从样品中取出 50g，置于白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其性状，色泽和杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有产品固有的颜色	
气味、滋味	具有产品固有的气味、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	≤ 60.0	GB 5009.44
氨基酸态氮, g/100g	≥ 0.02	GB 5009.235
总氮, g/100g	≥ 0.05	GB 5009.5
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
*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

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许短缺量应按 JJF 1070 规定的方法检验。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它卫生要求

食品添加剂限量应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官、净含量、水分、食用盐、氨基酸态氮。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用盐、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、山梨酸钾、辣椒、花椒、黑胡椒、葱粉、鸡肉粉、姜、八角、桂皮、小茴香、孜然、陈皮、肉桂、豆蔻、高良姜、月桂叶、丁香、白芝麻、蒜粉、牛肉粉调味料、酵母抽提物、白砂糖、葡萄糖、琥珀酸二钠、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、肉味香精、麻辣味香精、芝麻味香精中的部分或全部为原料，经粉碎、配制、混合、包装加工而成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 DBS 41/001《食品安全地方标准 复合调味料》，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的规定。

河南新食尚调味品有限公司