



410510S-2018



漯河味佳生物科技有限公司企业标准

Q/LWJ 0002S-2018

固态复合调味料

2018-02-09 发布

2018-02-09 实施

漯河味佳生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由漯河味佳生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：马坤英、袁宝多。

本标准自发布之日起替代 Q/LWJ 0002S-2017（2017-10-31 发布实施，备案号：412577S-2017）。

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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以辣椒、蒜、姜、葱、花椒、孜然、八角、胡椒、小茴香、香叶、肉桂、大豆、芝麻、蛋黄粉、食用果蔬粉（草莓粉、紫薯粉、番茄粉、海苔粉、香菇粉、马铃薯全粉）、鸡肉老汤粉（生活饮用水、鸡肉、麦芽糊精、食用盐、谷氨酸钠(味精)、5'-呈味核苷酸二钠）、牛肉老汤粉（生活饮用水、牛肉、麦芽糊精、食用盐、谷氨酸钠(味精)、5'-呈味核苷酸二钠）、猪肉老汤粉（生活饮用水、猪肉、麦芽糊精、食用盐、谷氨酸钠(味精)、5'-呈味核苷酸二钠）、鸭肉老汤（生活饮用水、鸭肉、麦芽糊精、食用盐、谷氨酸钠(味精)、5'-呈味核苷酸二钠）、虾肉老汤粉（生活饮用水、虾肉、麦芽糊精、食用盐、谷氨酸钠(味精)、5'-呈味核苷酸二钠）、可可粉、食用盐、谷氨酸钠(味精)、白砂糖、玉米淀粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、柠檬酸、茶粉、酵母抽提物、奶粉、酸水解植物蛋白、乙基麦芽酚、香兰素、二氧化硅、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、姜黄、辣椒红、食品用香精（酱油香精、醋粉香精、草莓香精、紫薯香精、番茄香精、海苔香精、香菇香精、马铃薯香精、鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、鸭肉香精、虾味香精）中的几种或多种为原料，经挑选、粉碎、配料、包装加工而成的非即食固态复合调味料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.2 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.3 花椒、八角、胡椒、小茴香、香叶、肉桂应符合《中华人民共和国药典》2015 版第一部的规定。
- 2.1.4 葱应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.5 姜应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.6 蒜应符合 SB/T 10348 的规定。
- 2.1.7 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.9 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.10 草莓粉、紫薯粉、番茄粉、海苔粉、香菇粉、马铃薯全粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.11 鸡肉老汤粉、牛肉老汤粉、猪肉老汤粉、鸭肉老汤粉、虾肉老汤粉应符合 DBS41/ 001 的规定。
- 2.1.12 鸡肉、鸭肉应符合 GB 2707 的规定。

- 2.1.13 牛肉应符合 GB 2707 和 GB/T 17238 的规定。
- 2.1.14 猪肉应符合 GB 2707 和 GB 9959.1 的规定。
- 2.1.15 羊肉应符合 GB 2707 和 GB/T 9961 的规定。
- 2.1.16 虾肉应符合 GB/T 30889 的规定。
- 2.1.17 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.18 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.19 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.21 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.22 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.25 茶粉符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.26 酵母抽提物符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.27 奶粉应符合 GB/T 5410 的规定。
- 2.1.28 酸水解植物蛋白应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.29 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.30 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.31 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.32 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.33 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.34 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.35 辣椒红符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.36 酱油香精、醋粉香精、草莓香精、紫薯香精、番茄香精、海苔香精、香菇香精、马铃薯香精、鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、鸭肉香精、虾味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.37 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.38 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.39 马铃薯全粉应无污染、无霉变、无虫蛀应符合 GB 2715 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	指 标	检验方法
性 状	颗粒状、粉状	取适量试样于白色瓷盘中,在自然光线下,观察其状态,闻其气味。 用温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品特有气味和滋味,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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 20.0	GB 5009.3
氨基酸态氮(以 N 计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
食用盐(以氯化钠计), g/100g	≤ 40	GB 5009.44
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
3-氯 1, 2-丙二醇 ^a , mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191

注: 1、*指标严于国家标准 GB 2762 的规定;
2、a 巧克力味复合调味料的检测除外。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量、水分、食用盐的检验; 型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

固态复合调味料是以辣椒、蒜、姜、葱、花椒、孜然、八角、胡椒、小茴香、香叶、肉桂、大豆、芝麻、蛋黄粉、食用果蔬粉（草莓粉、紫薯粉、番茄粉、海苔粉、香菇粉、马铃薯全粉）、鸡肉老汤粉（生活饮用水、鸡肉、麦芽糊精、食用盐、谷氨酸钠(味精)、5'-呈味核苷酸二钠）、牛肉老汤粉（生活饮用水、牛肉、麦芽糊精、食用盐、谷氨酸钠(味精)、5'-呈味核苷酸二钠）、猪肉老汤粉（生活饮用水、猪肉、麦芽糊精、食用盐、谷氨酸钠(味精)、5'-呈味核苷酸二钠）、鸭肉老汤（生活饮用水、鸭肉、麦芽糊精、食用盐、谷氨酸钠(味精)、5'-呈味核苷酸二钠）、虾肉老汤粉（生活饮用水、虾肉、麦芽糊精、食用盐、谷氨酸钠(味精)、5'-呈味核苷酸二钠）、可可粉、食用盐、谷氨酸钠(味精)、白砂糖、玉米淀粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、柠檬酸、茶粉、酵母抽提物、奶粉、酸水解植物蛋白、乙基麦芽酚、香兰素、二氧化硅、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、姜黄、辣椒红、食品用香精（酱油香精、醋粉香精、草莓香精、紫薯香精、番茄香精、海苔香精、香菇香精、马铃薯香精、鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、鸭肉香精、虾味香精）中的几种或多种为原料，经挑选、粉碎、配料、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 DBS41/ 001 《食品安全地方标准 复合调味料》要求，制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

漯河味佳生物科技有限公司

QB