



411056S-2018



宁陵县凯瑞调味品有限公司企业标准

Q/NKR 0001S-2018

固态复合调味料

2018-04-23 发布

2018-04-23 实施

宁陵县凯瑞调味品有限公司 发布

前 言

本标准编写应当符合 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求。

本标准由宁陵县凯瑞调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：许凤丽、张攀。

本标准代替 Q/NKR 0001S-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。

本标准适用于以食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、葡萄糖、膨化玉米粉（玉米粉经膨化、粉碎）、水解植物蛋白粉、孜然、陈皮、辣椒、花椒、小茴香、桂皮、丁香、甘草、大蒜、八角、姜粉、胡椒、香叶、姜黄、柠檬黄、辣椒红、焦糖色、香菇中的几种为原料，经烘干、粉碎，添加食用玉米淀粉、鸡精调味料、酵母抽提物、咖喱粉、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、牛肉味香精、鸡肉味香精、猪肉味香精、二氧化硅中的几种，经混合、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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.4 胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 小茴香、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。
- 2.1.8 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.10 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.11 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.12 牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.15 辣椒应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.16 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.17 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.18 大蒜应符合 GB 8861 的规定。
- 2.1.19 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

- 2.1.20 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.21 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.22 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.23 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.24 香叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.25 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.26 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.27 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.28 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.29 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.30 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.31 水解植物蛋白粉应符合 SB/T 10338 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	粉末至颗粒状	取 1 袋样品，置于洁净白瓷盘内，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	浅黄色至棕色	
气、滋味	具有原料物质的混合气、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	≤ 12.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 50.0	GB 5009.4
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 40.0	GB 5009.44
总氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009.5
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
柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

^a 仅适用于添加水解植物蛋白粉的产品。

相同色泽着色剂在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定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

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的要求；污染物限量应符合 GB 2762 的要求；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、净含量及允许短缺量、水分、食用盐。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

固态复合调味料是以食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、葡萄糖、膨化玉米粉（玉米粉经膨化、粉碎）、水解植物蛋白粉、孜然、陈皮、辣椒、花椒、小茴香、桂皮、丁香、甘草、大蒜、八角、姜粉、胡椒、香叶、姜黄、柠檬黄、辣椒红、焦糖色、香菇中的几种为原料，经烘干、粉碎，添加食用玉米淀粉、鸡精调味料、酵母抽提物、咖喱粉、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、牛肉味香精、鸡肉味香精、猪肉味香精、二氧化硅中的几种，经混合、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 DBS41/001《食品安全地方标准 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依据。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

宁陵县凯瑞调味品有限公司