



411066S-2018



河南兴源调味品有限公司企业标准

Q/HXT 0001S-2018

复合固态调味料

2018-04-23 发布

2018-04-23 实施

河南兴源调味品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南兴源调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈振威。

H N

Q B

复合固态调味料

1 范围

本标准规定了复合固态调味料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以芝麻仁、香辛料粉（辣椒粉、桂皮粉、花椒粉、八角粉、胡椒粉、大蒜粉、肉桂粉、孜然粉、麻椒粉、草果粉、小茴香粉、葱粉、姜粉）、脱水蔬菜（脱水胡萝卜、脱水白菜）、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、食用玉米淀粉、鸡粉调味料、鸡油、酸水解植物蛋白调味液、5'-呈味核苷酸二钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、食品用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精）、山梨酸钾、酵母抽提物、琥珀酸二钠中的几种为原料，经配料、炒制或者不炒制、混合、包装加工制成的非即食调味料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 香辛料粉（辣椒粉、八角粉、花椒粉、麻椒粉、姜粉、胡椒粉、草果粉、孜然粉、大蒜粉、肉桂粉、小茴香粉、葱粉、桂皮粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.2 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.3 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.7 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.8 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.11 芝麻仁应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.13 食用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 脱水蔬菜（脱水胡萝卜、脱水白菜）应符合 NY/T 959 和 NY/T 960 的规定。
- 2.1.15 鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.16 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.17 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 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	取出若干样品，倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
滋、气味	具有该产品应有滋味、气味，咸鲜适口，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	GB 5009.3
总灰分, %	≤ 60	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 45	GB 5009.44
氨基酸态氮 (以N计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
总氮 (以N计), g/100g	≥ 0.3	GB 5009.5
总砷 (As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜), g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191
注: 1、*指标准严于食品安全国家标准 GB 2762。2、天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜) 指标仅适用于鸡肉味调味料的检验。		

2.4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

2.5 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。

2.6 其它要求

食品添加剂的限量应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 和 GB 2760 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、总灰分、净含量及允许短缺量、水分、食用盐的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

复合固态调味料是以芝麻仁、香辛料粉（辣椒粉、桂皮粉、花椒粉、八角粉、胡椒粉、大蒜粉、肉桂粉、孜然粉、麻椒粉、草果粉、小茴香粉、葱粉、姜粉）、脱水蔬菜（脱水胡萝卜、脱水白菜）、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、食用玉米淀粉、鸡粉调味料、鸡油、酸水解植物蛋白调味液、5'-呈味核苷酸二钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、食品用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精）、山梨酸钾、酵母抽提物、琥珀酸二钠中的几种为原料，经配料、炒制或者不炒制、混合、包装加工制成的非即食调味料。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/T 15691 《香辛料调味品通用技术条件》、DBS41/ 001-2015 《食品安全地方标准 复合调味料》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。

本标准规定了复合固态调味料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

其中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

河南兴源调味品有限公司

QB