



411776S-2018



漯河市金桥食品配料有限公司企业标准

Q/LJQ 0001S-2018

---

# 复合调味料

2018-06-14 发布

2018-06-14 实施

---

漯河市金桥食品配料有限公司 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》编写。

本标准由漯河市金桥食品配料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：靳向阳。

H N

Q B

# 复合调味料

## 1 范围

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

本标准适用于以食用盐、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠为主要原料，白砂糖、辣椒粉、花椒、八角、黑胡椒、青葱粉、姜粉、玉米淀粉、麦芽糊精、酵母抽提物、植脂末(氢化植物油、麦芽糊精、葡萄糖浆)、鸡精、鸡粉调味料、二氧化硅、姜黄、辣椒红、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、猪骨素、鸡骨素、牛骨素、羊骨素、食品用香精(鸡肉味香精)、虾皮为辅料（注：辅料为部分或全部产品添加），经烘烤、粉粹、配制、混合、干燥或不干燥、包装加工而成的粉状非即食类复合调味料。

## 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 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.5 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 的规定。
- 2.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T 20884和GB 15203 的规定。
- 2.1.8 辣椒粉应符合 GB/T 23183 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 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.13 呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.14 花椒应符合GB/T 30391的规定。
- 2.1.15 鸡精应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.16 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.17 青葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.18 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.20 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.21 鸡肉味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 猪骨素、鸡骨素、牛骨素、羊骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.23 虾皮应符合 SC/T3205 的规定。
- 2.1.24 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.25 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 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	粉状无结块	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, 嗅其气味, 然后用温开水漱口, 品尝其滋味, 并检查有无外来杂质。
色 泽	红色、淡黄色、白色或淡褐色	
气 味	有鲜香味, 无异味	
滋 味	咸、辣味、鲜味	
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
氨基酸态氮 (以氮计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
水分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 55.0	GB 5009.44
总氮 (以N计), g/100g	≥ 1.0	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
*该指标严于食品安全国家标准		

## 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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合食品生产通用卫生规范GB 14881 的规定。

## 2.6 其它要求

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、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

复合调味料是以食用盐、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠为主要原料，白砂糖、辣椒粉、花椒、八角、黑胡椒、青葱粉、姜粉、玉米淀粉、麦芽糊精、酵母抽提物、植脂末(氢化植物油、麦芽糊精、葡萄糖浆)、鸡精、鸡粉调味料、二氧化硅、姜黄、辣椒红、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、猪骨素、鸡骨素、牛骨素、羊骨素、食品用香精(鸡肉味香精)、虾皮为辅料(注：辅料为部分或全部产品添加)，经烘烤、粉碎、配制、混合、干燥或不干燥、包装加工而成的粉状非即食类复合调味料。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》的相关规定，参照DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》等标准的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。

\*本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 中的规定。

漯河市金桥食品配料有限公司