



412587S-2017



河南御膳房调味品有限公司企业标准

Q/HYT 0002S-2017

固态调味料

2017-10-31 发布

2017-10-31 实施

河南御膳房调味品有限公司 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。

本标准由河南御膳房调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：高合峰。

H N

Q B

固态调味料

1 范围

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

本标准适用于以食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、食用玉米淀粉、香辛料粉（辣椒粉、花椒粉、胡椒粉、八角粉、肉桂粉、小茴香粉、蒜粉、姜粉、葱粉、洋葱粉）、鸡肉香精、猪肉香精、咖喱香精、5'-呈味核苷酸二钠、姜黄、三聚磷酸钠、辣椒红其中的几种为原料，经混合搅拌、包装加工而成的非即食的固态调味料。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 辣椒粉、花椒粉、八角粉、胡椒粉、肉桂粉、小茴香粉、蒜粉、姜粉、葱粉、洋葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.6 鸡肉香精、猪肉香精、咖喱香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.7 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.8 姜黄应符合 GB 1886.76 的规定。

2.1.9 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。

2.1.10 辣椒红应符合 GB 1886.34 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	粉末状、颗粒状	从样品中取出适量样品，倒入一洁净烧杯中，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	具有原辅料混合加工后特有的色泽	
气味、滋味	具有本品特有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
总氮 (以N计), g/100g	≥ 0.1	SB/T 10371
氨基酸态氮 (以N计), g/100g	≥ 0.01	GB 5009.235
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
三聚磷酸钠 (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256
*指标严于食品安全国家标准GB 2762		

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 规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 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、氨基酸态氮；型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、食用玉米淀粉、香辛料粉（辣椒粉、花椒粉、胡椒粉、八角粉、肉桂粉、小茴香粉、蒜粉、姜粉、葱粉、洋葱粉）、鸡肉香精、猪肉香精、咖喱香精、5'-呈味核苷酸二钠、姜黄、三聚磷酸钠、辣椒红其中的几种为原料，经混合搅拌、包装加工而成的非即食的固态调味料。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《调味料产品生产许可证审查细则》和制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南御膳房调味品有限公司

2017年09月29日

Q B