



410175S-2018



河南高盛食品技术开发有限公司企业标准

Q/HGS 0002S-2018

固态复合调味料

2018-01-11 发布

2018-01-11 实施

河南高盛食品技术开发有限公司 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。

本标准由河南高盛食品技术开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：雷西华、王丙黎、王淑萍。

与原标准相比，本标准有如下变化：

-标准编码由Q/HGS 0002S-2015修改为Q/HGS 0002S-2018；

-删除了部分规范性引用文件；

-删除了微生物指标；

-修改了试验方法；

-修改了出厂检验。

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、贮存等要求。

本标准适用于以香辛料（辣椒、八角、小茴香、花椒、桂皮、丁香、干姜片）、食用盐、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、味精、食用玉米淀粉、二氧化硅、牛、鸡、鸭、鸽的骨肉为原料，牛、鸡、鸭、鸽的骨肉经蒸煮、绞碎、木瓜蛋白酶(来源于木瓜)酶解，添加香辛料粉碎物、食用盐、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、味精、玉米淀粉、二氧化硅、食品用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、鸽肉风味香精）经过调配、混合、筛分加工制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 GB13104 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB2721 的规定。
- 2.1.3 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB1886.171 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.5 牛、鸡、鸭、鸽的骨肉应符合 GB2707 的规定。
- 2.1.6 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.7 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.8 木瓜蛋白酶应符合 GB1886.174 的规定。
- 2.1.9 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.10 干姜片应符合 NY/T1073 的规定。
- 2.1.11 桂皮应符合 GB/T30381 的规定。
- 2.1.12 食用玉米淀粉应符合 GB/T8885 和 GB31637 的规定。
- 2.1.13 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.14 牛肉风味香精、鸡肉风味香精、鸽肉风味香精应符合 GB30616 的规定。
- 2.1.15 八角应符合 GB/T7652 的规定。
- 2.1.16 小茴香应符合 GB/T15691 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	检测方法	
性状	粉末状	取样品，搅拌均匀后倒入150mL的玻璃烧瓶中，置于自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。	
色泽	浅褐色		
气味	麻辣复合调味料		具有麻辣辛香的香气、无异味
	牛肉味复合调味料		具有香辛料和牛肉特有香气、无异味
	鸡肉味复合调味料		具有香辛料和鸡肉特有香气、无异味
	鸽肉味复合调味料		具有香辛料和鸽肉特有香气、无异味
	肉味复合调味料		具有香辛料和肉类特有香气、无异味
滋味	麻辣复合调味料		具有麻辣辛香的滋味、无异味
	牛肉味复合调味料		具有香辛料和牛肉特有滋味、无异味
	鸡肉味复合调味料		具有香辛料和鸡肉特有滋味、无异味
	鸽肉味复合调味料	具有香辛料和鸽肉特有滋味、无异味	
	肉味复合调味料	具有香辛料和肉类特有滋味、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	检测方法	
水分 g/100g	≤	10	GB 5009.3
总灰分 g/100g	≤	50	GB 5009.4
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤	50	GB 5009.44
总氮（以N计），g/100g	≥	0.3	GB 5009.5
谷氨酸钠，g/100g	≥	2.0	SB/T10371中5.2.1
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB5009.22
*铅的指标严于国标GB2762			

2.4 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》，检验方法应符合 JJF1070 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 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合国家的相关产品规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量、水分、食用盐。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以香辛料（辣椒、八角、小茴香、花椒、桂皮、丁香、干姜片）、食用盐、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、味精、食用玉米淀粉、二氧化硅、牛、鸡、鸭、鸽的骨肉为原料，牛、鸡、鸭、鸽的骨肉经蒸煮、绞碎、木瓜蛋白酶(来源于木瓜)酶解，添加香辛料粉碎物、食用盐、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、味精、玉米淀粉、二氧化硅、食品用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、鸽肉风味香精）经过调配、混合、筛分加工制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 SB/T10415《鸡粉调味料》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。

本标准中铅的指标严于国标 GB2762.

河南高盛食品技术开发有限公司

H N
Q B