



413427S-2018



河南莲花瑞祥清真调味食品有限公司企业标准

Q/HLRT 0003S-2018

复合调味料（固态）

2018-11-12 发布

2018-11-12 实施

河南莲花瑞祥清真调味食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南莲花瑞祥清真调味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：祁子杰、孔玉堂、刘西合、马新民、张瑜。

H N

Q B

复合调味料（固态）

1 范围

本标准规定了复合调味料（固态）的分类、要求、检验方法、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、食用玉米淀粉为原料，添加辣椒、麦芽糊精、呈味核苷酸二钠、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、蒜粉（脱水大蒜经粉碎）、姜粉、八角、小茴香、花椒、桂皮、胡椒、麻椒、肉豆蔻、陈皮、白芷、草果、高良姜、丁香、香叶、葱味香精、鸡肉香精、柠檬酸、辣椒红、柠檬黄，辣椒油树脂、三氯蔗糖、酵母抽提物、二氧化硅、焦糖色中的几种，经粉碎、调配、混合、烘干或不烘干、加工包装而成的非即食复合调味料（固态）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.9 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.10 脱水大蒜应符合 GB 8861 的规定。
- 2.1.11 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定
- 2.1.12 八角应符合 GB/T 7652 的规定
- 2.1.13 花椒应符合 GB/T 30391 的规定
- 2.1.14 胡椒应符合 NY/T 455 的规定
- 2.1.15 桂皮应符合 GB/T30381 的规定
- 2.1.16 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.17 香辛料（小茴香、麻椒、肉桂、肉豆蔻、草果、高良姜、香叶）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 葱味香精、鸡肉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.20 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.21 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.22 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.23 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.24 酵母抽提物 GB/T 23530 的规定。

2.1.25 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.26 焦糖色应 GB 1886.64 的规定。

2.1.27 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版第一部的规定。

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
	炖卤调味料	蔬菜味调味料	包子、饺子调味料	肉味调味料	麻辣鲜调味料	鸡味鲜调味料	
性状	粉状、片状或粒状	粉状	粉状	粉状	粉状	粉状或粒状	随机抽取样品100g,置于白色瓷盘中,在自然光线下,用肉眼观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味,用温开水漱口品其滋味。
色泽	淡黄色至深褐色	淡黄色至深褐色	淡黄色至深褐色	淡黄色至淡褐色	淡红色至红褐色	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品特有的气味、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	
谷氨酸钠/(g/100g)	≥	8.0	SB/T 10371
水分/(g/100g)	≤	6.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤	55.0	GB 5009.44
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.8	GB 5009.12
柠檬黄(以柠檬黄计)/(g/kg)	≤	0.2	GB 5009.35
三氯蔗糖/(g/kg)	≤	0.25	GB 22255

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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

应符合 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；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、谷氨酸钠、水分、食用盐。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（固态）是以食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、食用玉米淀粉为原料，添加辣椒、麦芽糊精、呈味核苷酸二钠、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、蒜粉（脱水蒜片经粉碎）、姜粉、八角、小茴、花椒、桂皮、胡椒、麻椒、肉蔻、陈皮、白芷、草果、高良姜、丁香、香叶、葱味香精、鸡肉香精、柠檬酸、辣椒红、柠檬黄，辣椒油树脂、三氯蔗糖、酵母抽提物、二氧化硅、焦糖色中的几种，经粉碎、调配、混合、烘干或不烘干、加工包装而成的非即食复合调味料（固态）。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》的有关要求而制定，主要指标参照SB/T 10371《鸡精调味料》的要求制订，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准规定了复合调味料（固态）的分类、要求、检验方法、检验规则和标签、标志、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的规定。

河南莲花瑞祥清真调味食品有限公司

H N
Q B