



410211S-2018



漯河新大厨食品有限公司企业标准

Q/XDC 0001S-2018

---

# 固态复合调味料

2018-01-15 发布

2018-01-15 实施

---

漯河新大厨食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 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

本标准由漯河新大厨食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘梅菊。

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、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用盐、味精为原料，添加经挑选、干燥、粉碎的八角、花椒、胡椒、陈皮、小茴香、肉蔻、草果、干姜、辣椒、孜然、桂皮中的两种或几种，以及添加葱粉、蒜粉、熟芝麻、鸡精调味料、鸡肉提取物（食用香精）、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠中的一种或一种以上原料，经调配、混合、称量、包装而成的非即食类固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.2 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 辣椒应符合 GB/T 15691、GB/T 30382 和 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.5 鸡肉提取物应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.6 花椒应符合 GB/T 30391 和 GB/T 1142 的规定。
- 2.1.7 八角、胡椒、小茴香、肉蔻、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2015 年一部的规定。
- 2.1.8 葱粉应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.10 熟芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 蒜粉应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.12 草果、孜然应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.15 干姜应符合 NY/T 1073 和《中华人民共和国药典》2015 年一部的规定。
- 2.1.16 桂皮应符合 GB/T 30381 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
组织、形态	粉末状	取适量样品置于洁净的白瓷盘或白色滤纸上中，自然光下，观察色泽、组织形态及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有原料经混合、加工后应有的色泽	
滋味、气味	具有原料经混合、加工后特有的香气、咸香滋味，香气浓郁、味道纯正、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	检验方法
水分, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 58.0	GB 5009.44
氨基酸态氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.05	GB 5009.235
总氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009.5
※铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

注：※铅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的规定

### 2.5 其他要求

食品添加剂应符合GB2760的规定。真菌毒素应符合GB 2761的要求。污染物限量应符合GB2762的规定。农药残留限量应符合GB2763的规定。

### 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：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

固态复合调味料是以食用盐、味精为原料，添加经挑选、干燥、粉碎的八角、花椒、胡椒、陈皮、小茴香、肉蔻、草果、干姜、辣椒、孜然、桂皮中的两种或几种，以及添加葱粉、蒜粉、熟芝麻、鸡精调味料、鸡肉提取物（食用香精）、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠中的一种或一种以上原料，经调配、混合、称量、包装而成的非即食类固态复合调味料。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 GB/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》和 DBS41/001《食品安全国家标准 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。

铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

漯河新大厨食品有限公司