



413399S-2018



商丘小石头食品有限公司企业标准

Q/SXS 0001S-2018

复合固态调味料

2018-11-09 发布

2018-11-09 实施

商丘小石头食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 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。

本标准由商丘小石头食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陶静宜。

H N

Q B

复合固态调味料

1 范围

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

本标准适用于以香辛料粉（辣椒粉、桂皮粉、花椒粉、八角粉、胡椒粉、大蒜粉、肉桂粉、孜然粉、麻椒粉、草果粉、小茴香粉、葱粉、姜粉）、脱水蔬菜（脱水胡萝卜、脱水白菜）、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、芝麻仁、食用玉米淀粉、鸡粉调味料、鸡油、酸水解植物蛋白调味液、5'-呈味核苷酸二钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、食品用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精）、山梨酸钾、酵母抽提物、琥珀酸二钠中的几种为原料，经配料、炒制或者不炒制、混合、包装加工制成的非即食调味料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 香辛料粉（辣椒粉、八角粉、花椒粉、麻椒粉、姜粉、胡椒粉、草果粉、孜然粉、大蒜粉、肉桂粉、小茴香粉、葱粉、桂皮粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.2 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.3 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.7 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.8 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.11 芝麻仁应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.13 食用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 脱水蔬菜（脱水胡萝卜、脱水白菜）应符合 NY/T 959 和 NY/T 960 的规定。
- 2.1.15 鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.16 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.17 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 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	取出若干样品，倒入白色瓷盘中，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	具有该产品应有的色泽	
滋、气味	具有该产品应有滋味、气味，咸鲜适口，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 20	GB 5009.3
总灰分, %	≤ 60	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 45	GB 5009.44
氨基酸态氮 (以N计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
总氮 (以N计), g/100g	≥ 0.3	GB 5009.5
总砷 (As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜), g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
3-氯-1,2-丙二醇 ^a , mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191

注：1、*指标准严于食品安全国家标准 GB 2762。2、天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜) 指标仅适用于鸡肉味调味料的检验；3、a 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的产品检验。

2.4 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。

2.5 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。

2.6 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；兽药残留限量应符合国家有关规定及公告。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、总灰分、净含量及允许短缺量、水分、食用盐的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

复合固态调味料是以香辛料粉（辣椒粉、桂皮粉、花椒粉、八角粉、胡椒粉、大蒜粉、肉桂粉、孜然粉、麻椒粉、草果粉、小茴香粉、葱粉、姜粉）、脱水蔬菜（脱水胡萝卜、脱水白菜）、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、芝麻仁、食用玉米淀粉、鸡粉调味料、鸡油、酸水解植物蛋白调味液、5'-呈味核苷酸二钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、食品用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精）、山梨酸钾、酵母抽提物、琥珀酸二钠中的几种为原料，经配料、炒制或者不炒制、混合、包装加工制成的非即食调味料。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》、DBS41/ 001 《食品安全地方标准 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。

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

其中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

商丘小石头食品有限公司

QB