



413742S-2018



永城市祥源食品有限公司企业标准

Q/YXY 0001S-2018

---

# 固态调味料

2018-12-18 发布

2018-12-18 实施

---

永城市祥源食品有限公司 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》的要求编写。

本标准由永城市祥源食品有限公司提出。

本标准由永城市食品药品检验所起草。

本标准主要起草人：何向楠，邱栓政。

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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以大茴香粉、小茴香粉、桂皮粉、花椒粉、陈皮粉、辣椒粉、生姜粉、白胡椒粉、大蒜粉、洋葱粉、黑胡椒粉、藤椒粉、孜然粉、豆蔻粉、味精、食用盐、木薯淀粉、食用玉米淀粉、麦芽糊精、白砂糖、鸡精调味料、复配磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠）、二氧化硅、鸡全蛋粉、乙基麦芽酚、甘氨酸（香料）、食品用香精（猪肉香精、鸡肉香精）、琥珀酸二钠（干贝素）、呈味核苷酸二钠中的一种或几种为原料，经调配、混合、包装而成的非即食固态调味料。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 大茴香粉、小茴香粉、桂皮粉、花椒粉、辣椒粉、生姜粉、白胡椒粉、大蒜粉、洋葱粉、黑胡椒粉、藤椒粉、孜然粉、豆蔻粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.2 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.8 复配磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.9 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.10 鸡全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.11 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.12 甘氨酸（香料）应符合 GB 30616 和 GB 25542 的规定。
- 2.1.13 食品用香精（猪肉香精、鸡肉香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 琥珀酸二钠（干贝素）应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.15 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.16 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.18 陈皮粉应具有原料特有气味和滋味，无异味，粉状无结块，无霉变，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。

## 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
性 状	粉末至颗粒状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,按照食用方法品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味和滋味,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	检验方法
水分, g/100g	≤ 14	GB 5009.3
总灰分 <sup>a</sup> , g/100g	≤ 10	GB 5009.4
酸不溶性灰分 <sup>a</sup> , g/100g	≤ 5	
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 40	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 <sup>*</sup> (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

注: \*指标严于食品安全国家标准 GB 2762;  
a 指标仅适于原料中只使用香辛料的产品。

## 2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.5 食品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;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。

## 3 检验

出厂检验项目为:感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、氨基酸态氮、总灰分(仅适于原料中只使用香辛料的产品)、酸不溶性灰分(仅适于原料中只使用香辛料的产品)的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以大茴香粉、小茴香粉、桂皮粉、花椒粉、陈皮粉、辣椒粉、生姜粉、白胡椒粉、大蒜粉、洋葱粉、黑胡椒粉、藤椒粉、孜然粉、豆蔻粉、味精、食用盐、木薯淀粉、食用玉米淀粉、麦芽糊精、白砂糖、鸡精调味料、复配磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠）、二氧化硅、鸡全蛋粉、乙基麦芽酚、甘氨酸（香料）、食品用香精（猪肉香精、鸡肉香精）、琥珀酸二钠（干贝素）、呈味核苷酸二钠中的一种或几种为原料，经调配、混合、包装而成的非即食固态调味料。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 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、保质期。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

永城市祥源食品有限公司