



413848S-2018



漯河馨益食品有限公司企业标准

Q/LXS 0001S-2018

固态复合调味料

2018-12-21 发布

2018-12-21 实施

漯河馨益食品有限公司 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》规则编写。

本标准由漯河馨益食品有限公司和河南省食品药品审评查验中心提出并起草。

本标准主要起草人：王芳、李海剑、尼军锋、李晓燕、张鹏举。

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、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、脱皮白芝麻、豌豆淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、香辛料（辣椒、花椒、八角、小茴香、芫荽、孜然、小豆蔻、白胡椒、黑胡椒、丁香、姜、肉豆蔻、香叶、香葱、姜黄、桂皮、高良姜）打粉或香辛料粉、骨汤粉（猪或牛或鸡骨抽提物为主要原料，添加猪或牛或鸡骨髓油、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠中的几种为原辅料）、烘干虾皮、黄豆碎、大豆分离蛋白、十三香粉（八角茴香、小茴香、花椒、肉桂、黑胡椒、肉豆蔻、橘皮、高良姜、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷）、谷氨酸钠、香醋粉（米醋、麦芽糊精）、食用菌制品（木耳碎、香菇碎、香菇粉）、麦芽糊精、膨化米粉、白砂糖、酵母抽提物、L-苹果酸、呈味核苷酸二钠（I+G）、焦糖色、二氧化硅中的几种为原料，经分选或不分选、炒料或不炒料、粉碎或不粉碎、配制、混合、包装加工而成的非即食固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.2 脱皮白芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 豌豆淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 香辛料（辣椒、花椒、八角、小茴香、芫荽、孜然、小豆蔻、白胡椒、黑胡椒、丁香、姜、肉豆蔻、香叶、香葱、姜黄、桂皮、高良姜）或香辛料粉、十三香粉（八角茴香、小茴香、花椒、肉桂、黑胡椒、肉豆蔻、橘皮、高良姜、干姜、甘草、砂仁、丁香）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 骨汤粉（猪或牛或鸡骨抽提物为主要原料，添加猪或牛或鸡骨髓油、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠中的几种为原辅料）、香醋粉（米醋、麦芽糊精）应符合 GB 31644 的规定。

2.1.6 烘干虾皮应符合 GB 10136 的规定。

2.1.7 黄豆碎应符合 GB 2712 的规定。

2.1.8 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.10 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.11 食用菌制品（木耳碎、香菇碎、香菇粉）应符合 GB 7096 的规定。

2.1.12 膨化米粉应符合 GB 17401 的规定。

2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.15 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.16 呈味核苷酸二钠 (I+G) 应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.17 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.18 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.19 白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。

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
性状	固态	随机抽取样品 50g, 平铺于清洁的白瓷盘中, 在自然光线下, 用肉眼观察其性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后温开水漱口, 品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味, 无异味	
杂质	无肉眼可见的来外杂质	

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	≤ 18	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 55	GB 5009.44
氨基酸态氮, g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
总氮, g/100g	≥ 0.12	GB 5009.5
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

注: * 铅的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 食品生产加工过程中的卫生要求

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 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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

固态复合调味料是以食用盐、脱皮白芝麻、豌豆淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、香辛料（辣椒、花椒、八角、小茴香、芫荽、孜然、小豆蔻、白胡椒、黑胡椒、丁香、姜、肉豆蔻、香叶、香葱、姜黄、桂皮、高良姜）打粉或香辛料粉、骨汤粉（猪或牛或鸡骨抽提物为主要原料，添加猪或牛或鸡骨髓油、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠中的几种为原辅料）、烘干虾皮、黄豆碎、大豆分离蛋白、十三香粉（八角茴香、小茴香、花椒、肉桂、黑胡椒、肉豆蔻、橘皮、高良姜、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷）、谷氨酸钠、香醋粉（米醋、麦芽糊精）、食用菌制品（木耳碎、香菇碎、香菇粉）、麦芽糊精、膨化米粉、白砂糖、酵母抽提物、L-苹果酸、呈味核苷酸二钠（I+G）、焦糖色、二氧化硅中的几种为原料，经分选或不分选、炒料或不炒料、粉碎或不粉碎、配制、混合、包装加工而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 GB 31644《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。

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

注：本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河馨益食品有限公司

QB