



413582S-2018



邓州市苏刘香食品加工坊企业标准

Q/DSS 0001S-2018

---

# 固态复合调味料

2018-12-04 发布

2018-12-04 实施

---

邓州市苏刘香食品加工坊 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由邓州市苏刘香食品加工坊提出并起草。

本标准起草人：苏成茹。

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。

本标准适用于以风味汤料（调味料）、食用盐、谷氨酸钠（味精）、香辛料（花椒、桂皮、八角、胡椒、丁香、肉豆蔻、姜、大蒜、葱）、食用玉米淀粉、麦芽糊精、鸡汁调味料、鸡精调味料、食用葡萄糖、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、咸味香精、鸡肉香精、肉味香精中的几种为原料，经挑选、粉碎、包装而成的非即食固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 风味汤料（调味料）应符合 Q/HNJ 0019S，附录 A 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 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 食用葡萄糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.8 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.10 咸味香精、鸡肉香精、肉味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.11 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.12 生产用水应符合 GB 5749 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	颗粒状、粉末状	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，熟制后品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品特有气味和滋味，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	≤ 15.0	GB 5009.3
食用盐(以氯化钠计), g/100g	≤ 40	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
注： *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 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 其他要求

应符合GB 2760、GB 2762、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、食用盐的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

# 附录 A



412073S-2018



河南省南街村（集团）有限公司企业标准

Q/HNJ 0019S-2018

---

## 风味汤料（调味料）

2018-07-10 发布

2018-07-10 实施

---

河南省南街村（集团）有限公司 发布

QHJN0019S-2018

## 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》的规则编写。

本标准由河南省南街村（集团）有限公司调味品分公司提出。

本标准起草单位：河南省南街村（集团）有限公司技术中心、河南省南街村（集团）有限公司调味品分公司。

本标准主要起草人：李盘欣、陈志锋、李丹阳、甄丽静、李晓玲、张世瑛。

H N

Q B

QHJ0019S-2018

## 风味汤料（调味料）

### 1 范围

本标准规定了风味汤料的分类、要求、试验方法、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、味精、牛肉粉〔牛肉、食用牛油、酸水解（大豆）植物蛋白液、麦芽糊精、食用盐、味精、八角粉、桂皮粉、花椒粉、葱粉、姜粉、蒜粉、山梨酸钾〕、猪肉粉〔猪肉、食用猪油、酸水解（大豆）植物蛋白液、麦芽糊精、食用盐、味精、八角粉、桂皮粉、花椒粉、葱粉、姜粉、蒜粉、山梨酸钾〕、香辛料（辣椒、花椒、八角、胡椒、孜然、葱、陈皮、姜、小茴香、桂皮、蒜）、白砂糖、食用葡萄糖、肉松、食用玉米淀粉、麦芽糊精、芝麻、豆瓣酱粉（郫县豆瓣酱、酿造酱油、麦芽糊精、食用盐）、鸡精调味料、鸡粉调味料、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、香菇、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、酸水解（大豆）植物蛋白粉、柠檬酸、二氧化硅、食品用香精（猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精）中的几种为原料，经筛选、烘烤、粉碎、配制、混合、包装加工而成的风味汤料。

### 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 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.3 牛肉粉、猪肉粉应符合 DBS 41/001 的规定。
- 2.1.4 香辛料（辣椒、花椒、八角、胡椒、孜然、葱、陈皮、姜、小茴香、桂皮、蒜）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 肉松应符合 GB/T 23968 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 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.11 豆瓣酱粉应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.12 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.13 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

Q/HNJ 0019S-2018

## 编制说明

风味汤料（调味料）是以食用盐、味精、牛肉粉〔牛肉、食用牛油、酸水解（大豆）植物蛋白液、麦芽糊精、食用盐、味精、八角粉、桂皮粉、花椒粉、葱粉、姜粉、蒜粉、山梨酸钾〕、猪肉粉〔猪肉、食用猪油、酸水解（大豆）植物蛋白液、麦芽糊精、食用盐、味精、八角粉、桂皮粉、花椒粉、葱粉、姜粉、蒜粉、山梨酸钾〕、香辛料（辣椒、花椒、八角、胡椒、孜然、葱、陈皮、姜、小茴香、桂皮、蒜）、白砂糖、食用葡萄糖、肉松、食用玉米淀粉、麦芽糊精、芝麻、豆瓣酱粉（郫县豆瓣酱、酿造酱油、麦芽糊精、食用盐）、鸡精调味料、鸡粉调味料、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、香菇、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、酸水解（大豆）植物蛋白粉、柠檬酸、二氧化硅、食品用香精（猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精）中的几种为原料，经筛选、烘烤、粉碎、配制、混合、包装加工而成的风味汤料。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 SB/T 10371

《鸡精调味料》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全地方标准 DBS 41/001。

河南省南街村（集团）有限公司

Q B

## 编制说明

本标准适用于以风味汤料（调味料）、食用盐、谷氨酸钠（味精）、香辛料（花椒、桂皮、八角、胡椒、丁香、肉豆蔻、姜、大蒜、葱）、食用玉米淀粉、麦芽糊精、鸡汁调味料、鸡精调味料、食用葡萄糖、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、咸味香精、鸡肉香精、肉味香精中的几种为原料，经挑选、粉碎、包装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 DBS41/ 001 《食品安全地方标准 复合调味料》要求，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N  
Q B  
邓州市苏刘香食品加工坊