

1.1.1.1.1.3



412893S-2018



河南宏鼎食品有限公司企业标准

Q/HHD 0002S-2018

固态复合调味料

2018-09-19 发布

2018-09-19 实施

河南宏鼎食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构与编写》的要求编写。

本标准由河南宏鼎食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王永华。

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。

本标准适用于以鸡粉调味料、牛肉粉调味料、食用盐、玉米淀粉、香辛料粉（辣椒粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、蒜粉、葱粉、孜然粉、花椒粉、芹菜籽粉）、番茄粉、鸡油、牛油、味精（谷氨酸钠）、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠、白砂糖、葡萄糖、二氧化硅中的多种为原料，经配料、混合、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 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.2 味精（谷氨酸钠）应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.3 呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.4 二氧化硅应符合GB 25576的规定。
- 2.1.5 玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.6 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.7 葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.9 鸡油、牛油应符合GB 10146的规定。
- 2.1.10 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。
- 2.1.11 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.12 牛肉粉调味料应符合SB/T 10513的规定。
- 2.1.13 香辛料粉（辣椒粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、蒜粉、葱粉、孜然粉、花椒粉、芹菜籽粉）应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.14 番茄粉应符合NY/T 957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	随机取样品 50g, 置于洁净无色透明烧杯中, 在自然光线条件下, 检查其性状、色泽及杂质;
色 泽	具有本品应有的色泽	
气 味	具有本品应有的气味, 无异味	

注

滋味	具有本品应有的滋味，无异味	然后用开水漱口，品其滋味
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
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 58.0	GB 5009.44
氨基酸态氮, g/100g	≥ 0.02	GB 5009.235
总氮, g/100g	≥ 0.05	GB 5009.5
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*本项目指标严于食品安全国家标准的规定。		

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的规定。

2.5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 其它要求

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、食用盐、氨基酸态氮、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

固态复合调味料是以鸡粉调味料、牛肉粉调味料、食用盐、玉米淀粉、香辛料粉（辣椒粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、蒜粉、葱粉、孜然粉、花椒粉、芹菜籽粉）、番茄粉、鸡油、牛油、味精（谷氨酸钠）、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠、白砂糖、葡萄糖、二氧化硅中的多种为原料，经配料、混合、包装而成。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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南宏鼎食品有限公司

H N
Q B