



410780S-2019



河南菱知星调味品有限公司企业标准

Q/HLT 0001S-2019

---

# 固态复合调味料

2019-04-13 发布

2019-04-13 实施

---

河南菱知星调味品有限公司 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。

本标准由河南菱知星调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：燕宝松。

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、谷氨酸钠(味精)、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、辣椒粉、香辛料(孜然、花椒、胡椒、大茴香、小茴香、干姜、桂皮、高良姜)、白砂糖、食品用香精(鸡肉味香精、牛肉味香精、排骨味香精)、辣椒红、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、山梨酸钾中的几种为原料,经配料、混合、包装加工而成的非即食固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.2 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.5 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.9 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.10 食品用香精应符合 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 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.14 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、杂质、色泽,闻其气味,熟制后,用温开水漱口,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	≤	57.0	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
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
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 H N  
Q B

## 编制说明

本标准适用于以食用盐、谷氨酸钠(味精)、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、辣椒粉、香辛料(孜然、花椒、胡椒、大茴香、小茴香、干姜、桂皮、高良姜)、白砂糖、食品用香精(鸡肉味香精、牛肉味香精、排骨味香精)、辣椒红、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、山梨酸钾中的几种为原料,经配料、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》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。

河南菱知星调味品有限公司

H N  
Q B