



410968S-2019



永城市永平调味品厂企业标准

Q/YYT 0001S-2019

固态复合调味料

2019-04-30 发布

2019-04-30 实施

永城市永平调味品厂 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。

本标准由永城市永平调味厂提出并起草。

本标准主要起草人：贾成振。

本标准自发布实施日起替代Q/YYT 0001S-2016。

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、保质期。

本标准适用于以食用盐、味精、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、芝麻、鸡精、辣椒、花椒、胡椒、丁香、葱、姜、八角、小茴香、孜然、草果、肉豆蔻、桂皮、砂仁、甘草、白芷、山楂、白果、肉桂、橘皮中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以白砂糖、葡萄糖、大米粉、食用玉米淀粉、麦芽糊精、排骨香精、肉味香精、鸡味香精、海鲜味香精、呈味核苷酸二钠、鸡油、水解大豆蛋白、酵母抽提物、虾米、干贝素（琥珀酸二钠）、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）中的一种或几种，经干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、（复合品种）调配混合、包装加工而成的非即食固态复合调味料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.2 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.3 芝麻、辣椒、花椒、胡椒、丁香、葱、姜、八角、小茴香、孜然、草果、肉豆蔻、桂皮、砂仁、甘草、山楂、白果、肉桂应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 大米粉应符合 GB 2715 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 鸡粉调味料、牛肉粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.11 食品用香精（排骨香精、肉味香精、鸡味香精、海鲜味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.13 鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.14 水解大豆蛋白应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.15 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.16 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.17 干贝素（琥珀酸二钠）应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.18 安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）应符合 GB 25540 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。
- 2.1.20 橘皮应清洁、干燥、无霉变、无异味，农药残留应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762

的规定。

2.1.21 生活饮用水（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	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 ^a , g/100g	≤ 10	GB 5009.4
酸不溶性灰分 ^a , 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 [*] (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
3-氯-1,2-丙二醇 ^b , mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜), g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762;		
注 2: a 指标仅适于原料中只使用香辛料的产品; b 指标仅适于原料中添加水解大豆蛋白的产品; b 指标仅适于原料中添加乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)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。

HN

QB

编制说明

本标准适用于以食用盐、味精、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、芝麻、鸡精、辣椒、花椒、胡椒、丁香、葱、姜、八角、小茴香、孜然、草果、肉豆蔻、桂皮、砂仁、甘草、白芷、山楂、白果、肉桂、橘皮中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以白砂糖、葡萄糖、大米粉、食用玉米淀粉、麦芽糊精、排骨香精、肉味香精、鸡味香精、海鲜味香精、呈味核苷酸二钠、鸡油、水解大豆蛋白、酵母抽提物、虾米、干贝素（琥珀酸二钠）、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）中的一种或几种，经干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、（复合品种）调配混合、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、保质期。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

永城市永平调味厂

QB