



412402S-2017



驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司企业标准

Q/ZWST 0012S-2017

米粉料、面条料调味料

2017-10-09 发布

2017-10-09 实施

驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司提出并起草。

本标准起草人：韩明军、张慧、胡俊昌、王艳改、李丽丹、贾亚峰

H N

Q B

米粉料、面条料调味料

1 范围

本标准规定了米粉料、面条料调味料的分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以葱、辣椒、花椒、黑胡椒、肉桂、食用盐、味精、麦芽糊精、白砂糖、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、食品用香精（牛肉香精）中的几种原料经清理、粉碎、配料、混合、筛理、包装而成的非即食调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 葱应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.2 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.3 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.4 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.5 肉桂应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.11 5'-呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 和 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 食品用香精（牛肉香精）应符合 GB 30616 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	试验方法
性状	均匀、干燥、松散、无结块、粉状	从样品中取出10g，倒入一洁净白瓷盘内或白纸上，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有原、辅料混合加工后应有的色泽	
气味	具有本产品特有的气味，无异味	
滋味	具有本产品特有的滋味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤ 5.0	GB 5009.3

食盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	55.0	称 3g 左右样品，溶解后定容到 100ml 摇匀，取 2ml 滤液按 GB/T 5009.39
氨基酸态氮（以 N 计），g/100g	≥	0.5	称 3g 左右样品按 GB 5009.235
总氮（以 N 计），g/100g	≥	0.8	GB 5009.5
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.12
*总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
*指该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 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定。

2.6 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量、水分、氨基酸态氮、食盐。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

米粉料、面条料调味料标准适用于以葱、辣椒、花椒、黑胡椒、肉桂、食用盐、味精、麦芽糊精、白砂糖、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、食品用香精（牛肉香精）中的几种原料经清理、粉碎、配料、混合、筛理、包装而成的非即食调味料。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，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司
2017年09月11日

H N

Q B