



412643S-2017



漯河市瑞福调味品有限公司企业标准

Q/LRF 0001S-2017

复合调味料

2017-11-06 发布

2017-11-06 实施

漯河市瑞福调味品有限公司 发布

前 言

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

本标准由漯河市瑞福调味品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：谷晓霞、孟令杰。

H N

Q B

复合调味料

1 范围

本标准规定了复合调味料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以牛肉粉调味料、鸡粉调味料、猪排骨粉调味料、食用盐、味精（谷氨酸钠）、白砂糖、辣椒粉、姜粉、蒜粉、芝麻、香辛料粉（花椒、八角、白胡椒、孜然、小茴香、丁香、砂仁、草果、肉豆蔻、桂皮、陈皮）中的几种或多种为原料，经调配、混合、包装加工而成的非即食复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 牛肉粉调味料应符合SB/T 10513的规定。
- 2.1.2 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.3 猪排骨粉调味料应符合SB/T 10526的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.5 味精（谷氨酸钠）应符合GB 2720的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.7 辣椒粉应符合GB/T 23183的规定。
- 2.1.8 姜粉应符合NY/T 1073的规定。
- 2.1.9 蒜粉应符合GB 8861的规定。
- 2.1.10 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.11 香辛料粉（花椒、八角、白胡椒、丁香、砂仁、草果、肉豆蔻、桂皮、陈皮、小茴香）应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.12 孜然应符合GB/T 22267的规定。

2.2 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
性 状	粉末状	取样品1份，将样品置于洁净白磁盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	

杂质	无肉眼可见的外来杂质	水漱口，品其滋味
----	------------	----------

2.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项目		指标	检验方法
水分, g/100g	混合型调味料	≤ 20	GB 5009.3
	香辛料调味料	≤ 14	
食用盐 ^b (以氯化钠计), g/100g		≤ 45	GB 5009.44
氨基酸态氮 ^b , g/100g		≥ 0.1	GB 5009.235
总灰分 ^a , g/100g		≤ 10.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分 ^a , g/100g		≤ 5.0	GB 5009.4
总氮 ^b (以N计), g/100g		≥ 0.4	GB 5009.5
总砷(以As计) ^b , mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)*, mg/kg	混合型调味料	≤ 0.8	GB 5009.12
	香辛料调味料	≤ 2.5	
*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762			
^a 仅限于香辛料调味料; ^b 仅限于混合型调味料			

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

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, 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3 检验

出厂检验项目: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐(仅限于混合型调味料)、氨基酸态氮(仅限于混合型调味料)、总灰分(仅限于香辛料调味料)、酸不溶性灰分(仅限于香辛料调味料)。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

复合调味料是以牛肉粉调味料、鸡粉调味料、猪排骨粉调味料、食用盐、味精（谷氨酸钠）、白砂糖、辣椒粉、姜粉、蒜粉、芝麻、香辛料粉（花椒、八角、白胡椒、孜然、小茴香、丁香、砂仁、草果、肉豆蔻、桂皮、陈皮）中的几种或多种为原料，经调配、混合、包装加工而成的非即食复合调味料。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》标准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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

漯河市瑞福调味品有限公司

2017年8月08日

QHNB