



411721S-2017



嵩县馨香食品有限公司企业标准

Q/SXS 0001S-2017

固态复合调味料

2017-07-31 发布

2017-07-31 实施

嵩县馨香食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1 《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写规则》编写

本标准由嵩县馨香食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王迎卫、梁艳丽、王迎军

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要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以食用盐、食用玉米淀粉、味精、白砂糖、八角（粉碎）、小茴香（粉碎）、肉味精油（烤牛肉香精）、花椒（粉碎）为原料，经调配、混合、称量、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 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 花椒应符合 GB/T 30391 和 SB/T 10040 的规定。

2.1.5 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.6 肉味精油（烤牛肉香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.7 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.8 小茴香应符合 GB/T 15691 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
组织、形态	粉末状	取适量样品置于洁净的白瓷盘或白色滤纸上中，自然光下，观察色泽、形态及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有原料经混合、加工后应有的色泽	
滋味、气味	具有原料经混合、加工后特有的香气、咸香滋味，香气浓郁、味道纯正、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 \leq	10.0	GB 5009.3
食盐(以 NaCl 计), g/100g \leq	55.0	GB 5009.44
氨基酸态氮(以 N 计), g/100g \geq	0.1	GB 5009.235
总氮(以 N 计), g/100g \geq	0.2	GB 5009.5
铅(以 Pb 计), mg/kg \leq	1.0	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg \leq	0.4	GB 5009.11
注: 总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 其它卫生要求

食品添加剂应符合GB2760的规定, 污染物限量应符合GB2762的规定, 农药残留限量应符合GB2763的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官、净含量及允许短缺量、水分、食用盐; 型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

固态复合调味料是以食用盐、食用玉米淀粉、味精、白砂糖、八角（粉碎）、小茴香（粉碎）、肉味精油（烤牛肉香精）、花椒（粉碎）为原料，经调配、混合、称量、包装加工而成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/T 15691 《香辛料调味品通用技术条件》DB41S41/ 001 《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。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

嵩县馨香食品有限公司
2017年7月03日