



411730S-2017



周口市张奇香食品有限公司企业标准

Q/ZZS 0001S-2017

固态复合调味料

2017-07-31 发布

2017-07-31 实施

周口市张奇香食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由周口市张奇香食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张广才。

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产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以食用盐、玉米淀粉、辣椒、花椒、黑胡椒、白胡椒、八角、大蒜、芥末、姜片、葱、丁香、甘草、孜然、枸杞、小茴、橘皮、桂皮、砂仁、肉豆蔻、白芷为原料，经处理(分选、干燥)、粉碎，加入谷氨酸钠(味精)、白砂糖、咸味香精(牛肉味香精、鸡肉味香精、猪肉味香精、猪排骨味香精)、海鲜粉、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、酵母提取物，经调配、筛分、混拌、包装加工制成的非即食固态复合调味料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.4 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.5 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.6 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.7 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.8 大蒜应符合 SB/T 10348 的规定。
- 2.1.9 芥末应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 姜片应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.11 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.12 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.13 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.14 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.15 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.16 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.17 小茴、橘皮、砂仁、肉豆蔻、白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.18 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

- 2.1.19 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 牛肉味香精、鸡肉味香精、猪肉味香精、猪排骨味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.22 海鲜粉应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.23 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.24 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.25 酵母提取物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目		指 标	检验方法
性 状		粉状或细颗粒状，疏松、均匀	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光线下观察性状、色泽及有无外来杂质。闻其气味，温开水漱口后品尝其滋味。
气滋、味	麻辣味复合调味料	具有香辛料复合芳香，呈麻辣味，无异味	
	牛肉味复合调味料	具有香辛料复合芳香和牛肉香，味鲜，无异味	
	鸡肉味复合调味料	具有香辛料复合芳香和鸡肉香，味鲜，无异味	
	猪肉味复合调味料	具有香辛料复合芳香和猪肉香，味鲜，无异味	
	排骨味复合调味料	具有香辛料复合芳香和排骨香，味鲜，无异味	
	海鲜味复合调味料	具有香辛料复合芳香和海鲜香，味鲜，无异味	
色 泽		灰色至褐色	
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 规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 15	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 45	GB 5009.44
谷氨酸钠, g/100g	≥ 10	GB/T 8967
总氮(以 N 计), g/100g	≥ 0.8	SB/T 10371
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

注：*铅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

包装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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它卫生要求

食品添加剂应符合 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。

H N

Q B

编制说明

固态复合调味料以食用盐、玉米淀粉、辣椒、花椒、黑胡椒、白胡椒、八角、大蒜、芥末、姜片、葱、丁香、甘草、孜然、枸杞、小茴、橘皮、桂皮、砂仁、肉豆蔻、白芷为原料，经处理(分选、干燥)、粉碎，加入谷氨酸钠(味精)、白砂糖、咸味香精(牛肉味香精、鸡肉味香精、猪肉味香精、猪排骨味香精)、海鲜粉、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、酵母提取物，经调配、筛分、混拌、包装加工制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》、《中华人民共和国标准化法》和《调味料审查细则》的有关规定，参照 DBS41 /001《食品安全地方标准 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依据。

本标准规定了固态复合调味料的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

周口市张奇香食品有限公司

2017年07月03日

QB