



411931S-2017



范县香一斋调味食品有限公司企业标准

Q/FXT 0001S-2017

风味汤调味料

2017-08-22 发布

2017-08-22 实施

范县香一斋调味食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由范县香一斋调味食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙玉祥、赵兰月。

H N

Q B

风味汤调味料

1 范围

本标准规定了风味汤调味料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以辣椒、花椒、山楂、八角、小茴香、食用盐、味精、白砂糖、姜、白胡椒、黑胡椒、丁香、小葱、肉豆蔻、砂仁、甘草、橘皮、肉桂、孜然、白芷、鸡粉、玉米、高良姜、草果、山奈、牛肉粉、纽甜、肉味香精、5'-呈味核苷酸二钠为原料，经过干燥、粉碎(或不粉碎)、按照一定比例混合、包装加工而成的非即食风味汤调味料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 山楂应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.5 辣椒应符合 GB/T 30382 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 花椒应符合 GB/T 30391 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 八角应符合 GB/T 7652 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 姜应符合 NY/T 1073 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 白胡椒应符合 GB/T 7900 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 黑胡椒应符合 GB/T 7901 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 丁香应符合 GB/T 22300 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 甘草应符合 GB/T 19618 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 孜然应符合 GB/T 22267 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 鸡粉应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.16 玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 2.1.17 小茴香、小葱、砂仁、橘皮、肉桂、白芷、高良姜、草果、山奈应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 牛肉粉应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.19 纽甜应符合 GB 29944 的规定。

2.1.20 肉味香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.21 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 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
	风味汤料	调馅粉	风味炖肉料	
色 泽	具有本产品应有的色泽	具有本产品应有的色泽	具有本产品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中,在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状、杂质,嗅其气味,然后用温开水漱口,品尝其滋味。
性 状	粉末状	粉末状	不规则颗粒	
气味、滋味	具有本品特有的香气、滋味,无异味	具有本品特有的香气、滋味,无异味	具有本品特有的香气、滋味,无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	无肉眼可见外来杂质	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			检测方法	
	风味汤调味料	调馅粉	风味炖肉料		
水分, g/100g	≤	14	14	14	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤	50	10	10	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g	≤	/	5	5	GB 5009.4
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	45	/	/	GB 5009.44
氨基酸态氮(以氮计), g/kg	≥	0.1	/	/	GB 5009.235
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	0.8	0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	0.5	0.5	GB 5009.11
纽甜, g/kg	≤	0.07	/	/	GB 5009.247

注:带*严于国标

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 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。

2.6 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。

2.7 其他要求

食品添加剂限量应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

风味汤料出厂检验项目：感官、净含量、食用盐、水分、氨基酸态氮；调馅粉、风味炖肉料出厂检验项目：感官、净含量、水分、总灰分、酸不溶性灰分；型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以辣椒、花椒、山楂、八角、小茴香、食用盐、味精、白砂糖、姜、白胡椒、黑胡椒、丁香、小葱、肉豆蔻、砂仁、甘草、橘皮、肉桂、孜然、白芷、鸡粉、玉米、高良姜、草果、山奈、牛肉粉、纽甜、肉味香精、5'-呈味核苷酸二钠为原料，经过干燥、粉碎(或不粉碎)、按照一定比例混合、包装加工而成的非即食风味汤调味料。

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《调味料产品生产许可证审查细则》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于国标 GB 2762 的规定。

范县香一斋调味食品有限公司

2017年07月27日