



411995S-2017



滑县恒康食品有限公司企业标准

Q/HXHK 0004S-2017

复合调味料

2017-08-28 发布

2017-08-28 实施

滑县恒康食品有限公司 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。

本标准由滑县恒康食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘俊伟。

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、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以花椒、八角、干姜、肉桂、桂皮、小茴香、陈皮、白芷、辣椒、豆蔻、绿茶、肉蔻、砂仁、香叶、甘草、多香果、山楂、花椒、黑胡椒、孜然、草果、山奈、良姜中的几种为原料，经混合、包装精制成的非即食复合调味料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 干姜应符合NY/T 1193的要求。

2.1.2 辣椒应符合GB 10465 的要求。

2.1.3 绿茶应符合BG/T14456.1和GB2762、GB 2763的要求。

2.1.4 小茴香、陈皮、白芷、肉桂、草果、山奈、良姜应符合GB/T15691和《中华人民共和国药典》2015年版一部要求。

2.1.5 甘草应符合GB/T 19618 的要求。

2.1.6 孜然应符合GB/T 22267的要求。

2.1.7 多香果应符合GB/T 30380的要求。

2.1.8 桂皮应符合GB/T 30381的要求。

2.1.9 香叶应符合GB/T 30387的要求。

2.1.10 花椒应符合GB/T 30391的要求。

2.1.11 肉蔻应符合GB/T 32727的要求。

2.1.12 花椒应符合GH/T 1142的要求。

2.1.13 山楂应符合GH/T 1159的要求。

2.1.14 砂仁应符合DB52/T 543 的要求。

2.1.15 八角应符合GB/T 7652的要求。

2.1.16 豆蔻、黑胡椒应符合GB/T 15691的要求。

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	指 标	试验方法
性状	具有原辅料特有的性状	随机抽取样品 10 g，平铺于清洁的白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有原辅料混合后的色泽	
气味、滋味	具有原料混合后特有的芳香气味和滋味，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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分 g/100g	≤ 14	GB 5009.3
酸不溶性灰分， %	≤ 5	GB 5009.4
总灰分， %	≤ 10	GB 5009.4
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.12

*铅指标严于食品安全国家标准。

2.4 净含量及允许短缺量的测定

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行。

2.5 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

污染物限量应符合 GB2762 的规定；农药残留量应符合 GB2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量、水分的检验；型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以花椒、八角、干姜、肉桂、桂皮、小茴香、陈皮、白芷、辣椒、豆蔻、绿茶、肉蔻、砂仁、香叶、甘草、多香果、山楂、花椒、黑胡椒、孜然、草果、山奈、良姜中的几种为原料，经混合、包装精制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 GB/T 15691 《香辛料调味品通用技术》、DBS41 /001-2015 《食品安全地方标准 复合调味料》的要求制订本企业标准的技术指标，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的含量严于国家标准 GB 2762 规定。

滑县恒康食品有限公司

2017年08月1日