



413219S-2018



柘城县西峰调味品加工厂企业标准

Q/ZXT 0001S-2018

固态复合调味料

2018-10-18 发布

2018-10-18 实施

柘城县西峰调味品加工厂 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》编写。

本标准由柘城县西峰调味品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：穆士伦。

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分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以香辛料【(辣椒、八角、小茴香、花椒、胡椒、麻椒、桂皮、陈皮、香叶、姜、豆蔻、孜然、草果、肉豆蔻, 经粉碎)、姜粉、蒜粉、葱粉】、食用盐、味精、鸡精、白砂糖、芝麻、食用玉米淀粉、肉松、香菇粒、大豆油、酵母抽提物、鸡粉调味料、麦芽糊精、牛肉粉调味料、肉味香精、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、琥珀酸二钠、焦糖色、二氧化硅中的几种为原料, 经配料、混合、包装加工而成非即食固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 香辛料(辣椒、八角、小茴香、花椒、胡椒、麻椒、桂皮、香叶、姜、豆蔻、孜然、草果、肉豆蔻、葱粉、蒜粉、姜粉)应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

2.1.3 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.6 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.7 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

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

2.1.9 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.10 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.11 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.12 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。

2.1.13 香菇粒应符合 GB 7096 的规定。

2.1.14 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.15 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.16 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。

- 2.1.17 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定
- 2.1.18 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.20 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 陈皮应符合《中华人民共和国药典》2015 版第一部的规定。
- 2.1.22 肉味香精应符合 GB 30616 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
性 状	粉状	取出若干样品，倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
滋、气味	具有该产品应有滋味、气味，咸鲜适口，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	≤ 20	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 45	GB 5009.44
氨基酸态氮 (以N计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
总氮 (以N计), g/100g	≥ 0.3	GB 5009.5
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
注: 1、*指标准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 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以香辛料【（辣椒、八角、小茴香、花椒、胡椒、麻椒、桂皮、陈皮、香叶、姜、豆蔻、孜然、草果、肉豆蔻，经粉碎）、姜粉、蒜粉、葱粉】、食用盐、味精、鸡精、白砂糖、芝麻、食用玉米淀粉、肉松、香菇粒、大豆油、酵母抽提物、鸡粉调味料、麦芽糊精、牛肉粉调味料、肉味香精、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、琥珀酸二钠、焦糖色、二氧化硅中的几种为原料，经配料、混合、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》、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提供依据。

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

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

柘城县西峰调味品加工厂

QB