



413788S-2018



安阳市开天调味品有限公司企业标准

Q/AKT 0002S-2018

固态复合调味料

2018-12-18 发布

2018-12-18 实施

安阳市开天调味品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。
本标准由安阳市开天调味品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：康献志、袁奎。

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、贮存等要求。

本标准适用于以土鸡粉（土鸡肉经粉碎）、八角（经拣选、粉碎）、花椒（经拣选、粉碎）、辣椒（经拣选、粉碎）、孜然（经拣选、粉碎）、月桂叶（经拣选、粉碎）、桂皮（经拣选、粉碎）、麻椒（经拣选、粉碎）、白胡椒（经拣选、粉碎）、陈皮（经拣选、粉碎）、小茴香（经拣选、粉碎）、芝麻（经炒制、粉碎）、肉豆蔻（经拣选、粉碎）、丁香（经拣选、粉碎）、白砂糖、葱粉、姜粉、大蒜粉、脱水蔬菜（葱花、胡萝卜、包菜叶、香菜）、食用盐、谷氨酸钠（味精）、玉米淀粉、柠檬黄、麦芽糊精、牛肉香精、鸡肉香精、羊肉香精、5'-呈味核苷酸二钠中的几种为原料，经配料、混合、搅拌、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/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.3 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 花椒、麻椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.6 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.7 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.8 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.9 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.10 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.11 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.12 大蒜粉应符合 GB 8861 的规定。
- 2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.15 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.17 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 葱粉应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.19 脱水蔬菜（葱花、胡萝卜、包菜叶、香菜）应符合 NY/T 1081 的规定。
- 2.1.20 牛肉香精、鸡肉香精、羊肉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.22 小茴香、陈皮、肉豆蔻应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.23 土鸡肉应符合 GB 2707 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		粉末至颗粒状	
色 泽	麻辣鲜调味料	呈浅黄色至红色	从样品中取出一袋，倒入洁净白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味、用温开水漱口，品其滋味
	鸡肉鲜调味料	呈浅黄色至棕色	
	牛肉鲜调味料	呈浅黄色至棕色	
	羊肉鲜调味料	呈浅黄色至棕色	
	蔬菜包调味料	呈浅黄色至棕色	
	炖料调味料	呈浅黄色至棕色	
	鲜味王调味料	呈浅黄色至棕色	
	芝麻椒盐调味料	呈浅黄色至棕色	
	鸡粉调味料	呈浅黄色至棕色	
	土鸡粉调味料	呈浅黄色至棕色	
	土鸡精调味料	呈浅黄色至棕色	
	辣椒王调味料	呈浅黄色至棕色	
	饺子馅调味料	呈浅黄色至棕色	
	烧烤料调味料	呈浅黄色至棕色	
	凉拌王调味料	呈浅黄色至棕色	
气、滋味	麻辣鲜调味料	具有各种香辛料混合后应有的气味和滋味，麻辣味，无异味	
	鸡肉鲜调味料	具有鸡肉及原料物质混合后应有的鸡肉气味和滋味，无异味	
	牛肉鲜调味料	具有牛肉及原料混合后应有的气味和滋味，无异味	
	羊肉鲜调味料	具有羊肉及原料混合后应有的气味和滋味，无异味	
	蔬菜包调味料	具有各种蔬菜混合后应有的气味和滋味，无异味	
	炖料调味料	具有各种原料混合后应有的气味和滋味，无异味	
	鲜味王调味料	具有各种原料混合后应有的气味和滋味，无异味	
	芝麻椒盐调味料	具有各种原料混合后应有的气味和滋味，无异味	
	鸡粉调味料	具有各种原料混合后应有的气味和滋味，无异味	
	土鸡粉调味料	具有各种原料混合后应有的气味和滋味，无异味	
	土鸡精调味料	具有各种原料混合后应有的气味和滋味，无异味	
	辣椒王调味料	具有各种原料混合后应有的气味和滋味，无异味	
	饺子馅调味料	具有各种原料混合后应有的气味和滋味，无异味	
烧烤料调味料	具有各种原料混合后应有的气味和滋味，无异味		
凉拌王调味料	具有各种原料混合后应有的气味和滋味，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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.3
灰分, %	≤ 10.0	GB 5009.4
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 60.0	GB 5009.44
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
柠檬黄, g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35

注: 1、*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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; 兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以土鸡粉（土鸡肉经粉碎）、八角（经拣选、粉碎）、花椒（经拣选、粉碎）、辣椒（经拣选、粉碎）、孜然（经拣选、粉碎）、月桂叶（经拣选、粉碎）、桂皮（经拣选、粉碎）、麻椒（经拣选、粉碎）、白胡椒（经拣选、粉碎）、陈皮（经拣选、粉碎）、小茴香（经拣选、粉碎）、芝麻（经炒制、粉碎）、肉豆蔻（经拣选、粉碎）、丁香（经拣选、粉碎）、白砂糖、葱粉、姜粉、大蒜粉、脱水蔬菜（葱花、胡萝卜、包菜叶、香菜）、食用盐、谷氨酸钠（味精）、玉米淀粉、柠檬黄、麦芽糊精、牛肉香精、鸡肉香精、羊肉香精、5'-呈味核苷酸二钠中的几种为原料，经配料、混合、搅拌、包装加工而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》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳市开天调味品有限公司

H N
Q B