



411470S-2018



安阳市兴厨调味品有限责任公司企业标准

Q/AXCT 0001S-2018

固态复合调味料

2018-05-22 发布

2018-05-22 实施

安阳市兴厨调味品有限责任公司 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》的规定编写。

本标准由安阳市兴厨调味品有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：柴海峰、柴智、卢艳敏、邓长春。

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、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用盐、食用玉米淀粉、香辛料（花椒、八角、小茴香、辣椒、葱粉、胡椒、姜粉、桂皮、白芷、丁香、草果、肉豆蔻、孜然、枸杞、月桂、芥末、砂仁中的多种）中的几种为原料，经筛选、炒制（或干燥）、粉碎、混合或不混合、包装制成的非即食固态复合调味料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 花椒、八角、小茴香、辣椒、葱粉、胡椒、姜粉、桂皮、丁香、肉豆蔻、孜然、月桂、砂仁应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 白芷、草果、芥末应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。

2.1.3 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 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	指 标	检验方法
性 状	固 态	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽及有无杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		检验方法	
	不含盐产品	含盐产品		
水分, g/100g	≤	14.0	15.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	—	60.0	GB 5009.44
总灰分, g/100g	≤	10.0	—	GB 5009.4
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

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

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的要求; 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、水分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以食用盐、食用玉米淀粉、香辛料（花椒、八角、小茴香、辣椒、葱粉、胡椒、姜粉、桂皮、白芷、丁香、草果、肉豆蔻、孜然、枸杞、月桂、芥末、砂仁中的多种）中的几种为原料，经筛选、炒制（或干燥）、粉碎、混合或不混合、包装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》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》和 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。

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

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

安阳市兴厨调味品有限责任公司