



411537S-2018



许昌市建安区新海锋调味品厂企业标准

Q/XHT 0001S-2018

---

# 固态复合调味料

2018-05-28 发布

2018-05-28 实施

---

许昌市建安区新海锋调味品厂 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由许昌市建安区新海锋调味品厂提出。

本标准起草单位：许昌市建安区新海锋调味品厂。

本标准主要起草人：温海锋。

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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）中的一种或几种为原料，添加辣椒（粉碎）、花椒（粉碎）、胡椒（粉碎）、八角（粉碎）、桂皮（粉碎）、草果（粉碎）、小茴香（粉碎）、生姜（粉碎）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、鸡精调味料中的部分，经过混合、包装工艺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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.5 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.6 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 2.1.7 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.8 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.9 草果、小茴香应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.10 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.11 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.12 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 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	试验方法
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、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	
气味	具有本品固有的气味	
滋味	具有本品固有的滋味	
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	≤ 14.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 55	GB 5009.44
氨基酸态氮, g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235

总氮（以N计），g/100g	≥	0.2	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：* 铅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 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 其它卫生要求

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

出厂检验项目包括感官、净含量、水分、食用盐、氨基酸态氮。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）中的一种或几种为原料，添加辣椒（粉碎）、花椒（粉碎）、胡椒（粉碎）、八角（粉碎）、桂皮（粉碎）、草果（粉碎）、小茴香（粉碎）、生姜（粉碎）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、鸡精调味料中的部分，经过混合、包装工艺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 DBS 41/001《食品安全地方标准 复合调味料》，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的规定。

许昌市建安区新海锋调味品厂

H N

Q B