



411566S-2018



许昌金沱手食品有限公司企业标准

Q/XJS 0001S-2018

固态复合调味料

2018-05-31 发布

2018-05-31 实施

许昌金沱手食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由许昌金沱手食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：李国正。

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要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以食用盐、味精、酵母抽提物、5'-鸟苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠为原料，经混合、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 味精应符合GB 2720的规定。

2.1.3 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。

2.1.4 5'-鸟苷酸二钠应符合GB 1886.170的规定。

2.1.5 5'-肌苷酸二钠应符合GB 1886.97的规定。

2.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
性 状	颗粒状或粉末状	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	乳白色至灰白色	
气、滋味	具有产品应有的气滋味，味咸香，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤ 15	GB 5009.3
食用盐(以氯化钠计), g/100g	≤ 30	GB 5009.44
谷氨酸钠, g/100g	≥ 0.5	GB 5009.43
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)*, mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
*铅的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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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，食品添加剂的使用应符合GB 2760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、谷氨酸钠。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

固态复合调味料是以食用盐、味精、酵母抽提物、5'-鸟苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠为原料，经混合、包装、加工而成的。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》标准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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

许昌金沱手食品有限公司