



411573S-2018



滑县文昊食品有限公司企业标准

Q/HWS 0001S-2018

固态复合调味料

2018-05-31 发布

2018-05-31 实施

滑县文昊食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写

本标准由滑县文昊食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：高冬冬。

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、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用盐、味精、白砂糖、辣椒（粉碎）、八角（粉碎）、孜然（粉碎），小茴香（粉碎）、肉桂（桂皮）（粉碎）、陈皮（橘皮）（粉碎）、花椒（粉碎）、姜粉、脱水葱（粉碎）、牛肉粉调味料、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、牛肉香精、鸡肉香精中的几种为原料，经调配、混合、称量、包装加工而成的非即食类固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.2 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 辣椒应符合 GB 10465 和 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.5 牛肉香精、鸡肉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.6 花椒应符合 GB/T 30391 和 GB/T 1142 的规定。
- 2.1.7 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.8 脱水葱应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.9 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.11 小茴香，肉桂（桂皮）、陈皮（橘皮）应符合《中华人民共和国药典》2015 年一部的规定。
- 2.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.13 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.14 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.15 姜粉应符合 NY/T 1073 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	粉末状	取适量样品置于洁净的白瓷盘或白色滤纸上中，自然光下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有原料经混合、加工后应有的色泽	
滋味、气味	具有原料经混合、加工后特有的香气、咸香滋味，香气浓郁、味道纯正、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	≤ 14.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 50.0	GB 5009.44
氨基酸态氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.05	GB 5009.235
总氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009.5
※铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
※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 规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB2760的规定；真菌毒素限量应符合GB 2761的要求；污染物限量应符合GB2762的规定；农药残留限量应符合GB2763的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、氨基酸态氮。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准是以食用盐、味精、白砂糖、辣椒（粉碎）、八角（粉碎）、孜然（粉碎）、小茴（粉碎）、肉桂（桂皮）（粉碎）、陈皮（橘皮）（粉碎）、花椒（粉碎）、姜粉、脱水葱（粉碎）、牛肉粉调味料、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、牛肉香精、鸡肉香精中的几种为原料，经调配、混合、称量、包装加工而成的非即食类固态复合调味料。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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

滑县文昊食品有限公司