



411580S-2018



商丘市豫膳香调味品有限公司企业标准

Q/SYT 0001S-2018

复合调味料

2018-05-31 发布

2018-05-31 实施

商丘市豫膳香调味品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由商丘市豫膳香调味品有限公司提出。

本标准主要起草人：张晓红、孙得印。

H N

Q B

复合调味料

1 范围

本标准规定了复合调味料的分类、要求、试验方法、检验规则等。

本标准适用于以辣椒、八角、花椒为原料，经精选、粉碎，加入食用盐、鸡精调味料、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、食用葡萄糖、食用玉米淀粉，食品用香精（牛肉味、排骨味）经混合、包装而成的非即食复合调味料。根据添加的原料不同将产品分为：麻辣调味料、普通调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 辣椒应符合 GB/T 30882 的规定。
- 2.1.4 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.5 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.6 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB2720 的规定。
- 2.1.7 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.8 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.9 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 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、颗粒状	取20g试样平摊于洁净白瓷盘内或白色滤纸上，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	呈浅黄色至浅褐色和红色	
气味、滋味	具有原料物质混合后的气味和滋味，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
食盐 (以NaCl计), g/100g	≤	50	GB 5009.44
总灰分, g/100g	≤	60	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g	≤	5.0	
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
*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

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

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 其他卫生要求

食品添加剂应符合 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验规则

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、水分、总灰分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以辣椒、八角、花椒为原料，经精选、粉碎，加入食用盐、鸡精调味料、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、食用葡萄糖、食用玉米淀粉混合、包装而成的非即食复合调味料。

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，参照河南省地方标准 DBS 41/001《河南省食品安全地方标准 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。

铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

商丘市豫膳香调味品有限公司