



411873S-2018



漯河市红丰食品有限公司企业标准

Q/LHF 0001S-2018

复合调味料

2018-06-22 发布

2018-06-22 实施

漯河市红丰食品有限公司 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。

本标准由漯河市红丰食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：马坤瑛、王雯丽、张雪东。

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、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以牛肉粉调味料、鸡粉调味料、猪排骨粉调味料、食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、辣椒粉、姜粉、蒜粉为原料，添加芝麻、香辛料粉（花椒、八角、白胡椒、丁香、砂仁、草果、肉豆蔻、桂皮、陈皮），以上原辅料的几种或多种，经干燥(或不干燥)、粉碎(或不粉碎)、调配、混合、包装加工而成的非即食复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 牛肉粉调味料应符合SB/T 10513的规定。

2.1.2 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。

2.1.3 猪排骨粉调味料应符合SB/T 10526的规定。

2.1.4 食用盐应符合GB 2721的规定。

2.1.5 谷氨酸钠（味精）应符合GB 2720的规定。

2.1.6 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.7 辣椒粉应符合GB/T 23183的规定。

2.1.8 姜粉应符合NY/T 1073的规定。

2.1.9 蒜粉应符合GB 8861的规定。

2.1.10 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。

2.1.11 香辛料粉（花椒、八角、白胡椒、丁香、砂仁、草果、肉豆蔻、桂皮）应符合GB/T 15691的规定。

2.1.12 陈皮应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

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	原料固有性状或粉末状	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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气滋味，咸香适口，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的规定。

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	≤	45 GB 5009.44
氨基酸态氮, g/100g	≥	0.1 GB 5009.235
总氮(以N计), g/100g	≥	0.4 SB/T 10371或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

*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762中的规定。

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 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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, 真菌毒素限量应符合GB 2761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、氨基酸态氮。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

复合调味料是以牛肉粉调味料、鸡粉调味料、猪排骨粉调味料、食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、辣椒粉、姜粉、蒜粉、芝麻为原料，添加香辛料粉（花椒、八角、白胡椒、丁香、砂仁、草果、肉豆蔻、桂皮、陈皮），以上原辅料的几种或多种，经干燥(或不干燥)、粉碎(或不粉碎)、调配、混合、包装加工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DBS41/001《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 中的规定。

漯河市红丰食品有限公司

Q B