



411619S-2018



濮阳市恒远食品有限公司企业标准

Q/QHY 0001S-2018

固态复合调味料

2018-06-04 发布

2018-06-04 实施

濮阳市恒远食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由濮阳市恒远食品有限公司提出并起草

本标准主要起草人：梁定建。

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、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以玉米粉、香辛料（大茴香、小茴香、花椒、桂皮、孜然、良姜、辣椒）、陈皮、姜粉、蒜粉、食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、玉米淀粉、麦芽糊精为主要原料，加入食用香精（牛肉精膏、烤牛肉香精、肉味精粉）、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、柠檬酸），经干燥、粉碎、调配、混合、包装而成的非即食固态复合调味料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 大茴香、小茴香、花椒、桂皮、孜然、良姜应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 陈皮应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.3 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。

2.1.4 蒜粉应符合 GB 8861 的规定。

2.1.5 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.9 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.10 食用香精（牛肉精膏、烤牛肉香精、肉味精粉）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.11 5'-呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 和 GB 1886.171 的规定。

2.1.12 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

2.1.13 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.15 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.16 辣椒应符合 GB/T 30382 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	颗粒状、粉状	从样品抽取 500g，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，
色泽	褐色	

气味和滋味	具有该产品特有的气味和滋味、无异味	然后用温水漱口，品其滋味。
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	≤ 20.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 50	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷 (以 AS 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
注: *铅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 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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

出厂检验项目为: 感官要求、水分、食用盐、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

固态复合调味料以玉米粉、香辛料（大茴香、小茴香、花椒、桂皮、孜然、良姜、辣椒）、陈皮、姜粉、蒜粉、食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、玉米淀粉、麦芽糊精为主要原料，加入食用香精（牛肉精膏、烤牛肉香精、肉味精粉）、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、柠檬酸），经干燥、粉碎、调配、混合、包装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，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了固态复合调味料的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳市恒远食品有限公司