



411620S-2018



安阳市傲厨食品有限责任公司企业标准

Q/AAS 0005S-2018

复合调味料（固态）

2018-06-05 发布

2018-06-05 实施

安阳市傲厨食品有限责任公司 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。

本标准由安阳市傲厨食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人: 钮小飞。

H N

Q B

复合调味料（固态）

1 范围

本标准规定了复合调味料（固态）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用盐、白砂糖（经粉碎）、小麦淀粉、葡萄糖、可可粉、抹茶粉、玉米淀粉、小麦粉、大豆蛋白粉、碳酸氢钠、羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、柠檬黄、日落黄中的几种为原料，经配料、搅拌混合、干燥、包装而成非即食调味料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 抹茶粉应符合GB/T 34778的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.4 小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。
- 2.1.5 葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.6 可可粉应符合GB/T 20706的规定。
- 2.1.7 玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.8 小麦粉应符合GB/T 1355的规定。
- 2.1.9 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493 的规定。
- 2.1.10 碳酸氢钠应符合GB 1886.2 的规定。
- 2.1.11 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232 的规定。
- 2.1.12 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.13 焦磷酸二氢二钠应符合GB 25567的规定。
- 2.1.14 磷酸二氢钙应符合GB 25559的规定。
- 2.1.15 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.16 日落黄应符合GB 6227.1的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
性状	粉末状	从样品抽取 50g, 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, 然后用温水漱口, 品其滋味。
色泽	具有本品固有的色泽	
气味和滋味	具有本品固有的气味和滋味, 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 规定

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 30.0	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
焦磷酸二氢二钠, 磷酸二氢钙 (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256
柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 (以日落黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35

注: * 指标严于食品安全国家标准GB 2762。
相同色泽着色剂在混合使用时, 各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。

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

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

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、水分、食用盐、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

复合调味料（固态）是以食用盐、白砂糖（经粉碎）、小麦淀粉、葡萄糖、可可粉、抹茶粉、玉米淀粉、小麦粉、大豆蛋白粉、碳酸氢钠、羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、柠檬黄、日落黄中的几种为原料，经配料、搅拌混合、干燥、包装而成非即食调味料。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。

本标准规定了复合调味料（固态）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳市傲厨食品有限责任公司