



412297S-2018



河南千味佳食品有限公司企业标准

Q/HQS 0001S-2018

---

# 复合固态调味料

2018-08-01 发布

2018-08-01 实施

---

河南千味佳食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 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。

本标准由河南千味佳食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：袁振停。

H N

Q B

# 复合固态调味料

## 1 范围

本标准规定了复合固态调味料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以辣椒（拣选、干洗、烘炒、粉碎）、香辛料粉（八角、花椒、胡椒、孜然、香叶、小茴香、姜、大蒜）、花生仁（炒熟、粉碎）、芝麻仁（炒熟）、食用盐、谷氨酸钠（味精）、鸡精、麦芽糊精、冰糖（粉碎）、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾中的几种为原料，经配料、混合、包装加工而成的非即食复合固态调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.2 香辛料粉（八角、花椒、胡椒、孜然、香叶、小茴香、姜、大蒜）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 辣椒应符合 GB/T 30382 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.5 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.6 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 芝麻仁应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.11 生产用水应符合 GB/T 5749 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	试验方法
性 状	具有本品应有的性状	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性
色 泽	具有该产品应有的色泽	

气、滋味	具有原料特有气、滋味，无异味	状，并检查有无外来杂质物，嗅其气味，然后以温开水漱口，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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	$\leq$ 18	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	$\leq$ 45	GB 5009.44
氨基酸态氮（以 N 计），g/100g	$\geq$ 0.1	GB 5009.235
总氮（以 N 计），g/100g	$\geq$ 0.3	GB 5009.5
总砷（以 As 计），mg/kg	$\leq$ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	$\leq$ 0.8	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	$\leq$ 1.0	GB 5009.28

\*本表中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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

### 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其他要求

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、净含量及允许短缺量、水分、食用盐的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以辣椒（拣选、干洗、烘抄、粉碎）、香辛料粉（八角、花椒、胡椒、孜然、香叶、小茴香、姜、大蒜）、花生仁（炒熟、粉碎）、芝麻仁（炒熟）、食用盐、谷氨酸钠（味精）、鸡精、麦芽糊精、冰糖（粉碎）、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾中的几种为原料，经配料、混合、包装加工而成的非即食复合固态调味料。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》的要求制订本企业标准的技术指标，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了复合固态调味料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

其中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

河南千味佳食品有限公司

QB