



412722S-2018



平顶山市全香棵食品有限公司企业标准

Q/PQXK 0006S-2018

固态调味料

2018-09-03 发布

2018-09-03 实施

平顶山市全香棵食品有限公司 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》的规则编写。

本标准由平顶山市全香榫食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘杰。

H N

Q B

固态调味料

1 范围

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

本标准适用于以陈皮、桂皮、白芷、草果、月桂叶、小茴香、山楂、高良姜、干姜、辣椒（切丝或不切丝）、花椒、八角、黑胡椒、白胡椒、麻椒中的一种或多种为原料，经挑选、烘干或不烘干、混合或不混合、包装工艺加工而成的非即食固态调味料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 陈皮、桂皮、白芷、草果、月桂叶、小茴香、山楂、高良姜应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 2.1.2 干姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.3 花椒、麻椒应符合 GB/T 30391 和 GH/T 1142 的规定。
- 2.1.4 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.5 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.6 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.7 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	要求	检验方法
性状	具有该产品应有的性状	从混合均匀的样品中取出适量被测样品，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、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
	单一型固态调味料	复合型固态调味料	
水分, g/100g	≤ 14	20	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 10	\	GB 5009.4

酸不溶性灰分, g/100g	≤	5.0	\	GB 5009.4
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.9		GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22
展青霉素 ^a , μg/kg	≤	20		GB 5009.185
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。 a仅适用于添加山楂的固态调味料。				

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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、总灰分、酸不溶性灰分、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

本标准适用于以陈皮、桂皮、白芷、草果、月桂叶、小茴香、山楂、高良姜、干姜、辣椒（切丝或不切丝）、花椒、八角、黑胡椒、白胡椒、麻椒中的一种或多种为原料，经挑选、烘干或不烘干、混合或不混合、包装工艺加工而成的非即食固态调味料。

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 DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

平顶山市全香棵食品有限公司

