



410367S-2019



西峡县弘钰食品有限公司企业标准

Q/XHS 0001S-2019

---

# 香菇复合调味料

2019-02-11 发布

2019-02-11 实施

---

西峡县弘钰食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由西峡县弘钰食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张德良。

H N

Q B

# 香菇复合调味料

## 1 范围

本标准规定了香菇复合调味料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以香菇、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠(味精)、辣椒、花椒、姜、八角、小茴香、5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)、二氧化硅为原料,经挑选、干燥、粉碎、配料、混合、包装而成的非即食香菇复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.6 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.7 姜应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.8 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.9 小茴香应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.10 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.11 5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.12 生产用水应符合 GB 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	检验方法
性 状	粉末状	取适量试样于白色瓷盘中,在自然光线下,观察其性状、色泽、杂质,闻其气味,用温开水漱口,熟制后品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品特有气味和滋味,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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 16.0	GB 5009.3
食用盐(以氯化钠计), g/100g	≤ 38.0	GB 5009.44
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

注：\*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 规定。

#### 2.5 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

应符合GB 2760、GB 2762、GB 2763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、食用盐的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以香菇、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠(味精)、辣椒、花椒、姜、八角、小茴香、5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)、二氧化硅为原料,经挑选、干燥、粉碎、配料、混合、包装而成的非即食香菇复合调味料。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 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》要求,制订了本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

西峡县弘钰食品有限公司

H N  
Q B