



410844S-2019



驻马店市难得香食品调料有限公司企业标准

Q/ZNST 0006S-2019

调料包

2019-04-19 发布

2019-04-19 实施

驻马店市难得香食品调料有限公司 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。

本标准由驻马店市难得香食品调料有限公司提出并起草。

本标准起草人：李林峰、侯东、王栋、焦雪丽、李振旺、张勇。

H N

Q B

调料包

1 范围

本标准规定了调料包的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以脱水葱、脱水蒜、脱水包菜、脱水胡萝卜、脱水香菜、脱水万年青、脱水芥菜菜、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、脱水姜片、干豆皮、熟黄豆、熟青豆、熟芝麻、粉条段、辣椒(粉碎)、花椒(粉碎)、胡椒(粉碎)、虾米、牛肉干(切丁)、鸡蛋粒、干紫菜中的几种为原料,经挑选、配料、粉碎或不粉碎、包装而成的非即食调料包。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.2 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。

2.1.3 熟黄豆、熟青豆、熟芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.5 脱水葱、脱水蒜、脱水包菜、脱水胡萝卜、脱水香菜、脱水万年青、脱水芥菜应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.6 干豆皮应符合 GB 2712 的规定。

2.1.7 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。

2.1.8 干紫菜应符合 GB/T 23597 和 GB 19643 的规定。

2.1.9 牛肉干应符合 GB/T 23969 和 GB 2726 的规定。

2.1.10 鸡蛋粒应符合 GB 2749 的规定。

2.1.11 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.12 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.13 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.14 粉条段应符合 GB/T 23587 的规定。

2.1.15 脱水姜片应符合 NY/T 1073 的规定。

2.1.16 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	具有本品应有的性状	取适量试样倒入一洁净烧杯中,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,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, %	≤ 20.0	GB 5009.3
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 的规定。

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 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

本标准适用于以脱水葱、脱水蒜、脱水包菜、脱水胡萝卜、脱水香菜、脱水万年青、脱水芥菜、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、脱水姜片、干豆皮、熟黄豆、熟青豆、熟芝麻、粉条段、辣椒(粉碎)、花椒(粉碎)、胡椒(粉碎)、虾米、牛肉干(切丁)、鸡蛋粒、干紫菜中的几种为原料,经挑选、配料、粉碎或不粉碎、包装而成的非即食调料包。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。

驻马店市难得香食品调料有限公司

H N
Q B