



410937S-2019



新乡市运财调味品有限公司企业标准

Q/XYT 0001S-2019

固态复合调味料

2019-04-24 发布

2019-04-24 实施

新乡市运财调味品有限公司 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。

本标准由新乡市运财调味品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：汪洪智、郑运广、郑运才。

H N

Q B

固态复合调味料

1 范围

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

本标准适用于以食用盐、辣椒、花椒、陈皮、八角、孜然、小茴香、姜粉、白砂糖、味精、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(又名纽甜)、食品用香精(牛肉味香精、鸡肉味香精)中的多种为原料,经混合、粉碎、搅拌、包装而成的非即食固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 辣椒、花椒、八角、孜然、小茴香应符合GB/T 15691的规定。

2.1.2 陈皮应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定

2.1.3 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。

2.1.4 姜粉应符合NY/T 1073的规定。

2.1.5 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.6 味精应符合GB 2720的规定。

2.1.7 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。

2.1.8 琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定。

2.1.9 食品用香精(牛肉味香精、鸡肉味香精)应符合GB 30616的规定。

2.1.10 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(又名纽甜)应符合GB29944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,无结块	将样品置于洁净白瓷盘中,在自然光下,用肉眼观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味;然后用温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有产品应的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味,香味纯正,麻辣鲜咸,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	≤ 15	GB 5009.3
食用盐(以氯化钠计), g/100g	≤ 58.0	GB 5009.44
谷氨酸钠, g/100g	≥ 2.0	GB 5009.43
总氮(以N计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009.5
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)*, mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(又名纽甜), g/kg	≤ 0.07	GB 5009.247
*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762中的规定。		

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

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: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、总氮、谷氨酸钠。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

固态复合调味料是以食用盐、辣椒、花椒、陈皮、八角、孜然、小茴香、姜粉、白砂糖、味精、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（又名纽甜）、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精）中的多种为原料，经混合、粉碎、搅拌、包装而成的非即食产品。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》和DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》标准要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 中的规定。

新乡市运财调味品有限公司