



410978S-2019



河南自然之道生物工程有限公司企业标准

Q/ZRZD 0002S-2019

香菇粉复合调味料

2019-04-28 发布

2019-04-28 实施

河南自然之道生物工程有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南自然之道生物工程有限公司提出。

本标准起草单位：河南自然之道生物工程有限公司。

本标准主要起草人：符涛、冯强林。

H N

Q B

香菇粉复合调味料

1 范围

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

本标准适用于以香菇为主要原料，经机械筛选、人工精选、高温烘焙、微波杀菌、粉碎、加入八角粉、小茴香粉、肉桂粉、花椒粉、草果粉、食用盐、味精，经配制、混合搅拌、包装、金属探测、装箱而成的非即食类香菇粉复合调味料。

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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 八角粉、小茴香粉、肉桂粉、花椒粉、草果粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 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	粉状	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味	
滋味	具有本品应有的滋味	
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 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 NaCl 计), g/100g	≤ 50	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

* 该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 其它要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、水分、食用盐、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

香菇粉复合调味料是以香菇为主要原料，经机械筛选、人工精选、高温烘焙、微波杀菌、粉碎、加入八角粉、小茴香粉、肉桂粉、花椒粉、草果粉、食用盐、味精，经配制、混合搅拌、包装、金属探测、装箱而成的非即食类香菇粉复合调味料。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。

河南自然之道生物工程有限公司

H N

Q B