



411091S-2019



河南中大恒源生物科技股份有限公司企业标准

Q/HZD 0002S-2019

固态复合调味料

2019-05-14 发布

2019-05-14 实施

河南中大恒源生物科技股份有限公司 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。

本标准由河南中大恒源生物科技股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南中大恒源生物科技股份有限公司。

本标准主要起草人：章文晋、潘天义、杨伟强、李轩。

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、贮存等。

本标准适用于以辣椒干、花椒、孜然、生姜、八角、桂皮、小茴香、芫荽籽中的几种为原料，经拣选、配料、粉碎、包装而得的非即食类固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 辣椒干应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.3 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.4 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.5 桂皮应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 芫荽籽应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 生姜应符合 GB/T 30383 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	从样品中取出适量样品，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	麻辣粉	鲜红色至暗红色	
	五香粉	淡黄绿色至黄褐色	
气味、滋味	麻辣粉	具有花椒辣椒特有的气味、滋味	
	五香粉	具有香辛料复合后特有的气味、滋味	
杂质		无正常视力可见外来杂质	

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，%	≤ 14.0	GB 5009.3
总灰分，%	≤ 10	GB 5009.4
酸不溶性灰分，%	≤ 5	GB 5009.4
筛上残留量，g/100g	≤ 2.5	GB/T 15691中7.2
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、总灰分、酸不溶性灰分、筛上残留量、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

固态复合调味料是以辣椒干、花椒、孜然、生姜、八角、桂皮、小茴香、芫荽籽中的几种为原料，经拣选、配料、粉碎、包装而得的非即食类固态复合调味料。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》的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。

河南中大恒源生物科技股份有限公司

H N

Q B