



411105S-2019



滑县天外天调料有限公司企业标准

Q/HTT 0001S-2019

---

# 固态调味料

2019-05-14 发布

2019-05-14 实施

---

滑县天外天调料有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按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。

本标准由滑县天外天调料有限公司提出并起草。

本标准起草人：齐海英。

本标准自发布实施日起替代Q/HTT 0001S-2016。

H N

Q B

# 固态调味料

## 1 范围

本标准规定了固态调味料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以花椒、八角、孜然、丁香、桂皮、白芷、高良姜、肉豆蔻、草果中的一种或几种、白果、木瓜、青果、山药片中的几种为原料，辅以或不辅以食用盐，经过挑选、筛选、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、包装而成的非即食固态调味料。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 丁香、白芷、高良姜、草果、白果、木瓜、青果应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。

2.1.2 山药片应符合 DBS41/009 的规定。

2.1.3 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.4 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.5 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.6 桂皮、肉豆蔻应符合 GB/T 15691 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	原料固有的形态	取50g样品平摊于洁白干净的瓷盘或者白色滤纸上，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温水漱口品其滋味
色泽	原料固有的色泽	
气味	具有原料特有的气味，无异味	
滋味	具有原料特有的滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

### 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	≤ 14.0	GB 5009.3
<sup>a</sup> 食用盐, g/100g	≤ 50	GB 5009.44
酸不溶性灰分, g/100g	≤ 5	GB 5009.4
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。a仅适用于添加食用盐的产品。		

#### 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

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。污染物限量应符合 GB 2762 的的规定。

### 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、酸不溶性灰分。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

固态调味料是以花椒、八角、孜然、丁香、桂皮、白芷、高良姜、肉豆蔻、草果中的一种或几种、白果、木瓜、青果、山药片中的几种为原料，辅以或不辅以食用盐，经过挑选、筛选、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、包装而成的非即食固态调味料。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 复合固态调味料》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标准 GB 2762 的规定。

滑县天外天调料有限公司