



412988S-2017



南阳市锦萱调味品有限公司企业标准

Q/NJT 0001S-2017

---

# 固态复合调味料

2017-12-13 发布

2017-12-13 实施

---

南阳市锦萱调味品有限公司 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》编写

本标准由南阳市锦萱调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王廷坡。

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、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用盐、味精、白砂糖、食用玉米淀粉、辣椒(挑拣、干燥、粉碎)、八角(挑拣、干燥、粉碎)、干姜(挑拣、干燥、粉碎)、花椒(挑拣、干燥、粉碎)、脱水葱粒、牛肉香精、鸡粉调味料中的几种为原料,经调配、混合、称量、包装加工而成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 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.2 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 辣椒应符合 GB 10465 和 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.5 牛肉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.8 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.9 脱水葱粒应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.10 干姜应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 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
组织、形态	粉末状	取适量样品置于洁净的白瓷盘或白色滤纸上中,自然光下,观察色泽、形态及杂质,嗅其气味,用温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有原料经混合、加工后应有的色泽	
滋味、气味	具有原料经混合、加工后特有的香气、咸香滋味,香气浓郁、味道纯正、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
	香辣鲜固态复 合调味料	麻辣鲜固态复 合调味料	
水分, g/100g $\leq$	10.0	10.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g $\leq$	60.0	65.0	GB 5009.44
氨基酸态氮 (以 N 计), g/100g $\geq$	0.05		GB 5009.235
总氮 (以 N 计), g/100g $\geq$	0.1		GB 5009.5
*铅 (以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.8		GB 5009.12
总砷 (以 As 计), (mg/kg) $\leq$	0.5		GB 5009.11
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

## 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 规定

## 2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 2.6 其他卫生要求

食品添加剂应符合GB2760的规定。真菌毒素限量应符合GB 2761的要求。污染物限量应符合GB2762的规定。农药残留限量应符合GB2763的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括: 感官、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、氨基酸态氮。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、味精、白砂糖、食用玉米淀粉、辣椒(挑拣、干燥、粉碎)、八角(挑拣、干燥、粉碎)、干姜(挑拣、干燥、粉碎)、花椒(挑拣、干燥、粉碎)、脱水葱粒、牛肉香精、鸡粉中的几种为原料,经调配、混合、称量、包装加工而成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/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》和 DBS41/001《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准,作为组织生产,质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

南阳市锦萱调味品有限公司

2017年11月14日