



411670S-2017



上蔡县创新时代食品有限公司企业标准

Q/SCS 0001S-2017

粉浆面条调味料（固体调味料）

2017-07-21 发布

2017-07-21 实施

上蔡县创新时代食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由上蔡县创新时代食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李荣丽、高桂萍。

H N

Q B

粉浆面条调味料（固体调味料）

1 范围

本标准规定了粉浆面条调味料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以豌豆、小麦、扁豆、绿豆、蚕豆、八角、小茴香、花椒为原料，经过混合、粉碎、包装而成的非即食粉浆面条调味料（固体调味料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 豌豆应符合GB/T 10460和GB 2715的规定。
- 2.1.2 小麦应符合GB 1351和GB 2715的规定。
- 2.1.3 扁豆应符合LS/T 3103和GB 2715的规定。
- 2.1.4 绿豆应符合GB/T 10462和GB 2715的规定。
- 2.1.5 蚕豆应符合GB/T 10459和GB 2715的规定。
- 2.1.6 八角应符合GB/T 7652的规定。
- 2.1.7 小茴香应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 2.1.8 花椒应符合GB/T 30391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	取10g样品平摊于洁净白瓷盘内或白纸上，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，并取少量放于舌尖，仔细品尝其滋味。
色 泽	淡黄色或灰白色	
气、滋味	具有本产品特有的气滋味，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规定

表2 理化指标

项 目	要 求	检验方法
水分, g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3

灰分, g/100g	≤	5.0	GB 5009.4
蛋白质, g/100g	≥	10.0	GB 5009.5
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
注: *铅指标值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表 JJF 1070 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 其它卫生要求

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; 农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

编制说明

粉浆面条调味料是以豌豆、小麦、扁豆、绿豆、蚕豆、八角、小茴香、花椒为原料，经过混合、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DBS 41/001《食品安全地方标准 复合调味料》，制订了本企业标准，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。

上蔡县创新时代食品有限公司

2017年6月15日

H N
Q B