



410325S-2018



商水县认可你调味品有限公司企业标准

Q/SRT 0001S-2018

复合调味料

2018-01-24 发布

2018-01-24 实施

商水县认可你调味品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由商水县认可你调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：靳志松。

H N

Q B

复合调味料

1 范围

本标准规定了复合调味料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以八角、花椒、白胡椒、辣椒粉、姜、高良姜、香叶、桂皮、脱水葱为原料，经粉碎，添加食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、辣椒红、三聚磷酸钠、二氧化硅、L-苹果酸、5'-呈味核苷酸二钠、牛肉香精、鸡肉香精后混合、干燥、包装加工而成的非即食复合调味料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 八角、花椒、白胡椒、姜、高良姜、香叶、桂皮应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 2.1.2 脱水葱应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.5 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.6 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.7 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.8 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.9 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.10 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.11 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.12 牛肉香精、鸡肉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 生产用水应符合 GB 5749 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	指 标	检验方法
性 状	粉末状	取 50g 试样平摊于洁净洁白瓷盘内白色滤纸上，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品混合后应有的色泽	
气、滋味	具有香辛料和香精特有的气味和滋味，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	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 50.0	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

注：*该项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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、食用盐的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

复合调味料以八角、花椒、白胡椒、辣椒粉、姜、高良姜、香叶、桂皮、脱水葱为原料，经粉碎，添加食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、辣椒红、三聚磷酸钠、二氧化硅、L-苹果酸、5'-呈味核苷酸二钠、牛肉香精、鸡肉香精后混合、干燥、包装加工而成。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 DBS41/ 001《食品安全地方标准 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国家标准 GB 2762 的规定。

商水县认可你调味品有限公司

QHNB