



410112S-2018



河南一品香调味品有限公司企业标准

Q/HYT 0001S-2018

---

# 烩面调味料

2018-01-08 发布

2018-01-08 实施

---

河南一品香调味品有限公司 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》编写。

本标准由河南一品香调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨燕、王向欣、黄惠敏、宋建平、卢俊涛。

H N

Q B

# 烩面调味料

## 1 范围

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

本标准适用于以食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、八角（粉碎）、花椒（粉碎）、干姜（粉碎）、肉松为主要原料，并添加食品添加剂（咸味食品香精、呈味核苷酸二钠）经过粉碎、混合、包装而成的烩面调味料（非即食食品）。

## 2 技术要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定

2.1.2 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.5 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.6 干姜应符合 NY/T 1073 和 NY/T 1193 的规定。

2.1.7 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。

2.1.8 咸味食品香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.9 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.10 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	要 求	检验方法
性 状	粉末状	将本品置于白色滤纸上，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合表1的规定
色 泽	灰白色	
气 味	略微带有八角、花椒的香味	
滋 味	口味纯正浓郁，略微带有花椒的麻味	
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 规定

表 2 理化指标

项 目	要 求	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
谷氨酸钠, g/100g	≥	15	GB 5009.43
总氮, g/100g	≥	1	SB/T 10371
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
注: *指标值严于安全国家标准。			

#### 2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 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

食品添加剂应符合 GB2760 规定; 污染物限量应符合 GB2762 规定; 农药残留应符合 GB2763 规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以食盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、八角（粉碎）、花椒（粉碎）、干姜（粉碎）、肉松为主要原料，并添加食品添加剂（咸味食品香精、呈味核苷酸二钠）经过粉碎、混合、包装而成。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SB/T 10371《鸡精调味料》要求制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

河南一品香调味品有限公司