



410669S-2018



安阳市傲厨食品有限责任公司企业标准

Q/AAS 0002S-2018

固态复合调味料

2018-02-26 发布

2018-02-26 实施

安阳市傲厨食品有限责任公司 发布

前 言

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

本标准由安阳市傲厨食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：钮小飞。

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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以辣椒粉、胡椒粉、大豆油、食用盐、白砂糖、小麦粉、食用玉米淀粉、大米（经粉碎）、色素（日落黄、柠檬黄）中的几种为原料，经配料、搅拌混合、成型或不成型、干燥、包装而成非即食调味料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。

2.1.2 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.3 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.4 小麦粉应符合GB/T 1355的规定。

2.1.5 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。

2.1.6 大米应符合GB/T 1354的规定。

2.1.7 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。

2.1.8 日落黄应符合GB 6227.1的规定。

2.1.9 辣椒粉应符合GB/T 23183的规定。

2.1.10 胡椒粉应符合GB/T 7900和GB/T 7901的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	粉末状	从样品抽取 500g，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，
色泽	具有本品固有的色泽	

气味和滋味	具有本品固有的气味和滋味，无异味	嗅其气味，然后用温水漱口，品其滋味。
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	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 30.0	GB 5009.44
* 铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
酸价 ^a (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 (以日落黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35

注: * 指标为严于食品安全国家标准GB 2762。a指标仅限于含有油脂的产品。同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂)在混合使用时,各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄菌	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行

2.5 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。

2.6 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763

的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

固态复合调味料是以辣椒粉、胡椒粉、大豆油、食用盐、白砂糖、小麦粉、食用玉米淀粉、大米（经粉碎）、色素（日落黄、柠檬黄）中的几种为原料，经配料、搅拌混合、成型或不成型、干燥、包装而成非即食调味料。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，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了固态复合调味料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳市傲厨食品有限责任公司

H N
Q B