



410824S-2018



驻马店市难得香食品调料有限公司企业标准

Q/ZNST 0001S-2018

固态复合调味料

2018-04-02 发布

2018-04-02 实施

驻马店市难得香食品调料有限公司 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。

本标准由驻马店市难得香食品调料有限公司提出并起草。

本标准起草人：侯东、焦雪丽、王栋、王志刚。

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、芝麻、花椒、陈皮、八角、小茴香、草果、肉豆蔻、胡椒、白芷、孜然、姜、蒜、葱为原料经挑选、粉碎，加入食用盐、白砂糖、香菇粉、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、小麦粉、蛋黄粉、鸡油、谷氨酸钠(味精)、洋葱粉、番茄粉、黄原胶、磷脂、辣椒红、辣椒油树脂、植脂末(酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅)、酵母抽提物、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、咸味食品香精、牛肉味香精、鸡肉味香精，经混合、搅拌、包装而成的非即食固态复合调味料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.2 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.3 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.4 花椒、陈皮、八角、小茴香、草果、肉豆蔻、胡椒、白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 版第一部的规定。
- 2.1.5 葱应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.6 姜应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.7 蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 香菇粉应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.14 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.15 鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.16 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.17 洋葱粉、番茄粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.18 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.19 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.20 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.21 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.22 植脂末符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.23 酵母抽提物符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.24 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.25 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.26 咸味食品香精、牛肉味香精、鸡肉味香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.27 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	颗粒状、粉状	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 16.0	GB 5009.3
氨基酸态氮(以 N 计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
总氮(以 N 计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009.5
食用盐(以氯化钠计), g/100g	≤ 68	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: *指标严于国家标准 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 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

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、水分、食用盐的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以辣椒、芝麻、花椒、陈皮、八角、小茴香、草果、肉豆蔻、胡椒、白芷、孜然、姜、蒜、葱为原料经挑选、粉碎，加入食用盐、白砂糖、香菇粉、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、小麦粉、蛋黄粉、鸡油、谷氨酸钠（味精）、洋葱粉、番茄粉、黄原胶、磷脂、辣椒红、辣椒油树脂、植脂末（酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅）、酵母抽提物、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、咸味食品香精、牛肉味香精、鸡肉味香精，经混合、搅拌、包装而成的非即食固态复合调味料。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 DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》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。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

驻马店市难得香食品调料有限公司

H N
Q B