



411072S-2018



郑州大裕调味食品有限公司企业标准

Q/ZDY 0001S-2018

复合调味料

2018-04-24 发布

2018-04-24 实施

郑州大裕调味食品有限公司 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》编写。

本标准由郑州大裕调味食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王秋生。

H N

Q B

复合调味料

1 范围

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

本标准适用于以小茴香、八角、花椒、陈皮、白胡椒、丁香、草果、干葱、砂仁、香叶、干姜、山奈、桂皮、白芷、辣椒、豆蔻、高良姜、孜然为原料，经挑选、混合、粉碎添加食用盐、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠经混合、包装而成的非即食复合调味料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 干姜应符合 NY/T1193 的要求。

2.1.2 辣椒应符合 GB 10465 的要求。

2.1.3 丁香应符合 GB/T 22300 的要求。

2.1.4 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的要求。

2.1.5 白胡椒应符合 GB/T 7900 的要求。

2.1.6 八角应符合 GB/T 7652 的要求。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的要求。

2.1.8 小茴香、花椒、陈皮、白芷、桂皮、豆蔻、香叶、干葱、山奈、孜然、高良姜、草果、砂仁应符合 GB/T15691 和《中华人民共和国药典》2015 年版一部要求。

2.1.9 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1

项 目	指 标	检测方法
性 状	粉末状	随机抽取样品 10 g，平铺于清洁的白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	黄褐色	
气味、滋味	具有原料混合后特有的芳香气味和滋味、并有明显的鲜味，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

项 目	指 标	检测方法
水分, % \leq	14	GB 5009.3
酸不溶性灰分, % \leq	5	GB 5009.4
食用盐(以 NaCl 计) g/100g \leq	45	GB 5009.44
谷氨酸钠, g/100g \geq	8	SB/T 10371
总氮(以氮计) g/100g \geq	0.5	GB 5009.5
总砷(以 As 计), mg/kg \leq	0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg \leq	0.8	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准。		

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产过程卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

2.6 其他要求

污染物的限量应符合 GB2762 的规定。农药残留限量应符合 GB2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

标准适用以小茴香、八角、花椒、陈皮、白胡椒、丁香、草果、干葱、砂仁、香叶、干姜、山奈、桂皮、白芷、辣椒、豆蔻、高良姜、孜然为原料，经挑选、混合、粉碎添加食用盐、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠经混合、包装而成的非即食复合调味料。

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 GB/T15691 香辛料调味品通用技术条件、原辅料要求制订本企业标准的技术指标，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的含量严于国家标准 GB 2762 规定。

郑州大裕调味食品有限公司