



411391S-2018



柘城县三和圆调味品有限公司企业标准

Q/ZSH 0001S-2018

---

# 复合调味料

2018-05-21 发布

2018-05-21 实施

---

柘城县三和圆调味品有限公司 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。

本标准由柘城县三和圆调味品有限公司提出。

本标准由河南省食品药品审评查验中心和柘城县三和圆调味品有限公司起草。

本标准主要起草人：罗峰、曹春奇。

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、小茴香、桂皮、胡椒、辣椒干、大蒜、姜为原料，经筛选除杂、烘干、粉碎，加入食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠（味精）、食用玉米淀粉、食用葡萄糖，经混合、调配、包装加工制成的非即食调味料。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 香辛料（八角、花椒、小茴香、桂皮、胡椒、辣椒干、大蒜、姜）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

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

2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB15203 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定

表 1 感官指标

项 目	要 求	试验方法
性 状	粉状	取出若干样品，倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
滋、气味	具有该产品应有滋味、气味，咸鲜适口，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	≤ 18	GB 5009.3
总灰分, %	≤ 45	GB 5009.4

酸不溶性灰分, g/100g	≤	5.0	GB 5009.4
食用盐 (以NaCl计), g/100g		20~40	GB 5009.44
总氮 (以N计), g/100g	≥	0.4	GB 5009.5
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
注: 1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

## 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。

## 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定, 真菌毒素限量应符合GB 2761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、净含量及允许短缺量、水分、总灰分、食用盐的检验。型式检验按国家有关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以八角、花椒、小茴香、桂皮、胡椒、辣椒干、大蒜、姜为原料，经筛选除杂、烘干、粉碎，加入食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠（味精）、食用玉米淀粉、食用葡萄糖，经混合、调配、包装加工制成的非即食调味料。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GB/T 15691 《香辛料调味品通用技术条件》、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。其中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

柘城县三和圆调味品有限公司