



411170S-2018



河南诚实人实业集团有限责任公司企业标准

Q/HCS 0005S-2018

固态复合调味料

2018-05-03 发布

2018-05-03 实施

河南诚实人实业集团有限责任公司 发布

前 言

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

本标准有河南诚实人实业集团有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：宋豫柘、张登立。

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、胡椒、花椒、肉桂、小茴香、八角、丁香、陈皮为原料，经拣选、烘干、粉碎后，加入食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、食用玉米淀粉、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、咸味食品香精，经混合、包装加工而成的非即食类固态复合调味料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 辣椒应符合 GB 10465 的规定。
- 2.1.5 花椒应符合 GH/T 1142 的规定。
- 2.1.6 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.7 肉桂、小茴香、丁香、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2015 年版第一部的规定。
- 2.1.8 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 2.1.9 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.10 咸味食品香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.11 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.2 感官要求

感官指标应符合表 1 的要求

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 的要求

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g \leq	16.0	GB 5009.3
氨基酸态氮(以 N 计), g/100g \geq	0.1	GB 5009.235
总氮(以 N 计), g/100g \geq	0.1	GB 5009.5
食用盐(以氯化钠计), g/100g \leq	40	GB 5009.44
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
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

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 的要求; 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、水分、食用盐的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

固态的复合调味料是以辣椒、胡椒、花椒、肉桂、小茴香、八角、丁香、陈皮为原料，经拣选、烘干、粉碎后，加入食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、食用玉米淀粉、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、咸味食品香精，经混合、包装加工而成的非即食类固态复合调味料。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》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。

河南诚实人实业集团有限责任公司

H N

Q B