



412361S-2021



河南米媒生物科技有限公司企业标准

Q/HMSK 0001S-2021

固态复合调味料

2021-10-02 发布

2021-10-02 实施

河南米媒生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南米媒生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：王跃进、王金民、赵孝红。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以核桃仁、银耳、香菇、粟米、香椿为原料，经预处理、清洗或不清洗、打浆或粉碎，加入香辛料（八角、花椒、白胡椒、小茴香、姜、辣椒、肉桂、丁香、砂仁、高良姜、肉豆蔻中的几种）、芝麻油、鸡汁调味料、香葱油、米醋、绿茶粉、蜂蜜、柠檬酸、麦芽糊精搅拌、干燥、杀菌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 核桃仁应符合 SB/T 10556 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.3 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.4 粟米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 香椿应新鲜、无污染、无霉变、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 绿茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.8 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.9 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.11 香葱油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.12 米醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.13 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 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	要 求	检验方法
性 状	粉状或颗粒状	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009. 11
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.8	GB 5009. 12
注：*该项指标严于食品安全国家标准 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 的规定。

2.5 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以核桃仁、银耳、香菇、粟米、香椿为原料，经预处理、清洗或不清洗、打浆或粉碎，加入香辛料（八角、花椒、白胡椒、小茴香、姜、辣椒、肉桂、丁香、砂仁、高良姜、肉豆蔻中的几种）、芝麻油、鸡汁调味料、香葱油、米醋、绿茶粉、蜂蜜、柠檬酸、麦芽糊精搅拌、干燥、杀菌、包装而成的包含两种或两种以上调味料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》的规定，参照 GB 31644《食品安全国家标准 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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南米媒生物科技有限公司