



410136S-2021



商丘市邢仁堂调味品有限公司企业标准

Q/SXT 0001S-2021

复合调味料

2021-01-23 发布

2021-01-23 实施

商丘市邢仁堂调味品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市邢仁堂调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：邢文祥。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用盐、白砂糖、味精、辣椒（粉碎）、花椒（粉碎）、八角（粉碎）、胡椒（粉碎）、桂皮（粉碎）、小茴香（粉碎）、干姜（粉碎）中的几种为原料，经复配、包装而成的含两种或两种以上调味料的非即食类复合调味料。

根据所用原料不同，可分为以下几类：麻辣味复合调味料、香辣味复合调味料、五香味复合调味料

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 辣椒、花椒、八角、胡椒、桂皮、小茴香、干姜应符合 GB/T 15691 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	粉末状，疏松干燥，无结块	取适量试样于烧杯中，在自然光线下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	淡红色	
气味和滋味	具有本品应有的气味、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
食用盐(以 NaCl 计), g/100g (仅适用于添加食用盐的产品)	≤ 59	GB 5009.44
总灰分, g/100g (不适用于添加食用盐的产品)	≤ 8.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

谷氨酸钠，g/100g	≥	8.0	GB 5009.43
*铅的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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐（仅适用于添加食用盐的产品）、总灰分（不适用于添加食用盐的产品）、酸不溶性灰分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

复合调味料是以食用盐、白砂糖、味精、辣椒（粉碎）、花椒（粉碎）、八角（粉碎）、胡椒（粉碎）、桂皮（粉碎）、小茴香（粉碎）、干姜（粉碎）中的几种为原料，经复配、包装而成的含两种或两种以上调味料的非即食类复合调味料。

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，参照相关标准制订本企业标准，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食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市邢仁堂调味品有限公司

H N
Q B