



410548S-2021



河南可地稻食品有限公司企业标准

Q/HKS 0001S-2021

固态复合调味料

2021-03-03 发布

2021-03-03 实施

河南可地稻食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南可地稻食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：于卫振。

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分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用盐、香辛料或其粉（八角、花椒、辣椒、月桂叶、肉桂、豆蔻、肉豆蔻、丁香、草果、高良姜、砂仁中的一种或几种）、白芷（或白芷粉）、小麦粉、酵母、白砂糖、肉松、味精、鸡粉调味料中的几种为原料，经原料验收、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据所用原辅料不同，产品分为：香卤料、炒菜料、和面用调味料、凉粉用调味料、砂锅用调味料、粉条用调味料、咸汤用调味料、复合调味粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。

2.1.2 香辛料或其粉（八角、花椒、辣椒、月桂叶、肉桂、豆蔻、肉豆蔻、丁香、草果、高良姜、砂仁）应符合GB/T 15691的规定。

2.1.3 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。

2.1.4 酵母应符合GB 31639的规定。

2.1.5 白砂糖应符合GB 13104和GB/T 317的规定。

2.1.6 肉松应符合GB/T 23968的规定。

2.1.7 味精应符合GB 2720的规定。

2.1.8 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。

2.1.9 白芷、白芷粉应符合《中华人民共和国药典》2020版一部的规定。

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	固 态	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
-----	-----	------

水分, g/100g	≤	14.0	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤	55.0	GB 5009.44
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
注: *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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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: 感官要求、水分、食用盐、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

本标准适用于以食用盐、香辛料或其粉（八角、花椒、辣椒、月桂叶、肉桂、豆蔻、肉豆蔻、丁香、草果、高良姜、砂仁中的一种或几种）、白芷（或白芷粉）、小麦粉、酵母、白砂糖、肉松、味精、鸡粉调味料中的几种为原料，经原料验收、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的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》的有关规定，参照GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，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。

河南可地稻食品有限公司

H N

Q B