



410698S-2021



夏邑县桑固乡秀莹食品加工厂企业标准

Q/XYSP 0002S-2021

固态复合调味料（龙虾用调 料）

2021-04-12 发布

2021-04-12 实施

夏邑县桑固乡秀莹食品加工厂 发布

前 言

本标准由夏邑县桑固乡秀莹食品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：李超杰。

H N

Q B

固态复合调味料（龙虾用调料）

1 范围

本标准规定了固态复合调味料（龙虾用调料）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以桂皮、山奈、白芷、豆蔻、八角、孜然、小茴香、砂仁、草果、多香果、陈皮、丁香、香叶（月桂叶）、花椒、高良姜、百里香、蒙百里香为原料，经筛选、粉碎、灭菌、罐装加工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（龙虾用调料）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 桂皮、山奈、豆蔻、八角、孜然、小茴香、砂仁、草果、多香果、丁香、香叶（月桂叶）、花椒、高良姜、百里香、蒙百里香应符合GB/T 15691的规定。

2.1.2 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020年版第一部的规定。

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	粉状或颗粒状	取适量样品，置于白色洁净瓷盘内或白纸上，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有原辅料混合加工后特有的色泽	
气 味	具有原辅料混合加工后应有的气味、无异味	
滋 味	具有原辅料混合加工后应有的滋味、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	≤ 5.0	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：*铅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

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

固态复合调味料（龙虾用调料）是以桂皮、山奈、白芷、豆蔻、八角、孜然、小茴香、砂仁、草果、多香果、陈皮、丁香、香叶（月桂叶）、花椒、高良姜、百里香、蒙百里香为原料，经筛选、粉碎、灭菌、罐装加工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（龙虾用调料）。

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》的有关要求，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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

夏邑县桑固乡秀莹食品加工厂