



411403S-2021



夏邑县莱比客食品厂企业标准

Q/XLS 0002S-2021

固态复合调味料

2021-06-30 发布

2021-06-30 实施

夏邑县莱比客食品厂 发布

前 言

本标准起草单位：夏邑县莱比客食品厂。

本标准主要起草人：孙言言。

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。

本标准适用于以小麦粉、食用玉米淀粉、玉米粉、辣椒粉、香葱粉、蒜粉、白胡椒粉、白砂糖、味精、食用盐中的几种为原料，添加或不添加碳酸氢钠、辣椒红、焦磷酸二氢二钠中的一种或几种，经混合、包装加工而成含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据原料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 玉米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 香葱粉、蒜粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。

2.1.7 白胡椒粉应符合 GB/T 7900 的规定。

2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.10 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.11 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。

2.1.12 辣椒红应符合 GB 1886.34 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	从样品中取出 30 克，倒入一白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有产品应有的气味，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
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
磷酸盐 ^a （以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤ 20	GB 5009.256
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于添加焦磷酸二氢二钠的产品检验。		

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、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、食用玉米淀粉、玉米粉、辣椒粉、香葱粉、蒜粉、白胡椒粉、白砂糖、味精、食用盐中的几种为原料，添加或不添加碳酸氢钠、辣椒红、焦磷酸二氢二钠中的一种或几种，经混合、包装加工而成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，参照相关标准的要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

夏邑县莱比客食品厂

Q B