



411226S-2021



西华县老丁家食品有限公司企业标准

Q/XDS 0001S-2021

固态复合调味料

2021-06-08 发布

2021-06-08 实施

西华县老丁家食品有限公司 发布

前 言

本标准由西华县老丁家食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：牛甜甜。

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。

本标准适用于以香辛料（八角、花椒、干姜、肉豆蔻、胡椒、丁香、高良姜、草果、砂仁、辣椒、小茴香、甘草、肉桂、豆蔻、香豆蔻、山奈、荜拨、多香果、百里香、莳萝、香茅、月桂叶、孜然中的几种）为原料，加入或不加入白芷，经预处理、粉碎或不粉碎，添加食用盐、味精、白砂糖、芝麻、酵母抽提物、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、呈味核苷酸二钠、肉味香精、二氧化硅中的几种后混合、包装而成的含有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：麻辣鲜调味料、肉味香调味料、十三香大料调味料、五香调味料、炒鸡料调味料、包子饺子料调味料、烧烤料调味料、肉味鲜调味料、凉菜料调味料、烩面料调味料、芝麻香调味料、炒菜香调味料、肉香味调味料、炖肉用调味料、腌制用调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 香辛料（八角、花椒、干姜、肉豆蔻、胡椒、丁香、高良姜、草果、砂仁、辣椒、小茴香、甘草、肉桂、豆蔻、香豆蔻、山奈、荜拨、多香果、百里香、莳萝、香茅、月桂叶、孜然）应符合GB/T 15691的规定。

2.1.2 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.3 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。

2.1.4 味精应符合GB 2720的规定。

2.1.5 白砂糖应符合GB 13104和GB/T 317的规定。

2.1.6 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。

2.1.7 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。

2.1.8 牛肉粉调味料应符合SB/T 10513的规定。

2.1.9 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。

2.1.10 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。

2.1.11 琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定。

2.1.12 呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。

2.1.13 肉味香精应符合GB 30616的规定。

2.1.14 二氧化硅应符合GB 25576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	≤ 45.0	GB 5009.44
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	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 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

本标准适用于以香辛料（八角、花椒、干姜、肉豆蔻、胡椒、丁香、高良姜、草果、砂仁、辣椒、小茴香、甘草、肉桂、豆蔻、香豆蔻、山奈、荜拨、多香果、百里香、莳萝、香茅、月桂叶、孜然中的几种）为原料，加入或不加入白芷，经预处理、粉碎或不粉碎，添加食用盐、味精、白砂糖、芝麻、酵母抽提物、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、呈味核苷酸二钠、肉味香精、二氧化硅中的几种后混合、包装而成的含有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。

西华县老丁家食品有限公司