



411598S-2021



漯河市料口福食品有限公司企业标准

Q/LLS 0004S-2021

固态复合调味料

2021-07-15 发布

2021-07-15 实施

漯河市料口福食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市料口福食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：秦付周、郑少华。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以辣椒粉、花椒粉、八角粉、姜粉、小茴香粉为主要原料，添加食用盐、味精、呈味核苷酸二钠，经混合、包装加工而成的非即食类固态复合调味料。

2. 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.3 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.4 八角粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 花椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 小茴香粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.7 姜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 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	粉状疏松干燥、无结块	取 50g 试样平摊于洁净白瓷盘或白色滤纸上，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	淡黄色、橙色、黄褐色、红褐色或灰白色	
气 味	香味浓郁，无异味	
滋 味	咸香适口，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， %	≤ 13.5	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计）， %	≤ 55.0	GB 5009.44
谷氨酸钠， g/100g	≥ 3.0	SB/T 10371

总砷（以 As 计）,mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）,mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*铅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、水分、食用盐检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以辣椒粉、花椒粉、八角粉、姜粉、小茴香粉为主要原料，添加食用盐、味精、呈味核苷酸二钠，经混合、包装加工而成的非即食类固态复合调味料。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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河市料口福食品有限公司