



411710S-2021



河南省味蕾工坊食品有限公司企业标准

Q/HWL 0011S-2021

固态复合调味粉

2021-07-24 发布

2021-07-24 实施

河南省味蕾工坊食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省味蕾工坊食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张东升、毕毕江、张艳丽、陈会霞。

H N

Q B

固态复合调味粉

1 范围

本标准规定了固态复合调味粉的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以白砂糖为主要原料，添加食用盐，添加食用葡萄糖、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、味精中的几种，经称量配料、混合、包装加工而成的非即食固态复合调味粉（本产品不直接提供给消费者）。

根据原料不同分为：面包专用调味粉、蛋糕专用调味粉、饼干专用调味粉、膨化食品专用调味粉、豆制品专用调味粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31617 的规定。

2.1.4 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31617 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 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	粉末状	从样品中取出 10g，倒入一洁净烧杯中，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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味、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	≤ 12	GB 5009.3

食用盐 ^a （以氯化钠计），g/100g	≤	10	GB 5009.44
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 适用于添加食用盐的产品检验。			

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

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目为：感官要求、水分、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

本标准适用于以白砂糖为主要原料，添加食用盐，添加食用葡萄糖、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、味精中的几种，经称量配料、混合、包装加工而成的非即食固态复合调味粉（本产品不直接提供给消费者）。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，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。

H N

河南省味蕾工坊食品有限公司

Q B