



412847S-2022



平顶山市全香棵食品有限公司企业标准

Q/PQXK 0003S-2022

固态复合调味料

2022-10-12 发布

2022-10-12 实施

平顶山市全香棵食品有限公司 发布

前 言

本标准由平顶山市全香榫食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘杰、辛星、程钰杰、侯建胜。

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。

本标准适用于以葱粉、姜粉、蒜粉、香辛料粉【八角、花椒、香叶（月桂叶）、小茴香、肉桂、辣椒、洋葱、黑胡椒、白胡椒、丁香、孜然、桂皮、麻椒中的一种或几种】、食用盐、谷氨酸钠（味精）、芝麻中的几种为原料，添加大米粉、小米粉、糯米粉、高粱粉、黄豆粉、绿豆粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、小麦淀粉、玉米面粉、小麦粉、藕粉、魔芋粉、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、氯化钾中的一种或几种，经配料、混合、搅拌、包装加工而成的包含两种及两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据添加原辅料不同产品可分为：杂粮煎饼粉固态复合调味料、蒸肉米粉固态复合调味料、浆面条粉固态复合调味料、酥肉粉固态复合调味料、芝麻藕粉固态复合调味料、豆沫粉固态复合调味料、凉糕粉固态复合调味料、白凉粉固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大米粉、小米粉、糯米粉、高粱粉、黄豆粉、绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 玉米面粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.9 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.10 葱粉、姜粉、蒜粉、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.11 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.12 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB19300 的规定。

2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.14 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）GB 1886.171 的规定。

2.1.15 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.16 氯化钾应符合 GB 25585 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、无结块	取样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽，色泽均匀	
滋味、气味	具有产品特有的气味和滋味，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	≤ 15.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 40	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷 ^a (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;
a 指标指可先测定其总砷, 当总砷含量不超过无机砷限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定无机砷; 否则需测定无机砷含量再作判定。

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以葱粉、姜粉、蒜粉、香辛料粉【八角、花椒、香叶（月桂叶）、小茴香、肉桂、辣椒、洋葱、黑胡椒、白胡椒、丁香、孜然、桂皮、麻椒中的一种或几种】、食用盐、谷氨酸钠（味精）、芝麻中的几种为原料，添加大米粉、小米粉、糯米粉、高粱粉、黄豆粉、绿豆粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、小麦淀粉、玉米面粉、小麦粉、藕粉、魔芋粉、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、氯化钾中的一种或几种，经配料、混合、搅拌、包装加工而成的包含两种及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》有关规定制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

平顶山市全香棵食品有限公司

Q B