



410221S-2022



叶县水寨乡丫丫调味酱作坊企业标准

Q/YSY 0001S-2022

固态复合调味料

2022-01-21 发布

2022-01-21 实施

叶县水寨乡丫丫调味酱作坊 发布

前 言

本标准由叶县水寨乡丫丫调味酱作坊提出并起草。

本标准起草人：华广鸣。

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。

本标准适用于以食用盐、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、牛肉粉、牛肉粉调味料、咖喱粉、芝麻、香辛料（花椒、八角、小茴香、黑胡椒、白胡椒、丁香、桂皮、荜拔中的一种或几种）、白芷中的几种为原料，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠，经筛选或不筛选、炒制或不炒制、配料、粉碎、搅拌包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据原辅料的不同分为：酸辣粉调味料、重庆小面调味料、米线调味料、土豆粉调味料、砂锅粉调味料、麻辣烫调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.2 鸡精调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

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

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 牛肉粉应符合 GB 2726 的规定。

2.1.6 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.7 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。

2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.9 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.11 5'-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、粒状	取50g试样平摊于洁净白瓷盘内或白色滤纸上，自然光下用肉眼观察色泽、性状、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	
气、滋味	具有本产品特有的滋、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	
水分, g/100g	≤	10.0	GB 5009. 3
食用盐（以 NaCl 计）， g/100g	≤	55.0	GB 5009. 44
氨基酸态氮（以 N 计）， g/100g	≥	0. 05	GB 5009. 235
总砷（以 As 计）， mg/kg	≤	0. 5	GB 5009. 11
*铅（以Pb计）， mg/kg	≤	0. 8	GB 5009. 12
注：*该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 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 8950 和 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、氨基酸态氮。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、牛肉粉、牛肉粉调味料、咖喱粉、芝麻、香辛料（花椒、八角、小茴香、黑胡椒、白胡椒、丁香、桂皮、荜拔中的一种或几种）、白芷中的几种为原料，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠，经筛选或不筛选、炒制或不炒制、配料、粉碎、搅拌包装而成的包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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

叶县水寨乡丫丫调味酱作坊