



410445S-2022



蒙品优材（方城）食品有限公司企业标准

Q/MFS 0002S-2022

固态调味料

2022-02-11 发布

2022-02-11 实施

蒙品优材（方城）食品有限公司 发布

前 言

本标准由蒙品优材（方城）食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：马领。

H N

Q B

固态调味料

1 范围

本标准规定了固态调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以香辛料（当归）为主要原料，添加人参（人工种植5年及以下）、枸杞、白芷、竹荪、羊肚菌、蛹虫草（虫草花）、大枣、山楂、桂圆、栀子中的一种或几种，经筛选、切片或不切片、混合、包装加工而成的非即食固态调味料。

根据原辅料配比的不同，可分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 人参（人工种植5年及以下）应符合原卫生部2012年第17号公告的规定。

2.1.2 白芷、桂圆、栀子应符合《中华人民共和国药典》2020年版第一部的规定。

2.1.3 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.4 竹荪应符合 NY/T 836 和 GB 7096 的规定。

2.1.5 羊肚菌应符合 DB51/T 2464 和 GB 7096 的规定。

2.1.6 蛹虫草（虫草花）应符合 GH/T 1240 和 GB 7096 的规定。

2.1.7 大枣应符合 GB/T 26150 的规定。

2.1.8 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。

2.1.9 香辛料（当归）应符合 GB/T 15691 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	固态片状或原物质固有性状	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有气味和滋味，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，%	≤ 16.0	GB 5009.3
总砷（以As计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

*铅（以 Pb 计），g/kg	≤	0.8	GB 5009.12
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅限添加山楂的产品检测。			

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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。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（当归）为主要原料，添加人参（人工种植5年及以下）、枸杞、白芷、竹荪、羊肚菌、蛹虫草（虫草花）、大枣、山楂、桂圆、栀子中的一种或几种，经筛选、切片或不切片、混合、包装加工而成的非即食固态调味料。

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。

蒙品优材（方城）食品有限公司

H N

Q B