



410648S-2022



南阳景合升食品有限公司企业标准

Q/NJHS 0001S-2022

固态复合调味料

2022-03-21 发布

2022-03-21 实施

南阳景合升食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳景合升食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李晓丽。

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，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，添加食用玉米淀粉、小麦粉、菊粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅、单，双甘油脂肪酸酯、食品用香精）、味精中的几种，经原料验收、配料、混合、计量包装加工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（本产品不直接提供给消费者）。

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

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 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.5 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 菊粉应符合原卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告[2009]5号的规定。

2.1.7 植脂末应符合 QB/T 4791 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	粉末状和细小颗粒状	从样品中取出适量，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 (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。

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，添加食用玉米淀粉、小麦粉、菊粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅、单，双甘油脂肪酸酯、食品用香精）、味精中的几种，经原料验收、配料、混合、计量包装加工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（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

南阳景合升食品有限公司

Q B