



413865S-2023



漯河黑土风情食品科技有限公司企业标准

Q/LHSK 0003S-2023

固态复合调味料

2023-12-11 发布

2023-12-11 实施

漯河黑土风情食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由漯河黑土风情食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵福昌、李岳桦。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用盐、香辛料或粉(花椒、八角、白胡椒、荜拨、桂皮、肉豆蔻、草果、小茴香、砂仁、干姜中的几种)、鸡粉调味料中的几种为主要原料,添加或不添加大蒜粉、肉味固态复合调味料中一种或多种,经配料、粉碎混合、包装而成的含有两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

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 香辛料或粉、大蒜粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 肉味固态复合调味料应符合 GB 31644 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 | 具有产品应有的性状 | 从混合均匀的样品中取出适量被测样品,倒入洁净的白瓷盘内,观察其性状、色泽,嗅其气味,品尝其滋味,并检查有无外来杂质。 |
| 色泽 | 具有原料、辅料混合加工后特有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有原辅料固有的气、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, % | ≤ 20 | GB 5009.3 |
| 食用盐(以 NaCl 计), g/100g | ≤ 59 (仅限添加食用盐的产品) | GB 5009.44 |
| 无机砷(以 As 计), mg/kg | ≤ 0.1 | GB 5009.11 |
| *铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.8 | GB 5009.12 |

注: *铅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 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 14881 的规定。

2.6 其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用盐、香辛料或粉(花椒、八角、白胡椒、荜拔、桂皮、肉豆蔻、草果、小茴香、砂仁、干姜中的几种)、鸡粉调味料中的几种为主要原料,添加或不添加大蒜粉、肉味固态复合调味料中一种或多种,经配料、粉碎混合、包装而成的含有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,参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》要求制订本企业标准,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。

漯河黑土风情食品科技有限公司

QHNB