



410145S-2023



郸城县华星调味品有限公司企业标准

Q/DHT 0001S-2023

固态复合调味料

2023-01-28 发布

2023-01-28 实施

郸城县华星调味品有限公司 发布

前 言

本标准由郸城县华星调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：蔡文榜。

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、白砂糖、味精、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、香辛料（八角、花椒、干姜、辣椒、桂皮、高良姜、白胡椒、黑胡椒、洋葱、小茴香、月桂叶、丁香、豆蔻、砂仁、甘草、山奈、肉豆蔻、芫荽、草果中的一种或几种）、橘皮、白芷、山楂中的几种为原料，添加或不添加琥珀酸二钠、猪肉提取物、鸡肉提取物、牛肉提取物、咸味食品香精、猪肉味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、羊肉味香精、麻辣风味香精、五香风味香精、食用菌风味香精中的一种或几种，经挑选、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的含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 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.3 味精应符合GB 2720的规定。

2.1.4 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。

2.1.5 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。

2.1.6 琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定。

2.1.7 香辛料应符合GB/T 15691的规定。

2.1.8 橘皮、白芷、山楂应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.9 猪肉提取物、鸡肉提取物、牛肉提取物、咸味食品香精、猪肉味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、羊肉味香精、麻辣风味香精、五香风味香精、食用菌风味香精应符合GB 30616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	固体	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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	≤	55.0	GB 5009.44
无机砷(以As计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
展青霉素, μg/kg	≤	20 (仅适用于添加山楂的产品)	GB 5009.185
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 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

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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 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的检验。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以食用盐、白砂糖、味精、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、香辛料（八角、花椒、干姜、辣椒、桂皮、高良姜、白胡椒、黑胡椒、洋葱、小茴香、月桂叶、丁香、豆蔻、砂仁、甘草、山奈、肉豆蔻、芫荽、草果中的一种或几种）、橘皮、白芷、山楂中的几种为原料，添加或不添加琥珀酸二钠、猪肉提取物、鸡肉提取物、牛肉提取物、咸味食品香精、猪肉味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、羊肉味香精、麻辣风味香精、五香风味香精、食用菌风味香精中的一种或几种，经挑选、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的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，参照GB 31644《食品安全国家标准复合调味料》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。

郸城县华星调味品有限公司