



412522S-2024



南阳市宛城区赵胜食品行（个体工商户）企业标准

Q/NWZS 0001S-2024

# 烩面调味粉

2024-10-06 发布

2024-10-06 实施

南阳市宛城区赵胜食品行（个体工商户）发布

## 前 言

本标准由南阳市宛城区赵胜食品行（个体工商户）提出。

本标准起草单位：南阳市宛城区赵胜食品行（个体工商户）。

本标准主要起草人：李红成、朱亚楠。

H N

Q B

# 焓面调味粉

## 1 范围

本标准规定了焓面调味粉的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用盐、味精、鸡精调味料、胡椒粉（黑胡椒粉、白胡椒粉中的一种或两种）、香辛料（经粉碎）或香辛料粉【花椒、桂皮、高良姜中的一种或几种】、白芷（粉碎）或白芷粉中的一种或多种，经调配、混合、包装而成的含有两种或两种以上调味料的非即食焓面调味粉。

## 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 白胡椒粉应符合 GB/T 7900 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 黑胡椒粉应符合 GB/T 7901 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 白芷或白芷粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 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	固态粉状	
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋 滋味、气味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	取适量被测样品置于洁净白色搪瓷皿中或烧杯中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
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	GB 5009.3
食用盐 <sup>a</sup> (以 NaCl 计), g/100g	≤ 59	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

注: \*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅限于添加食用盐的产品检验。

## 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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验应符合国家相关规定。

HN

QB

## 编制说明

烩面调味粉是以食用盐、味精、鸡精调味料、胡椒粉（黑胡椒粉、白胡椒粉中的一种或两种）、香辛料（经粉碎）或香辛料粉【花椒、桂皮、高良姜中的一种或几种】、白芷（粉碎）或白芷粉中的一种或多种，经调配、混合、包装而成的含有两种或两种以上调味料的非即食烩面调味粉。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。

本标准产品分类名称为：固态复合调味料。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳市宛城区赵胜食品行（个体工商户）