



410288S-2024



西华县永康调味品有限公司企业标准

Q/XYK 0002S-2024

固态复合调味料

2024-01-19 发布

2024-01-19 实施

西华县永康调味品有限公司 发布

前 言

本标准由西华县永康调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：董零芝。

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、辣椒、小茴香、八角、花椒、胡椒、丁香、肉豆蔻、砂仁、麻椒、桂皮、干姜、陈皮（橘皮）、高良姜、白芷、草果、山奈、荜拨、孜然为原料，加入碳酸氢钠，经粉碎、混合搅拌、包装加工而成的固态复合调味料。

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 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.3 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.4 小茴香、八角、丁香、肉豆蔻、砂仁、干姜、陈皮（橘皮）、高良姜、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.5 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.6 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。

2.1.7 麻椒、山奈、荜拨应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.9 草果应符合 NY/T 4266 的规定。

2.1.10 孜然应符合 GB/T 22267 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	粉末状或颗粒状	取适量样品置于白色瓷盘内，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有原辅料混合加工后特有的色泽	
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	≤	14.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤	58.0	GB 5009.44
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
注：*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

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、食用盐。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、辣椒、小茴香、八角、花椒、胡椒、丁香、肉豆蔻、砂仁、麻椒、桂皮、干姜、陈皮（橘皮）、高良姜、白芷、草果、山奈、荜拨、孜然为原料，加入碳酸氢钠，经粉碎、混合搅拌、包装加工而成的固态复合调味料。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》及相关国标、行标的要求制订本企业标准，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。

西华县永康调味品有限公司