



412972S-2024

河南火火辣农业科技有限公司企业标准

Q/HHN 0001S-2024

固态复合调味料

2024-12-02 发布

2024-12-02 实施

河南火火辣农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南火辣辣农业科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：吴帅飞。

HHN

QB

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干辣椒、干姜、干花椒中的一种或几种为原料，经原料预处理（切段/片或不切段/片），添加食用盐，添加或不添加食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、花生油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种），再经烘烤或不烘烤，包装加工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。

根据原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 干辣椒、干姜、花椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 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
色泽	具有该产品应有的色泽，均匀一致	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽和性状、检查有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
性状	固态	
气味、滋味	具有产品应有的气、滋味，无哈喇味，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	GB 5009.3

食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	20	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
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

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

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、净含量及允许短缺量、水分、食用盐的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以干辣椒、干姜、干花椒中的一种或几种为原料，经原料预处理（切段/片或不切段/片），添加食用盐，添加或不添加食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、花生油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种），再经烘烤或不烘烤，包装加工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》的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。

河南火火辣农业科技有限公司

HHN
QB