

备案号：QB64/0436S-2019

Q/DWDS

宁夏达吾德食品有限公司企业标准

Q/DWDS 0002S—2019

复合调味料粉

2019 - 10-11 发布

2019 - 10-11 实施

宁夏达吾德食品有限公司 发布

前 言

本标准的卫生指标是参考GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》确定。

本标准是按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写的。

本标准由宁夏达吾德食品有限公司提出。

本标准由宁夏达吾德食品有限公司负责起草。

本标准主要起草人：杨再新。

本标准有效期五年。

复合调味料粉

1 范围

本标准规定了复合调味料粉的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以八角、花椒、麻椒、孜然、茴香、胡椒、丁香、草果、香叶、烟桂、毕卜、肉豆蔻、干姜、橘皮、辣椒等香辛料为主要原料，添加或不添加食用盐、食糖、味精、鸡精、牛精、牛肉粉、芝麻、花生等其它辅料、经拣选、去杂、烘干（或不烘干）、粉碎、配料（选用2种以上原辅料）、混合、包装等工艺加工而成的不同品种的复合调味料粉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 11761 芝麻

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

SB/T 10371 鸡精调味料

GB/T 30391 花椒

GB/T 7652 八角

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

根据配料不同，产品分为以下几类：

- a) 烧烤调味料；
- b) 牛肉面汤料；
- c) 麻辣鲜调味料；
- d) 辣糊糊调味料；

- e) 炒面调味料;
- f) 炒菜调味料。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 食用盐应符合 GB 2721 要求。
- 4.1.2 味精应符合 GB 2720 要求
- 4.1.3 鸡精应符合 SB/T 10371 要求。
- 4.1.4 芝麻应符合 GB/T 11761 要求。
- 4.1.5 食糖应符合 GB 13104 要求。
- 4.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 要求。
- 4.1.7 辣椒、花生、干姜、橘皮等其它原辅料应符合相应食品安全标准和有关规定。

4.2 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有各自品种复合调味料粉应有的色泽，色泽正常
气 味	具有各自品种复合调味料粉应有的香气，气味纯正，无异味
外观 形状	呈粉状，无结块，无肉眼可见外来杂质

4.3 理化指标

应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/ (%)	≤18.0
酸不溶性灰分/ (%)	≤2.5.
食用盐 (以 NaCl 计) / (%)	≤35.0
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤0.9

5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 试验方法

- 7.1 感官指标用感官检验。
- 7.2 水分按 GB 5009.3 规定方法检验。
- 7.3 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 7.4 酸不溶性灰分按 GB 5009.4 规定方法检验。
- 7.5 食用盐按 GB 5009.44 规定方法检验。

8 检验规则

- 8.1 以同批原料生产加工的同一种类的产品为一批，在每批产品中随机抽样 500g 进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。
- 8.2 检验分出厂检验和型式检验。
 - 8.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、水分、酸不溶性灰分。
 - 8.2.2 型式检验每 6 个月进行 1 次，在有下列情况之一时亦应随时进行：
 - a) 新产品投产时；
 - b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
 - c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
 - d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
 - e) 监督机构提出进行型式检验要求时。
- 8.3 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

应符合 GB 7718 的规定。

9.2 包装

- 9.2.1 内包装用符合食品安全要求和相关规定的材料包装。包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号。
- 9.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

9.3 运输

- 9.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。
- 9.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

9.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内。不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。产品码放应离地面 10cm 以上，离墙壁 20cm 以上。

在上述条件下保质期为 18 个月。