



411338S-2019



漯河家家乐调味品有限公司企业标准

Q/LJJL 0001S-2019

固态调味料

2019-05-28 发布

2019-05-28 实施

漯河家家乐调味品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由漯河家家乐调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：秦付周、廉玉霞。

H N

Q B

固态调味料

1 范围

本标准规定了固态调味料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以辣椒粉、花椒粉、八角粉、姜粉、小茴香粉为主要原料，添加食用盐、味精、呈味核苷酸二钠混合、包装加工而成的非即食类固态调味料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.2 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.3 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。

2.1.4 八角粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 花椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 小茴香粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 姜粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 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	粉状疏松干燥、无结块	取 50g 试样平摊于洁净白瓷盘或白色滤纸上，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	淡黄色、橙色、黄褐色、红褐色或灰白色	
气 味	香味浓郁，无异味	
滋 味	咸香适口，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, %	≤ 13.5	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), %	≤ 55.0	GB 5009.44
谷氨酸钠, g/100g	≥ 3.0	SB/T 10371
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
*铅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, 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

本标准适用于以辣椒粉、花椒粉、八角粉、姜粉、小茴香粉为主要原料，添加食用盐、味精、呈味核苷酸二钠混合、包装加工而成的非即食类固态调味料。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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

其内容规定了固态调味料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河家家乐调味品有限公司

Q B