

备案号：QB64/0410S-2022

# Q/HXYH

## 银川市兴庆区回乡谣老味道火锅底料加工厂企业标准

Q/HXYH 0002S—2022

### 固态复合调味料

2022 - 08 - 23 发布

2022 - 08 - 23 实施

银川市兴庆区回乡谣老味道火锅底料加工厂  
发布

## 前 言

本标准的卫生指标是参考GB2762-2017《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《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。  
本标准由银川市兴庆区回乡谣老味道火锅底料加工厂。  
本标准由银川市兴庆区回乡谣老味道火锅底料加工厂负责起草。  
本标准主要起草人：李娟  
本标准有效期五年。

# 固态复合调味料

## 1 范围

本标准规定了固态复合调味料的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以干辣椒、花椒、八角、桂皮、小茴香、豆蔻、红扣、香豆粉、香菜籽、桂丁、香叶、草果、孜然、丁香、肉桂、肉蔻等香辛料为原料，添加或不添加食用盐、味精、鸡精、鸡粉、腰果、花生米、松仁、芝麻、白糖、葱、姜等为辅料，经拣选、清理、干燥、粉碎（或不粉碎）拼配、混合、包装等加工制成的不同种类的固态复合调味料。

## 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB/T 317 白砂糖

GB 2720 食品安全国家标准 味精

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

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/T 5461 食用盐

GB/T 7652 八角

GB/T 30391 花椒

GB/T 11761 芝麻

GB/T 30383 生姜

GB/T 30381 桂皮

GB/T 22267 孜然

GB/T 22300 丁香

SB/T 10371 鸡精调味料

SB/T 10415 鸡粉调味料

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

原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》  
原国家质量监督检验检疫总局令第123号《食品标识管理规定》

### 3 产品分类

根据配料不同，产品可以分为以下几类：

- a) 烧烤调味料；
- b) 牛肉拉面调味料
- c) 麻辣鲜调味料
- d) 辣糊糊调味料
- e) 炒面调味料
- f) 麻辣烫调味料
- g) 冷串调味料
- h) 炖肉调味料
- i) 炖鱼调味料
- j) 腌肉调味料
- k) 香辛调味料

### 4 技术要求

#### 4.1 原料和辅料要求

- 4.1.1 味精应符合 GB 2720 要求。
- 4.1.2 芝麻应符合 GB/T 11761 要求。
- 4.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 要求。
- 4.1.4 鸡精应符合 SB/T 10371 要求。
- 4.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 要求。
- 4.1.6 花椒应符合 GB/T 30391 要求。
- 4.1.7 八角应符合 GB/T 7652 要求。
- 4.1.8 丁香应符合 GB/T 22300 要求。
- 4.1.9 生姜应符合 GB/T 30383 要求。
- 4.1.10 桂皮应符合 GB/T 303
- 4.1.11 香辛料调味品应符合 GB/T 15691 要求。
- 4.1.12 其他辅料应符合食品安全相关标准要求。

#### 4.2 感官要求

应符合表1的规定要求。

表1 感官指标

项 目	指 标
滋味	具有各类固态复合调味料应有的滋味、无异味
色 泽	具有各类固态复合调味料应有的色泽，色泽正常
形 态	呈疏松的粉末或颗粒状，无结块，无肉眼可见外来杂质

#### 4.3 理化指标

应符合表2的规定要求。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分 <sup>a</sup> ，%	≤20.0
食盐（以氯化钠计），%	≤30.0
酸酸不溶性灰分，%	≤3.5
总砷（以As计）mg/kg	≤0.5
铅（以Pb计）mg/kg	≤2.0

#### 5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760有关规定要求。

#### 5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF 1070 规定的方法测定。

#### 6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB14881的规定要求。

#### 7 检验方法

##### 7.1 感官检验

将被测样品倒在清洁的白磁盘中，在自然光线下（或40w日光灯），用肉眼直接观察色泽、形态和杂质。闻其香味，品尝滋味。

7.2 水分按 GB 5009.3 规定方法检验。

7.3 氯化钠按 GB 5009.44 规定方法检验。

- 7.2 总砷按 GB 5009.11 规定方法检验。
- 7.6 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 7.6 灰分按 GB 5009.4 规定方法检验。
- 7.7 净含量按 JJF 1070 进行检验。

## 8 检验规则

### 8.1 组批规则

以同一批配料、同一班次、同一类别、同一规格的产品为一批，从每批产品中随机抽样 1kg 进行检验，每批产品经检验合格后附有合格证方可出厂。

### 8.2 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、灰分、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) 产品长期停产后，恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

### 8.3 判定规则

8.3.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本检验要求时，判为合格品。

8.3.2 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 和 GB 28050 的规定。

### 9.2 包装

9.2.1 内包装用符合食品安全要求的锡箔袋装，外罩一层彩印塑料袋。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。

### 9.3 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。

### 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。产品堆放应离地面10cm以上，墙壁20cm以上。

在上述条件下保质期为24个月。

---