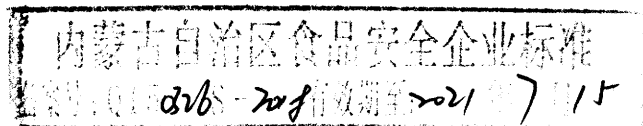


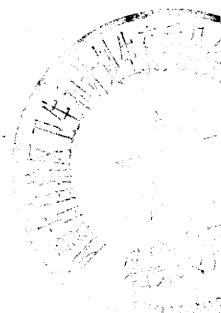
# Q/KLXY

## 内蒙古快乐小羊调味品有限公司企业标准



Q/KLXY 0001S—2018

### 固态复合调味料



2018-06-01 发布

2018-06-21 实施

内蒙古快乐小羊调味品有限公司

发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由内蒙古快乐小羊调味品有限公司提出。

本标准由内蒙古快乐小羊调味品有限公司起草。

本标准由内蒙古快乐小羊调味品有限公司批准。

本标准主要起草人：马琴、王建海。

# 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。

本标准适用于以鸡粉调味料、味精、孜然粉、食用盐、白胡椒粉、麦芽糊精、复合调味粉为原料，添加或不添加食品添加剂食品用香精，经选料、混合及包装等工艺制成的用于调制火锅汤的固态复合调味料。

## 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 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量  
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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定  
GB/T 7900 白胡椒  
GB/T 20884 麦芽糊精  
GB/T 22267 孜然  
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
SB/T 10415 鸡粉调味料

## 3 技术要求

### 3.1 原料要求

- 3.1.1 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 的规定。
- 3.1.2 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.3 孜然粉：应符合 GB/T 22267 的规定。
- 3.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.5 白胡椒粉：应符合 GB/T 7900 的规定。
- 3.1.6 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.7 复合调味粉：应符合相应食品安全标准的规定。

### 3.2 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    | 呈淡黄色或灰白色，色泽均匀。                    | 取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽、组织状态，嗅其气味。用温开水漱口，品尝其滋味。 |
| 滋味、气味 | 具有所加调味品和香辛料混合均匀后应有的滋味、气味，无其它不良异味。 |                                                  |
| 组织状态  | 呈粉与颗粒混合状，无结块，无正常视力可见外来异物。         |                                                  |

## 3.3 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     | ≤ 10.0 | GB 5009.3  |
| 氯化物（以Cl计），%   | ≤ 15.0 | GB 5009.44 |
| 酸不溶性灰分，g/100g | ≤ 5.0  | GB 5009.4  |

## 3.4 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计）≤0.8mg/kg”，其他污染物限量指标应符合GB 2762 中调味品的规定。

## 3.5 食品添加剂

食品添加剂食品用香精的使用应符合GB 2760规定（详见表3），质量要求应符合GB 30616的规定。

表3 食品添加剂使用量

| 食品添加剂名称 | 最大使用量/（g/kg） | 备 注 |
|---------|--------------|-----|
| 食品用香精   | 按生产需要适量使用    |     |