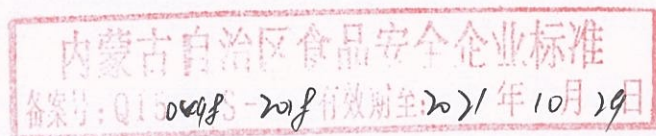


Q/HMYG

呼和浩特市牧羊歌食品有限公司企业标准



Q/HMYG 0004S—2018

复合调味粉



2018 - 10 - 26 发布

2018 - 10 - 29 实施

呼和浩特市牧羊歌食品有限公司

发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。
本标准由呼和浩特市牧羊歌食品有限公司提出。
本标准由呼和浩特市牧羊歌食品有限公司起草。
本标准由呼和浩特市牧羊歌食品有限公司批准。
本标准起草人：王亚东、赵金明。

复合调味粉

1 范围

本标准规定了复合调味粉的技术要求、生产加工过程要求、试验方法。

本标准适用于以食用盐、白砂糖、味精、花椒、八角、桂皮、月桂叶、小茴香、干姜片、白芷、橘皮、肉蔻为原料，经选料、配料、粉碎、混合、磨粉、包装等工艺制成的调制馅料非即食调味料。

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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
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/T 7652 八角
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 30381 桂皮
GB/T 30387 月桂叶
GB/T 30391 花椒
NY/T 1073 脱水姜片和姜粉
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.3 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.4 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.5 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.6 桂皮：应符合 GB/T 30381 的规定。
- 3.1.7 月桂叶：应符合 GB/T 30387 的规定。
- 3.1.8 干姜片：应符合 NY/T 1073 的规定。
- 3.1.9 肉蔻、小茴香、白芷、橘皮：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
色 泽	呈产品应有的色泽，色泽均匀。
滋味、气味	具有原辅料混合后应有的滋气味，无异味。
组织状态	呈粉末或颗粒状，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
水分，%	≤ 10.0

3.4 污染物限量

3.4.1 污染物限量中“铅”指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8

3.4.2 其它污染物限量应符合 GB 2762 中调味品的规定。

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761中调味品的规定。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求检验

取试样2袋倒入白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、组织状态、杂质，嗅其气味、品尝其滋味。

5.2 理化指标检验

水分：按GB 5009.3规定的方法检验。

5.3 污染物限量检验

按GB 2762中规定的方法检验。

5.4 真菌毒素限量检验

按GB 2761中规定的方法检验。

5.5 净含量检验

按JJF 1070规定的方法测定。



