



411382S-2017



偃师市肖老二调味品厂企业标准

Q/YXT 0002S-2017

复合调味料（固态）

2017-06-26 发布

2017-06-26 实施

偃师市肖老二调味品厂 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》的规则要求编写。

本标准由偃师市肖老二调味品厂提出。

本标准起草单位：偃师市肖老二调味品厂。

本标准主要起草人：邓力戈、魏丽萍、郭蔚丽、肖少兵。

H N

Q B

复合调味料（固态）

1 范围

本标准规定了复合调味料（固态）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以桂皮、花椒、干姜、小茴香、肉桂、丁香、白胡椒、黑胡椒、孜然、辣椒、八角、草果、肉蔻、芝麻、食用盐、味精、白砂糖、玉米淀粉、小麦面粉、酵母提取物、鸡肉粉、牛肉粉调味料、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、牛肉香精、麦芽糊精、食用葡萄糖、二氧化硅中的几种原料，经挑选、烘干、粉碎、调配、混合包装加工而成的非即食复合调味料（固态）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 辣椒（整的或粉状）应符合GB/T 30382 的规定。
- 2.1.2 八角应符合GB/T 7652 的规定。
- 2.1.3 花椒应符合GB/T 30391 的规定。
- 2.1.4 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.5 白胡椒应符合GB/T 7900的规定。
- 2.1.6 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.7 丁香应符合GB/T 22300 的规定。
- 2.1.8 整孜然应符合GB/T 22267的规定。
- 2.1.9 干姜应符合NY/T 1073 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定
- 2.1.11 白砂糖应符合GB /T317 和 GB 13104的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB 2720 和 GB 8967 的规定。
- 2.1.13 酵母提取物应符合GB/T 23530 的规定。
- 2.1.14 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB31637 的规定。
- 2.1.15 牛肉粉调味料应符合SB/T10513的规定。
- 2.1.16 呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.17 小茴香、肉桂应符合的《中华人民共和国药典》 2015年版一部的规定。
- 2.1.18 小麦粉应符合GB 1355 的规定。
- 2.1.19 芝麻应符合GB/T 11761 的规定。
- 2.1.20 食用葡萄糖应符合GB/T 20880 和 GB15203的规定。
- 2.1.21 鸡肉粉应符合GB/T 16869 的规定。
- 2.1.22 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.23 二氧化硅应符合GB 25576 的规定。
- 2.1.24 草果、肉蔻应符合的《中华人民共和国药典》 2015年版一部的规定。
- 2.1.25 麦芽糊精应符合GB/T 20884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	试验方法
----	----	------

性状	粉末状，无结块	从样品中取出50g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有原料物质应有的色泽	
气味	具有原料香辛料应有的气味，无异味	
滋味	具有原料香辛料特有的滋味，咸淡适口，无不良滋味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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 g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
总灰分 g/100g	≤ 65.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分 g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
食盐（以NaCl计），g/100g	≤ 60.0	GB 5009.44
总氮（以N计），g/100g	≥ 0.25	GB 5009.5
谷氨酸钠，g/100g	≥ 3.0	GB 5009.43
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

* 该指标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 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂应符合GB 2760的规定；污染物限量应符合GB 2762的规定；农药最大残留限量应符合GB 2763的规定；

编制说明

复合调味料（固态）是以花椒、干姜、小茴香、肉桂、丁香、白胡椒、黑胡椒、孜然、辣椒、八角、草果、肉蔻、芝麻、食用盐、味精、白砂糖、玉米淀粉、小麦面粉、酵母提取物、鸡肉粉、牛肉粉调味料、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、牛肉香精、麦芽糊精、食用葡萄糖、二氧化硅中的几种原料，经挑选、烘干、粉碎、调配、混合包装加工而成的非即食类复合调味料（固态）。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，参照参照 GB/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》和DBS 41/001《食品安全地方标准 复合调味料》的有关规定要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

偃师市肖老二调味品厂

2017年05月25日

QB