



411443S-2017



周口市认可你调味品有限公司企业标准

Q/ZRT 0001S-2017

复合调味料

2017-07-03 发布

2017-07-03 实施

周口市认可你调味品有限公司 发布

前 言

本标准文本按GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由周口市认可你调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：靳志松。

H N
Q B

复合调味料

1 范围

本标准规定了复合调味料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、八角（粉碎）、花椒（粉碎）、白胡椒（粉碎）、辣椒（粉碎）、脱水葱（粉碎）、辣椒红、三聚磷酸钠、二氧化硅、L-苹果酸、5'-呈味核苷酸二钠、牛肉香精、鸡肉香精为原料，经混合、干燥、包装加工而成的非即食复合调味料。

2 要求

2.1原料

- 2.1.1食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.2白砂糖应符合GB 13104和GB/T 317的规定。
- 2.1.3谷氨酸钠(味精)应符合GB 2720和GB/T 8967的规定。
- 2.1.4八角应符合GB/T 7652的规定。
- 2.1.5花椒应符合SB/T 10040的规定。
- 2.1.6胡椒应符合NY/T 455的规定。
- 2.1.7辣椒应符合GB/T 30382的规定。
- 2.1.8脱水葱应符合NY/T 1045的规定。
- 2.1.9辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.10三聚磷酸钠应符合GB 25566的规定。
- 2.1.11二氧化硅应符合GB 25576的规定。
- 2.1.12 L-苹果酸应符合GB 1886.40的规定。
- 2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.14牛肉香精、鸡肉香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.15生产用水应符合GB 5749的规定。

2.2感官

感官应符合表1的规定。

表1感官要求

项 目	指 标	检验方法
-----	-----	------

性 状	粉末状	取 50g 试样平摊于洁净洁白瓷盘内白色滤纸上，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	具有本品混合后应有的色泽	
气、滋味	具有香辛料和香精特有的气味和滋味，无异味	
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 ≤	10.0	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g ≤	50.0	GB 5009.44
氨基酸态氮 (以N计), g/100g ≥	0.1	GB 5009.5
总砷 (以As计), mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12
注：*该项指标严于国家标准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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合GB 14881的规定。

2.6其他卫生要求

应符合GB 2760、GB 2762、GB 2763的规定。

编制说明

复合调味料以食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、八角（粉碎）、花椒（粉碎）、白胡椒（粉碎）、辣椒（粉碎）、脱水葱（粉碎）、辣椒红、三聚磷酸钠、二氧化硅、L-苹果酸、5'-呈味核苷酸二钠、牛肉香精、鸡肉香精为原料，经混合、干燥、包装加工而成。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DBS41/ 001《食品安全地方标准 复合调味料》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于国家标准GB 2762的规定。

周口市认可你调味品有限公司

2017年06月 01 日