



412731S-2017



平顶山市乐福食品有限公司企业标准

Q/PLS 0001S-2017

固态复合调味料

2017-11-20 发布

2017-11-20 实施

平顶山市乐福食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由平顶山市乐福食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵淑芳、高俊宏、李利勤、吴道良、李飞、郭春阳、朱宇。

本标准自发布实施日起替代 Q/PLS 0001S-2016(411614S-2016)。

H N

Q B

固态复合调味料

1 范围

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

本标准适用于以辣椒、花椒、八角、小茴香、橘皮、桂皮、丁香、孜然、胡椒、草果、肉豆蔻、芝麻为原料，经挑选、粉碎、加入食用盐、芝麻油、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、葱粉、姜粉、洋葱粉、辣椒红、水解（大豆）植物蛋白、琥珀酸二钠、酵母提取物、牛肉粉调味料、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、食用咸味香精、牛肉香精经调配、混合、包装加工而成的非即食固态复合调味料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.2 花椒、八角、小茴香、橘皮、桂皮、丁香、胡椒、草果、肉豆蔻应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.3 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.4 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.6 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 葱粉、姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.13 洋葱粉应符合 GB 8860 的规定。
- 2.1.14 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.15 水解（大豆）植物蛋白应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.16 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.17 酵母提取物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.18 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.19 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.20 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.21 食用咸味香精、牛肉香精应符合 GB 30616 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	指 标	检验方法
性 状	粉末状，无结块	取 50g 试样平摊于洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g \leq	15.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), % \leq	60.0	GB 5009.44
总氮 (以 N 计), g/100g \geq	0.1	GB 5009.5
总砷 (以 As 计), mg/kg \leq	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg \leq	0.8	GB 5009.12
3-氯 1, 2-丙二醇, mg/kg \leq	1.0	GB 5009.191

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

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 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 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、食用盐、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

固态复合调味料是以辣椒、花椒、八角、小茴香、橘皮、桂皮、丁香、孜然、胡椒、草果、肉豆蔻、芝麻为原料，经挑选、粉碎、加入食用盐、芝麻油、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、葱粉、姜粉、洋葱粉、辣椒红、水解（大豆）植物蛋白、琥珀酸二钠、酵母提取物、牛肉粉调味料、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、食用咸味香精、牛肉香精经调配、混合、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》要求，制订了本企业标准，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国家标准 GB 2762 的规定。

平顶山市乐福食品有限公司

2017年10月23日