



411869S-2017



平顶山市全香棵食品有限公司企业标准

Q/PQXK 0003S-2017

---

# 固态复合调味料

2017-08-15 发布

2017-08-15 实施

---

平顶山市全香棵食品有限公司 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》的规定编写。

本标准由平顶山市全香榧食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘杰。

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要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以橘皮、花椒、大葱、辣椒、桂皮、八角（大茴香）、胡椒、月桂叶、草果、丁香、白芷、砂仁、山奈为原料，经原料预处理、烘干、粉碎研磨，再加入食用盐、白砂糖、味精、玉米淀粉、肉味香精，经混合、包装而成非即食的固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原料质量要求

2.1.1 辣椒应符合 GB/T 30382 的要求。

2.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 的要求。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的要求。

2.1.4 草果、桂皮、胡椒、山奈、丁香、橘皮、八角（大茴香）、砂仁应符合 GB/T 15691 的要求。

2.1.5 月桂叶应符合 GB/T 30387 的要求。

2.1.6 白芷应符合《中华人民共和国药典》2015版 一部的要求。

2.1.7 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的要求。

2.1.9 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的要求。

2.1.10 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的要求。

2.1.11 肉味香精应符合 GB 30616 的要求。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 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，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	具有产品应有的气味和滋味，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	≤ 14.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 60.0	GB 5009.44
氨基酸态氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
总氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.25	SB/T 10371
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

包装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 其它卫生要求

污染物限量应符合 GB 2762 的要求；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

#### 3 检验

出厂检验项目：感官要求、水分、食用盐、氨基酸态氮、净含量及允许短缺量；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橘皮、花椒、大葱、辣椒、桂皮、八角（大茴香）、胡椒、月桂叶、草果、丁香、白芷、砂仁、山奈为原料，经原料预处理、烘干、粉碎研磨，再加入食用盐、白砂糖、味精、玉米淀粉、肉味香精，经混合、包装而成的非即食产品。

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 DBS 41/001《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的依据。

本标准规定了固态复合调味料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

平顶山市全香棵食品有限公司  
2017年07月17日