



412162S-2017



平顶山市袁师傅食品有限公司企业标准

Q/PYS 0001S-2017

固态复合调味料

2017-09-12 发布

2017-09-12 实施

平顶山市袁师傅食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由平顶山市袁师傅食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：袁帅伟、李利勤、吴道良、李飞、郭春阳、朱宇。

本标准于2016年07月27日首次发布，2017年08月18日第一次修订。

与首次发布标准相比，本标准有如下变化：

—标准编码由 Q/PYS 0001S-2016 修改为 Q/PYS 0001S-2017；

—修改了范围；

—更新补充了规范性引用文件；

—修改了分类；

—修改了理化指标；

—删除了微生物指标；

—修改了试验方法；

—重新完善了编制说明。

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、芝麻为原料，经挑选、粉碎，加入食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、食用玉米淀粉、葱粉、姜粉、洋葱粉、辣椒红、酵母提取物、牛肉粉调味料、鸡精调味料、食用咸味香精、食用葡萄糖、麦芽糊精、5'-呈味核苷酸二钠经调配、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

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、丁香、胡椒应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.3 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.4 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.5 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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 葱粉、姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。

2.1.11 洋葱粉应符合 GB 8860 的规定。

2.1.12 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.13 酵母提取物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.14 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.15 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.16 食用咸味香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.17 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.18 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.19 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.20 生产用水应符合 GB 5749 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	具有原、辅料混合加工后特有的色泽	
气 、 滋 味	具有该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

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

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、芝麻为原料，经挑选、粉碎、加入食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、食用玉米淀粉、葱粉、姜粉、洋葱粉、辣椒红、酵母提取物、牛肉粉调味料、鸡精调味料、食用咸味香精、食用葡萄糖、麦芽糊精、5'-呈味核苷酸二钠经调配、混合、包装加工而成的非即食产品。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 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。

其中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。

平顶山市袁师傅食品有限公司

2017年08月18日