



413122S-2017



商丘市裕轩调味品有限公司企业标准

Q/SYT 0001S-2017

---

# 固态复合调味料

2017-12-22 发布

2017-12-22 实施

---

商丘市裕轩调味品有限公司 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。

本标准由商丘市裕轩调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张文杰。

本标准自发布之日起将替代 Q/SYT 0001S-2017(410246S-2017)。

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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以花椒、八角、小茴香、白芷为原料，经挑选、烘干、粉碎，加入食用盐、碳酸钠、聚丙烯酸钠、单，双甘油脂肪酸酯混合、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 花椒、八角、小茴香、白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.4 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 碳酸钠应符合 GB 1886.1 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	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 ≤	15.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), % ≤	70.0	GB 5009.44
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 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。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

固态复合调味料是以花椒、八角、小茴香、白芷为原料，经挑选、烘干、粉碎，加入食用盐、碳酸钠、聚丙烯酸钠、单，双甘油脂肪酸酯混合、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。

商丘市裕轩调味品有限公司

2017年11月27日

H N  
Q B