



410115S-2018



平顶山市佰味轩调味品有限公司企业标准

Q/PBT 0001S-2018

---

# 固态复合调味料

2018-01-08 发布

2018-01-08 实施

---

平顶山市佰味轩调味品有限公司 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》编写。

本标准由平顶山市佰味轩调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张瑞刚。

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、胡椒、八角、小茴香、孜然、葱、姜、陈皮、香叶、桂皮、丁香为原料，经拣选、烘炒、粉碎后，添加食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、酵母抽提物、牛肉粉调味料、咸味食品香精、辣椒红（食品添加剂）、芝麻，经配料、混合、包装而成的非即食类固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461、GB 2721 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。

2.1.4 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。

2.1.5 咸味食品香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.6 葱应符合 NY/T 1045、NY/T 1081 的规定。

2.1.7 姜应符合 NY/T 1073 的规定。

2.1.8 辣椒、花椒、八角、小茴香、孜然、陈皮、香叶、桂皮、丁香、胡椒应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.10 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB19300 的规定。

2.1.11 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.12 辣椒红应符合 GB 1886.34 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	检测方法
性状	粉状、粒状	取试样 50g 置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、
色泽	淡黄色至红褐色	
气味	有固态复合调味料的气味，无异味	

滋味	麻辣	杂质，然后嗅其气味、品尝其滋味
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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法	
水分, g/100g	≤	12.0	GB 5009.3
食用盐, g/100g	≤	60.0	GB5009.44
总氮, g/100g	≥	0.1	GB 5009.5
氨基酸态氮, g/100g	≥	0.1	GB5009.235
谷氨酸钠, g/100g	≥	5.0	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
*严于国家标准			

### 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

### 2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、总氮、氨基酸态氮、水分的检验。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、胡椒、八角、小茴香、孜然、葱、姜、陈皮、香叶、桂皮、丁香为原料，经拣选、烘炒、粉碎后，添加食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、酵母抽提物、牛肉粉调味料、咸味食品香精、辣椒红（食品添加剂）、芝麻，经配料、混合、包装而成的非即食类固态复合调味料。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》、SB/T 10513 《牛肉粉调味料》要求制订本企业标准，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。

本标准铅指标严于 GB 2762 的规定。。

平顶山市佰味轩调味品有限公司