



410872S-2018



偃师市史福记香料有限公司企业标准

Q/YSX 0001S-2018

复合调味料（固态）

2018-04-08 发布

2018-04-08 实施

偃师市史福记香料有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由偃师市史福记香料有限公司提出并起草。

本标准起草人：徐海霞、邓力戈、魏利萍、常海燕、史景阳。

H N

Q B

复合调味料（固态）

1 范围

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

本标准适用于以花椒、干姜、小茴香、桂皮、辣椒、八角为主要原料，经挑拣、粉碎，加入食用盐、谷氨酸钠、白砂糖、脱水洋葱粉、牛肉粉调味料、牛肉香精混合、包装而成的非即食类复合调味料（固态）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.2 干姜应符合 NY/T 1193 的规定。

2.1.3 辣椒应符合 GB 10465 的规定。

2.1.4 小茴香、桂皮应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.5 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 脱水洋葱粉应符合 GB 8860 的规定。

2.1.10 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.11 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	要求	检验方法
性状	细颗粒或粉末状，无结块	从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	淡红色	
气味、滋味	具有鲜美的气滋味，口感和顺，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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
水分, g/100g	≤	10.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤	65.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g	≤	3.0	GB 5009.4
食用盐, g/100g	≤	45.0	GB 5009.44
总氮(以 N 计), g/100g	≥	0.25	SB/T 10371 中 5.2.1 中规定的方法
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

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

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的要求。

2.6 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

复合调味料（固态）是以花椒、干姜、小茴香、桂皮、辣椒、八角为主要原料，经挑拣、粉碎，加入食用盐、谷氨酸钠、白砂糖、脱水洋葱粉、牛肉粉调味料、牛肉香精混合、包装而成的非即食类复合调味料（固态）。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》的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。

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

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

偃师市史福记香料有限公司

H N
Q B