



416795S-2020



温县源汇调味食品有限公司企业标准

Q/WYT 0001S-2020

---

# 固态复合调味料

2020-11-17 发布

2020-11-17 实施

---

温县源汇调味食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》规则编写。

本标准由温县源汇调味食品有限公司提出负责起草。

本标准主要起草人：王书生。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用以香辛料或粉【花椒、藤椒、丁香、红辣椒、八角、桂皮（肉桂）、小茴香、黑胡椒、白胡椒、草果、砂仁、孜然、洋葱、大葱、小葱、蒜、豆蔻、高良姜、姜（生姜、干姜）、姜黄、香茅、山奈、香菜（芫荽）、迷迭香、荜拔、欧芹中的几种】、橘皮（陈皮）、咖喱粉、番茄粉、芝麻（黑芝麻、白芝麻）、花生碎、食用盐、食用碘盐、白砂糖、冰糖、熟制（玉米、大豆、花生、小麦、青豆、黄豆、大米中的一种或几种）、谷氨酸钠（味精）、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、鸡肉粉、牛肉粉调味料、鸡精调味料中的几种为原料，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、柠檬酸、辣椒红、食品用香精（牛肉粉末香精、烧烤味香精、川香味香精、番茄香精、孜然香精、咖喱香精、肉味香精中的一种或几种）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、麦芽糊精、琥珀酸二钠、酵母抽提物、二氧化硅中的一种或几种，经分选、干燥或不干燥、杀菌（或不杀菌）、粉碎（或不粉碎）、调配（筛分）、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的固态复合调味料。

产品根据添加原辅料不同可分为：非即食类（麻辣鲜调味料、排骨王调味料、肉味鲜调味料、面条鲜调味料、炒菜王调味料、烩面调味料、十八鲜调味料、咖喱牛肉风味撒料）、即食类（凉拌调味料、烧烤料、烧烤孜然调味料、香辣孜然调味料）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 香辛料或粉【花椒、藤椒、丁香、红辣椒、八角、桂皮（肉桂）、小茴香、黑胡椒、白胡椒、草果、砂仁、孜然、洋葱、大葱、小葱、蒜、豆蔻、高良姜、姜（生姜、干姜）、姜黄、香茅、山奈、香菜（芫荽）、迷迭香、荜拔、欧芹】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.2 橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.3 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.4 番茄粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.5 芝麻（黑芝麻、白芝麻）应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 花生碎应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 食用盐、食用碘盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.8 鸡肉粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.11 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.15 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 玉米、大豆、花生、小麦、青豆、黄豆、大米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

- 2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.20 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.21 食品用香精（牛肉粉末香精、烧烤味香精、川香味香精、番茄香精、孜然香精、咖喱香精、肉味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.23 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.24 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.25 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 二氧化硅应符合 GB 25576 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	粉末至颗粒状固体	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味
色泽	具有本产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本产品特有的气味、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 的规定。

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	≤ 59 (仅适用于添加食用盐的产品)	GB 5009.44
氨基酸态氮(以 N 计), g/100g	≥ 0.01	GB 5009.235
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
总磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256

注: \*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。

## 2.4 微生物限量

即食类产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量	检验方法
----	-----------------------	------

	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	10000	GB 4789.10 第二法
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

## 2.5 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。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数(仅限即食类产品)和大肠菌群(仅限即食类产品)。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用以香辛料或粉【花椒、藤椒、丁香、红辣椒、八角、桂皮（肉桂）、小茴香、黑胡椒、白胡椒、草果、砂仁、孜然、洋葱、大葱、小葱、蒜、豆蔻、高良姜、姜（生姜、干姜）、姜黄、香茅、山奈、香菜（芫荽）、迷迭香、荜拔、欧芹中的几种】、橘皮（陈皮）、咖喱粉、番茄粉、芝麻（黑芝麻、白芝麻）、花生碎、食用盐、食用碘盐、白砂糖、冰糖、熟制（玉米、大豆、花生、小麦、青豆、黄豆、大米中的一种或几种）、谷氨酸钠（味精）、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、鸡肉粉、牛肉粉调味料、鸡精调味料中的几种为原料，添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、柠檬酸、辣椒红、食品用香精（牛肉粉末香精、烧烤味香精、川香味香精、番茄香精、孜然香精、咖喱香精、肉味香精中的一种或几种）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、麦芽糊精、琥珀酸二钠、酵母抽提物、二氧化硅中的一种或几种，经分选、干燥或不干燥、杀菌（或不杀菌）、粉碎（或不粉碎）、调配（筛分）、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的固态复合调味料。

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，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

温县源汇调味食品有限公司

QB