



417033S-2020



赢世食品（河南）有限公司企业标准

Q/YSHN 0004S-2020

# 固态调味料

2020-12-13 发布

2020-12-13 实施

赢世食品（河南）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：标准化文件的结构和起草规则》的要求编写。

本标准由赢世食品（河南）有限公司提出。

本标准由赢世食品（河南）有限公司、众平检测有限公司起草。

本标准起草人：邢盖、冯蕾。

H N

Q B

# 固态调味料

## 1 范围

本标准规定了固态调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以香辛料【高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂（香叶）、肉豆蔻、荜拔、胡椒、丁香、花椒、干姜】中的一种或几种为原料，添加或不添加面包糠（面包）、白芷、橘皮（陈皮）、食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、食用葡萄糖、玉米淀粉或马铃薯淀粉、麦芽糊精、酵母抽提物、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、豆瓣酱粉（蚕豆粉、辣椒、食用盐、熟小麦粉、麦芽糊精）、醋粉（食醋、麦芽糊精）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、二氧化硅（仅在固态复合调味料中使用）、食用香精（鸡肉香精、牛肉香精）、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、香菇粉、芝麻、花生仁中的多种，经烘干或不烘干、粉碎或不粉碎、配料或不配料、混合或不混合、包装而成的固态调味料。

## 2 分类

### 2.1 香辛料调味料

以香辛料【高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂（香叶）、肉豆蔻、荜拔、胡椒、丁香、花椒、干姜】中的一种或几种为原料，经烘干或不烘干、粉碎或不粉碎、配料或不配料、混合或不混合、包装而成的固态调味料。

### 2.2 固态复合调味料

以香辛料【高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂（香叶）、肉豆蔻、荜拔、胡椒、丁香、花椒、干姜】中的一种或几种为原料，添加面包糠（面包）、白芷、橘皮（陈皮）、食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、食用葡萄糖、玉米淀粉或马铃薯淀粉、麦芽糊精、酵母抽提物、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、豆瓣酱粉（蚕豆粉、辣椒、食用盐、熟小麦粉、麦芽糊精）、醋粉（食醋、麦芽糊精）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、二氧化硅、食用香精（鸡肉香精、牛肉香精）、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、香菇粉、芝麻、花生仁中的多种，经烘干或不烘干、粉碎或不粉碎、配料或不配料、混合或不混合、包装而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食固态调味料。

### 3 要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 香辛料【高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茛萝、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂（香叶）、肉豆蔻、荜拨、胡椒、丁香、花椒、干姜】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.2 白芷、橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 3.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.7 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.8 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 3.1.11 酱油粉、豆瓣酱粉、醋粉应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.13 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 3.1.14 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 3.1.15 食用香精（鸡肉香精、牛肉香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.16 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 3.1.17 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 3.1.18 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 3.1.19 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 3.1.20 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.21 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.22 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.23 面包应符合 GB 7099 的规定。

#### 3.2 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	固 态	从样品中随机取出适量，倒入一洁

色 泽	具有产品应有的色泽	净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 3.3 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
		香辛料调味料	固态复合调味料	
水分, g/100g	≤	14.0	15.0	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤	—	55.0	GB 5009.44
氨基酸态氮 (以N计), g/100g	≥	—	0.01	GB 5009.235
总灰分, g/100g	≤	10.0	—	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g	≤	5.0	—	GB 5009.4
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	2.8	0.8	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5	0.5	GB 5009.11

注：\*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

### 3.4 微生物限量

固态复合调味料即食类产品的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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

### 3.5 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。

### 3.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

### 3.7 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。

### 4 检验

出厂检验项目：固态复合调味料：感官要求、水分、食用盐、净含量及允许短缺量，即食类产品还应检验菌落总数、大肠菌群。香辛料调味料：感官要求、水分、总灰分、酸不溶性灰分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以香辛料【高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、芫荽、枯茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂（香叶）、肉豆蔻、荜拨、胡椒、丁香、花椒、干姜】中的一种或几种为原料，添加或不添加面包糠（面包）、白芷、橘皮（陈皮）、食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、食用葡萄糖、玉米淀粉或马铃薯淀粉、麦芽糊精、酵母抽提物、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、豆瓣酱粉（蚕豆粉、辣椒、食用盐、熟小麦粉、麦芽糊精）、醋粉（食醋、麦芽糊精）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、二氧化硅（仅在固态复合调味料中使用）、食用香精（鸡肉香精、牛肉香精）、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、香菇粉、芝麻、花生仁中的多种，经烘干或不烘干、粉碎或不粉碎、配料或不配料、混合或不混合、包装而成的固态调味料。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GB/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》和GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，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。

赢世食品（河南）有限公司

QB