



417206S-2020



平顶山市久真食品有限公司企业标准

Q/PJZ 0001S-2020

固态复合调味料

2020-12-27 发布

2020-12-27 实施

平顶山市久真食品有限公司 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。

本标准由平顶山市久真食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：邵莉杰。

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。

本标准适用于以食用盐、香辛料或其粉【花椒、八角、辣椒、胡椒、桂皮、砂仁、孜然、小茴香、姜、甘草、草果、肉豆蔻、豆蔻、丁香、山奈、月桂叶、圆叶当归、香茅、荜拔、百里香、甜罗勒、高良姜、姜黄、芥末籽、葱粉、蒜粉、姜粉、香葱粉】、白芷、橘皮、木瓜、味精、白砂糖、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡精、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、麦芽糊精、桂圆、枸杞、山药、食用菌粉（香菇粉、猴头菇粉、杏鲍菇粉、鸡腿菇粉、牛肝菌粉、羊肚菌粉中的一种或几种）、红枣干、芝麻、花生仁、葵花籽仁、玉米淀粉、麦芽糊精中的几种为原料，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、二氧化硅、辣椒红、肉味香精、咸味香精、排骨味香精、鲜味香精、海鲜味香精、芝麻味香精中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、混合、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食固态复合调味料。

根据原辅料不同，产品分为：肉味复合调味料、排骨味复合调味料、麻辣鲜复合调味料、香辣鲜复合调味料、芝麻香复合调味料、炖（卤）肉料、炖（卤）鸡料、炖鱼料、炖（卤）排骨料、炖（卤）牛羊肉料、炖肉料、炖鸡料、炖鱼料、炖牛羊肉料、油泼辣椒调味料、包子饺子料、炒菜料、菌香调味料、烧烤料、复合调味粉、凉拌复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.2 香辛料或其粉【花椒、八角、辣椒、胡椒、桂皮、砂仁、孜然、小茴香、姜、甘草、草果、肉豆蔻、豆蔻、丁香、山奈、月桂叶、圆叶当归、香茅、荜拔、百里香、甜罗勒、高良姜、姜黄、芥末籽、葱粉、蒜粉、姜粉、香葱粉】应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 白芷、橘皮、木瓜应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.4 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.8 鸡精应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。

2.1.9 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。

2.1.10 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 和 GB 31644 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 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.13 桂圆、枸杞、山药应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.14 食用菌粉（香菇粉、猴头菇粉、杏鲍菇粉、鸡腿菇粉、牛肝菌粉、羊肚菌粉）应符合 GB 7096 的规定。

2.1.15 红枣干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.16 芝麻、花生仁、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.17 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.19 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

2.1.20 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.21 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.22 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.23 肉味香精、咸味香精、排骨味香精、鲜味香精、海鲜味香精、芝麻味香精应符合 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	固 态	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，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
色 泽	具有产品应有的色泽	
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	

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	≤ 15.0	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 59.0	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：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0. 3	1. 5	GB 4789. 3 MPN 计数法
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。					

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 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。

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、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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、香辛料或其粉【花椒、八角、辣椒、胡椒、桂皮、砂仁、孜然、小茴香、姜、甘草、草果、肉豆蔻、豆蔻、丁香、山奈、月桂叶、圆叶当归、香茅、荜拔、百里香、甜罗勒、高良姜、姜黄、芥末籽、葱粉、蒜粉、姜粉、香葱粉】、白芷、橘皮、木瓜、味精、白砂糖、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡精、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、麦芽糊精、桂圆、枸杞、山药、食用菌粉（香菇粉、猴头菇粉、杏鲍菇粉、鸡腿菇粉、牛肝菌粉、羊肚菌粉中的一种或几种）、红枣干、芝麻、花生仁、葵花籽仁、玉米淀粉、麦芽糊精中的几种为原料，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、二氧化硅、辣椒红、肉味香精、咸味香精、排骨味香精、鲜味香精、海鲜味香精、芝麻味香精中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、混合、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食固态复合调味料。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。

平顶山市久真食品有限公司

QB