



412429S-2021



漯河市良草乡食品有限公司企业标准

Q/LLC 0002S-2021

固态复合调味料

2021-10-10 发布

2021-10-10 实施

漯河市良草乡食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市良草乡食品有限公司提出。

本标准起草单位：漯河市良草乡食品有限公司。

本标准主要起草人：崔广、李明丽、田力、崔媛媛。

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、味精、鸡粉调味料、白砂糖、香辛料[辣椒、花椒、八角、孜然、肉桂、小茴香、香叶（月桂叶）、桂皮、胡椒中的一种或几种]（粉碎）或香辛料粉、5'-呈味核苷酸二钠中的多种为原料，经预处理或不预处理、调配、混合、过筛或不过筛、包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的即食或非即食固态复合调味料。

根据添加原料不同可分为复合香辛调味料、固态复合调味料。

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 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.3 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.4 香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.6 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 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	取适量样品，置于洁净烧杯中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品固应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无霉变味，无异味等	
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	≤ 58	GB 5009.44
氨基酸态氮（以 N 计）, g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235

总氮（以 N 计），g/100g	≥	0.2	GB 5009.5
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
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 ^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 4789.3MPN 计数法
霉菌，CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.15
酵母，CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.15
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

^a样品的分析及处理按 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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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 出厂检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）。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、味精、鸡粉调味料、白砂糖、香辛料[辣椒、花椒、八角、孜然、肉桂、小茴香、香叶（月桂叶）、桂皮、胡椒中的一种或几种]（粉碎）或香辛料粉、5'-呈味核苷酸二钠中的多种为原料，经预处理或不预处理、调配、混合、过筛或不过筛、包装加工而成的含有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，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。

漯河市良草乡食品有限公司