



412565S-2021



许昌市建安区亿豪食品有限公司企业标准

Q/XYS 0002S-2021

固态复合调味料

2021-10-22 发布

2021-10-22 实施

许昌市建安区亿豪食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌市建安区亿豪食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：苏英浩、李得志。

本标准自发布实施日起替代 Q/XYS 0002S-2020。

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、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、红糖、香辛料[八角、花椒、小茴香、辣椒、大葱、孜然、草果、砂仁、桂皮、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、丁香、甘草、干姜、山奈、月桂叶（香叶）、高良姜、大葱中的几种]中的几种为原料，添加或不添加酱油、辣椒红油、小麦粉、白芷、陈皮、麦芽糊精、食用玉米淀粉、山药、肉松、虾肉粉（干虾、粉碎）、猪肉粉、牛肉粉、鸡粉调味料、鱼肉粉（干鱼、粉碎）、羊骨提取物（羊骨加水熬制）、鸡骨提取物（鸡骨加水熬制）、牛油、食用植物油（大豆油或食用植物调和油）、5'-呈味核苷酸二钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）中的几种，经原料前处理、搅拌、炒制或不炒制、粉碎、包装加工而成的包含两种及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，产品分为虾松固态复合调味料、牛肉松固态复合调味料、鸡肉松固态复合调味料、鱼松固态复合调味料、麻辣鲜固态复合调味料、烩面固态复合调味料、胡辣汤固态复合调味料、五香粉固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 干虾、干鱼应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.2 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.3 牛肉粉应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.4 猪肉粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.5 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.6 鸡骨、羊骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.7 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 香辛料[八角、花椒、小茴香、辣椒、孜然、草果、砂仁、桂皮、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、丁香、甘草、干姜、山奈、月桂叶（香叶）、高良姜、大葱]应符合 GB/T 21725 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.14 山药应符合 DB52/T 464 的规定。

- 2.1.15 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.17 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.18 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.20 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.21 辣椒红油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.22 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.23 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 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	粉状或颗粒状	从混合均匀的样品中取出适量被测样品，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味、然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	具有本产品特有的气味和滋味，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	≤ 12	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 55	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
环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素) (以环己基氨基磺酸计) ^b , g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
甲基汞 (以 Hg 计) ^a , mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
酸价(KOH)(以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加鱼肉粉、虾肉粉的产品检验。

b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

2.4 微生物限量

即食类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, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	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

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, 兽药残留限量应符合 GB 31650 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、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、红糖、香辛料[八角、花椒、小茴香、辣椒、大葱、孜然、草果、砂仁、桂皮、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、丁香、甘草、干姜、山奈、月桂叶（香叶）、高良姜、大葱中的几种]中的几种为原料，添加或不添加酱油、辣椒红油、小麦粉、白芷、陈皮、麦芽糊精、食用玉米淀粉、山药、肉松、虾肉粉（干虾、粉碎）、猪肉粉、牛肉粉、鸡粉调味料、鱼肉粉（干鱼、粉碎）、羊骨提取物（羊骨加水熬制）、鸡骨提取物（鸡骨加水熬制）、牛油、食用植物油（大豆油或食用植物调和油）、5'-呈味核苷酸二钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）中的几种，经原料前处理、搅拌、炒制或不炒制、粉碎、包装加工而成的包含两种及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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本企业标准不包含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌市建安区亿豪食品有限公司

QB