



412801S-2021



濮阳市恒远食品有限公司企业标准

Q/PHY 0008S-2021

固态调味料

2021-11-19 发布

2021-11-19 实施

濮阳市恒远食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市恒远食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杜丽娜、杨蓓蓓、梁定建。

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。

本标准适用于以高良姜、小茴香、桂皮、八角、花椒、山奈、辣椒、砂仁、肉豆蔻、草果、丁香、姜黄、香茅、甘草、月桂叶、荜拔、白胡椒、黑胡椒、芝麻、白芷、陈皮、山楂、木瓜、白果、豆蔻、孜然、芥末籽、蒜粉中的一种或几种为主要原料，添加食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、玉米淀粉、麦芽糊精、玉米粉、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、三聚磷酸钠、谷氨酸钠、柠檬酸、辣椒红、二氧化硅）、食用香精（牛肉精膏、鸡肉精膏、骨汤膏、烤牛肉香精、肉味精粉）、酵母抽提物中的一种或几种，经前处理、干燥杀菌、粉碎或不粉碎、调配或不调配、包装而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食的固态调味料。

本标准适用于以高良姜、小茴香、桂皮、八角、花椒、山奈、辣椒、砂仁、肉豆蔻、草果、丁香、姜黄、香茅、甘草、月桂叶、荜拔、白胡椒、黑胡椒、芝麻、豆蔻、孜然、芥末籽、蒜粉中的一种或几种为主要原料，经前处理、干燥杀菌、粉碎或不粉碎、调配或不调配、包装而成的即食或非即食的香辛料固态调味料。

产品根据原料和生产工艺的不同可分为：香辛料固态调味料、固态调味料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 辣椒应符合GB/T 30382的规定。

2.1.2 花椒应符合GB/T 30391的规定。

2.1.3 高良姜、小茴香、桂皮、八角、山奈、砂仁、肉豆蔻、草果、丁香、姜黄、香茅、甘草、月桂叶、荜拔、白胡椒、黑胡椒、豆蔻、蒜粉应符合GB/T 12729.1和GB/T 15691的规定。

2.1.4 白芷、陈皮、山楂、木瓜、白果应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定的规定。

2.1.5 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。

2.1.6 芥末籽应符合GB/T 32730的规定。

2.1.7 孜然应符合GB/T 22267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 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。

2.1.11 玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637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 玉米粉应符合GB 2715的规定。

2.1.14 味精应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。

2.1.15 食用香精（牛肉精膏、鸡肉精膏、骨汤膏、烤牛肉香精、肉味精粉）应符合GB 30616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 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

2.1.18 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.19 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

2.1.20 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.21 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.22 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.23 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	颗粒状或粉状	从样品中取出 50g，倒入一洁净白瓷盘内或白纸上，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品固有的色泽	
气味和滋味	具有本品固有的气味和滋味，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 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 20	GB 5009.3
^c 食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 50	GB 5009.44
^d 总灰分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.4
^d 酸不溶性灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
^e 过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.4	GB 5009.227
^e 酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
^a 展青霉素, μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185
^b 三聚磷酸钠 (以磷酸根计), g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256

注: *为严于食品安全国家标准 GB 2762 的指标项。
^a仅适用于添加山楂的产品。

^b仅适用于添加三聚磷酸钠的产品。

^c仅适用于添加食用盐的产品。

^d仅适用于香辛料固态调味料产品。

^e酸价、过氧化值仅适用于以芝麻为主要原料的产品。

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 ^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
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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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

出厂检验项目为: 感官要求、水分、食用盐(仅适用于添加食用盐的产品)、菌落总数(仅适用于即食类产品)、大肠菌群(仅适用于即食类产品)、总灰分(仅适用于香辛料固态调味料产品)、酸不溶性灰分(仅适用于香辛料固态调味料产品)、净含量及允许短缺量。型式检验按国家 相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以高良姜、小茴香、桂皮、八角、花椒、山奈、辣椒、砂仁、肉豆蔻、草果、丁香、姜黄、香茅、甘草、月桂叶、荜拨、白胡椒、黑胡椒、芝麻、白芷、陈皮、山楂、木瓜、白果、豆蔻、孜然、芥末籽、蒜粉中的一种或几种为主要原料，添加食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、玉米淀粉、麦芽糊精、玉米粉、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、三聚磷酸钠、谷氨酸钠、柠檬酸、辣椒红、二氧化硅）、食用香精（牛肉精膏、鸡肉精膏、骨汤膏、烤牛肉香精、肉味精粉）、酵母抽提物中的一种或几种，经前处理、干燥杀菌、粉碎或不粉碎、调配或不调配、包装而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食的固态调味料。

本标准适用于以高良姜、小茴香、桂皮、八角、花椒、山奈、辣椒、砂仁、肉豆蔻、草果、丁香、姜黄、香茅、甘草、月桂叶、荜拨、白胡椒、黑胡椒、芝麻、豆蔻、孜然、芥末籽、蒜粉中的一种或几种为主要原料，经前处理、干燥杀菌、粉碎或不粉碎、调配或不调配、包装而成的即食或非即食的香辛料固态调味料。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳市恒远食品有限公司

QB