



412866S-2021



漯河市鑫辣小子调味品有限公司企业标准

Q/LXZ 0001S-2021

固态调味料

2021-11-24 发布

2021-11-24 实施

漯河市鑫辣小子调味品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市鑫辣小子调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘军星。

本标准自发布实施日起替代 Q/LXZ 0001S-2019。

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。

本标准适用于以辣椒、食用盐、味精、白砂糖、食用葡萄糖、牛肉粉调味料、鸡粉调味料其中的一种或几种为原料，添加或不添加香辛料（花椒、八角、白胡椒、桂皮、小茴香、豆蔻、高良姜、草果）、干姜、干葱、陈皮、芝麻中的一种或几种，经原料前处理、分选、粉碎（捣碎或切段）、炒制（大豆油）或不炒制、调配或不调配、杀菌或不杀菌、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的固态调味料。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1牛肉粉调味料应符合SB/T 10513的规定。
- 2.1.2鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.3食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.4味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.5白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.6香辛料（花椒、八角、白胡椒、桂皮、小茴香、豆蔻、高良姜、草果）应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.7干姜、干葱应符合NY/T 1045的规定。
- 2.1.8辣椒应符合GB/T 30382的规定。
- 2.1.9食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.10芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.11陈皮应符合《中华人民共和国药典》—（2020年版一部）的规定。
- 2.1.12大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.13生产用水应符合GB 5749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	颗粒状或粉末状或段状	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，

色 泽	具有产品应有的色泽	用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具产品应有的气滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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	GB 5009.3
食盐(以氯化钠计), g/100g	≤ 58(仅限使用食盐的产品)	GB 5009.44
氨基酸态氮(以N计), g/100g	≥ 0.1	SB/T 10371或GB 5009.235
总氮(以N计), g/100g	≥ 0.4	GB 5009.5
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)*, mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

2.4 微生物限量

即食固态调味料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(若非指定,均以CFU/g表示)				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	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

应符合GB 14881的规定。

2.7 其它要求

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,真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐(使用食用盐的产品)、氨基酸态氮；即食固态调味料还需要增加菌数总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以辣椒、食用盐、味精、白砂糖、食用葡萄糖、牛肉粉调味料、鸡粉调味料其中的一种或几种为原料，添加或不添加香辛料（花椒、八角、白胡椒、桂皮、小茴香、豆蔻、高良姜、草果）、干姜、干葱、陈皮、芝麻中的一种或几种，经原料前处理、分选、粉碎（捣碎或切段）、炒制（大豆油）或不炒制、调配或不调配、杀菌或不杀菌、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的固态调味料。

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 31644《食品安全国家标准 复合调味料》标准要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河市鑫辣小子调味品有限公司