410049S-2021

方城县朝祥烩面食品有限公司企业标准

Q/FCX 0001S-2021

固态复合调味料

2021-01-05 发布　　2021-01-05 实施

方城县朝祥烩面食品有限公司 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。

本标准由方城县朝祥烩面食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郜文伟。

HNQB

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动物油脂（羊油）、辣椒、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、食用植物调和油中的几种为原料，添加芝麻、大豆、花生、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、味精、香辛料（葱、姜、月桂、花椒、小茴香、草果、豆蔻中的一种或几种）、5’-呈味核苷酸二钠中的几种，经原料预处理、粉碎、调配混合、炒制、冷却、罐装杀菌加工而成的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。

根据所用原辅料不同，产品分为：羊油辣椒（固态复合调味料）、炒菜料（固态复合调味料）、烧烤料（固态复合调味料）、复合调味粉（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辣椒应符合GB/T 30382的规定。

2.1.3芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。

2.1.4大豆应符合GB 1352的规定。

2.1.5花生应符合GB/T 1532的规定。

2.1.6食用植物调味油应符合GB 2716的规定。

2.1.7食用动物油脂（羊油）应符合GB 10146的规定。

2.1.8大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。

2.1.9花生油应符合GB/T 1534和GB 2716的规定。

2.1.10菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。

2.1.11芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。

2.1.12棕榈油应符合GB/T 15680和GB 2716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	≤	14.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤	12.0	GB 5009.44
总灰分，g/100g	≤	15.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分，g/100g	≤	13.0	GB 5009.4
氨基酸态氮，g/100g	≥	0.2	GB 5009.235
总氮，g/100g	≥	0.3	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
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 4789.3 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 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。					

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，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、水分、食用盐、氨基酸态氮、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅限即食产品）、大肠菌群（仅限即食产品）。型式检验按国家有关规定执行。

HNQB

编制说明

本标准适用于以食用动物油脂（羊油）、辣椒、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、食用植物调和油中的几种为原料，添加芝麻、大豆、花生、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、味精、香辛料（葱、姜、月桂、花椒、小茴香、草果、豆蔻中的一种或几种）、5’-呈味核苷酸二钠中的几种，经原料预处理、粉碎、调配混合、炒制、冷却、罐装杀菌加工而成的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。

方城县朝祥烩面食品有限公司

H N
Q B