



410624S-2021



漯河久品香调味品有限公司企业标准

Q/LJT 0003S-2021

固态调味料

2021-03-30 发布

2021-03-30 实施

漯河久品香调味品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河久品香调味品有限公司提出。

本标准起草单位：漯河久品香调味品有限公司。

本标准主要起草人：户文许。

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。

本标准包含固态复合调味料、复合香辛料。

固态复合调味料是以辣椒、花椒、葱片、姜片、八角、白胡椒、小茴香、橘皮、桂皮、丁香、肉豆蔻、食用盐、味精、白砂糖为原料，添加呈味核苷酸二钠、牛肉粉调味料、鸡粉调味料中的几种，按照不同比例，经烘干、粉碎、混合、包装而成的包含两种或两种以上调味料的即食固态调味料；

复合香辛料是以花椒、八角、白胡椒、小茴香、桂皮、丁香、甘草、草果、干姜、高良姜中的几种为原料，按照不同比例，经烘干、粉碎、混合、包装而成的包含两种或两种以上调味料的即食固态调味料。

根据原辅料不同分为：固态复合调味料（牛肉味固态复合调味料、鸡肉味固态复合调味料）；复合香辛料（十香粉复合香辛料、五香粉复合香辛料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.2 葱片应符合 NY/T 1081 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.6 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.7 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.8 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.9 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.10 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.11 姜片应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.12 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.13 高良姜、小茴香、草果、橘皮、干姜应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。
- 2.1.14 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.15 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.16 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.17 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	粉末状或颗粒状	从样品中取出 100g, 倒入一洁净白色瓷盘中, 在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
色 泽	具有产品原料应有的色泽	
气、滋味	具有产品原料应有的气、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
		固态复合调味料	复合香辛料	
水分, g/100g	≤	14.0	14.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤	60.0	10.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g	≤	5.0	5.0	GB 5009.4
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	50.0	/	GB 5009.44
呈味核苷酸二钠, g/100g	≥	0.2	/	SB/T 10371
氨基酸态氮 (以 N 计), g/100g	≥	0.1	/	GB 5009.235
总氮 (以 N 计), g/100g	≥	0.4	/	SB/T 10371
谷氨酸钠, g/100g	≥	6.0	/	SB/T 10371
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.9	2.9	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	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

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 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
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	

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
<p>注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。</p> <p>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 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。</p>					

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 检验

固态复合调味料出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群的检验。复合香辛料出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、总灰分、酸不溶性灰分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准包含固态复合调味料、复合香辛料。

固态复合调味料是以辣椒、花椒、葱片、姜片、八角、白胡椒、小茴香、橘皮、桂皮、丁香、肉豆蔻、食用盐、味精、白砂糖为原料，添加呈味核苷酸二钠、牛肉粉调味料、鸡粉调味料中的几种，按照不同比例，经烘干、粉碎、混合、包装而成的包含两种或两种以上调味料的即食固态调味料；

复合香辛料是以花椒、八角、白胡椒、小茴香、桂皮、丁香、甘草、草果、干姜、高良姜中的几种为原料，按照不同比例，经烘干、粉碎、混合、包装而成的包含两种或两种以上调味料的即食固态调味料。

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。

漯河久品香调味品有限公司