



410876S-2021



南阳宛禾香食品有限公司企业标准

Q/NWS 0004S-2021

固态调味料

2021-04-30 发布

2021-04-30 实施

南阳宛禾香食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳宛禾香食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：范祥。

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。

本标准适用于以香辛料（辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、香茅、砂仁、山奈、八角、桂皮、香叶、姜黄、孜然、丁香、甘草中的一种或几种）为原料，经分选、干燥、粉碎或不粉碎、调配或不调配、包装等工艺加工而成的香辛料调味料；

或以食用盐、味精、白砂糖、熟花生仁碎、熟芝麻、外购汤料王调味料{食用盐、玉米粉、鸡肉精粉、白砂糖、姜粉、花椒粉、脱水香葱片、辣椒粉、食品添加剂[谷氨酸钠、琥珀酸二钠、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、焦糖色]}、山楂、陈皮、白芷、香辛料（辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、香茅、砂仁、山奈、八角、桂皮、香叶、姜黄、孜然、丁香、甘草中的几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料中的几种为主要原料，添加或不添加麦芽糊精、食用葡萄糖、辣椒红、二氧化硅、食品用香精（鸡肉味香精、肉味香精、牛肉味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经分选、干燥、粉碎、调配、包装等工艺加工而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食复合型固态调味料。

根据添加原料不同产品可分为：香辛料调味料，复合型固态调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 香辛料（辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、香茅、砂仁、山奈、八角、桂皮、香叶、姜黄、孜然、丁香、甘草）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.4 熟花生仁碎应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 熟芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.6 汤料王调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 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 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.12 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.13 山楂应符合 GB/T 1159 的规定。

2.1.14 食品用香精（鸡肉味香精、肉味香精、牛肉味香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.15 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.16 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.17 二氧化硅应符合 GB 25576 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

性 状	要 求		检验方法
	香辛料调味料	复合型固态调味料	
性状	粉末状、颗粒状或具有该品种应有的性状	粉末状或小颗粒状	从样品中取出适量，置于白瓷盘中，在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	具有该产品应有的色泽		
气味、滋味	具有该产品应有气味、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
	香辛料调味料	复合型固态调味料	
水分/（g/100g）	≤ 14.0	20.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计）/（g/100g）	≤ \	59.0	GB 5009.44
总灰分/（g/100g）	≤ 10.0	\	GB 5009.4
酸不溶性灰分/（g/100g）	≤ 5.0	\	
展青霉素 ^a ， μg/kg	≤ \	20	GB 5009.185
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 2.8	0.9	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5		GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ /（ μg/kg）	≤ 5.0		GB 5009.22
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅限添加山楂的产品检测。			

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/（MPN/g）	5	2	0. 3	1. 5	GB 4789. 3MPN 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	10000	GB 4789. 10 第二法
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。

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、总灰分（仅限香辛料调味料）、酸不溶性灰分（仅限香辛料调味料）、食用盐（仅限复合型固态调味料）、菌落总数（仅限即食类）、大肠菌群（仅限即食类）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以香辛料（辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、香茅、砂仁、山奈、八角、桂皮、香叶、姜黄、孜然、丁香、甘草中的一种或几种）为原料，经分选、干燥、粉碎或不粉碎、调配或不调配、包装等工艺加工而成的香辛料调味料；

或以食用盐、味精、白砂糖、熟花生仁碎、熟芝麻、外购汤料王调味料{食用盐、玉米粉、鸡肉精粉、白砂糖、姜粉、花椒粉、脱水香葱片、辣椒粉、食品添加剂[谷氨酸钠、琥珀酸二钠、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、焦糖色]}、山楂、陈皮、白芷、香辛料（辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、香茅、砂仁、山奈、八角、桂皮、香叶、姜黄、孜然、丁香、甘草中的几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料中的几种为主要原料，添加或不添加麦芽糊精、食用葡萄糖、辣椒红、二氧化硅、食品用香精（鸡肉味香精、肉味香精、牛肉味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经分选、干燥、粉碎、调配、包装等工艺加工而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食复合型固态调味料。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，制订了本企业标准，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。

南阳宛禾香食品有限公司

QB