



411256S-2021



洛阳市肖宗安香料有限公司企业标准

Q/LXX 0001S-2021

固态调味料

2021-06-11 发布

2021-06-11 实施

洛阳市肖宗安香料有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市肖宗安香料有限公司提出并起草。

本标准起草人：肖宗安。

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。

本标准适用于以小茴香、八角（大茴香）、花椒、陈皮、桂皮、肉桂、干姜、高良姜、白芷、丁香、月桂叶、砂仁、孜然、川椒、胡椒（黑胡椒、白胡椒）、辣椒、草果、肉豆蔻、荜拨、芝麻、香葱中的一种或几种为原料，经筛选、称量配料或不称量配料、烘干，加入或不加入食用盐、白砂糖、味精中的一种或几种，搅拌混合或不搅拌混合、粉碎、包装而制成的非即食固态调味料。

根据产品所用原辅料的不同可以分为：单一型固态调味料（包括单一型香辛料类固态调味料和单一型非香辛料类固态调味料）、固态复合调味料【炖（卤）鸡调味料、炒鸡料、煮肉料、包子饺子料、烧烤料】。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小茴香、肉桂、干姜、高良姜、月桂叶、砂仁、川椒、草果、荜拨、香葱应干燥、无虫蛀、无霉变、无异味、无污染、无杂质，具有各原料应有的色泽、天然芳香味或辛辣味。

2.1.3 八角（大茴香）应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.4 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.5 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.6 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.7 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.8 胡椒（黑胡椒、白胡椒）应符合 NY/T 455 的规定。

2.1.9 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.10 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。

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

2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.14 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

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

2.2 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	从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷盘

色泽	具有产品应有的色泽	中,在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
气味、滋味	具有产品应有的气、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
水分, g/100g	单一型香辛料类固态调味料 ≤	14	GB 5009. 3
	其他 ≤	20	
食用盐（以 NaCl 计）（仅限于添加食用盐的产品）, g/100g ≤		50	GB 5009. 44
酸不溶性灰分（仅限于单一型香辛料类固态调味料）， g/100g ≤		5. 0	GB 5009. 4
总灰分（仅限于单一型香辛料类固态调味料）， g/100g ≤		10	GB 5009. 4
^a 酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g ≤		3	GB 5009. 229
^a 过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤		0. 25	GB 5009. 227
^a 黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg ≤		5. 0	GB 5009. 22
总砷（以 As 计），mg/kg ≤		0. 5	GB 5009. 11
*铅（以 Pb 计）,mg/kg	单一型香辛料类固态调味料 ≤	2. 5	GB 5009. 12
	其他 ≤	0. 8	
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
^a 仅适用于单一型芝麻调味料。			

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 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	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 第二法
霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789.15
注: ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
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 为微生物限量的可接受水平的限量值;					

M 为微生物限量的最高安全限量值。

微生物限量仅适用于单一型芝麻调味料。

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

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

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐（仅限添加食用盐的产品）、总灰分（仅限单一型香辛料类固态调味料）、酸不溶性灰分（仅限单一型香辛料类固态调味料）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小茴香、八角（大茴香）、花椒、陈皮、桂皮、肉桂、干姜、高良姜、白芷、丁香、月桂叶、砂仁、孜然、川椒、胡椒（黑胡椒、白胡椒）、辣椒、草果、肉豆蔻、荜拨、芝麻、香葱中的一种或几种为原料，经筛选、称量配料或不称量配料、烘干，加入或不加入食用盐、白砂糖、味精中的一种或几种，搅拌混合或不搅拌混合、粉碎、包装而制成的非即食固态调味料。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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳市肖宗安香料有限公司