



411354S-2021



商丘市邢仁堂调味品有限公司企业标准

Q/SXT 0001S-2021

固态复合调味料

2021-06-24 发布

2021-06-24 实施

商丘市邢仁堂调味品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市邢仁堂调味品有限公司提出。

本标准起草单位：商丘市邢仁堂调味品有限公司。

本标准主要起草人：邢文祥。

本标准替代 Q/SXT 0001S-2021（备案号：410136S-2021，2021.01.23 发布）

H N
Q B

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、检验规则等要求。

本标准适用于以香辛料【辣椒、花椒、黑胡椒、白胡椒、八角、姜、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、芫荽、葱、蒜、砂仁中的一种或几种】、白芷、白果、橘皮（陈皮）、食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、玉米淀粉或马铃薯淀粉、麦芽糊精、酵母抽提物、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、二氧化硅、食用香精（牛膏香精、鸡膏香精、鸡肉香精、牛肉香精、猪膏香精、猪肉香精）、鸡精调味料、鸡粉调味料、香菇、豆瓣酱粉（蚕豆粉、辣椒、食用盐、熟小麦粉、麦芽糊精）、醋粉（食醋、麦芽糊精）、芝麻、花生仁、芝麻油中的几种为原料，经烘干或不烘干、粉碎或不粉碎、配料、混合、造粒或不造粒、包装而成的含两种或两种以上调味料的即食类或非即食类固态复合调味料。

根据所用原料不同，可分为以下几类：麻辣味固态复合调味料、香辣味固态复合调味料、五香味固态复合调味料、牛肉味固态复合调味料、鸡肉味固态复合调味料、猪肉味固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 香辛料【辣椒、花椒、黑胡椒、白胡椒、八角、姜、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、芫荽、葱、蒜、砂仁】应符合 GB/T 15691 的规定。

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

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.6 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.10 酱油粉、豆瓣酱粉、醋粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.11 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.12 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

2.1.13 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.14 食用香精（牛膏香精、鸡膏香精、鸡肉香精、牛肉香精、猪膏香精、猪肉香精）应符合 GB 30616

的规定。

2.1.15 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。

2.1.16 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。

2.1.17 香菇应符合 GB 7096 的规定。

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

2.1.19 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.20 芝麻油应符合 GB/T 8233 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	粉状或颗粒状	取适量试样于烧杯中，在自然光线下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味和滋味	具有本品应有的气味、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
水分, g/100g $\leq$	15.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g（仅适用于添加食用盐的产品） $\leq$	59	GB 5009.44
总灰分, g/100g （不适用于添加食用盐的产品） $\leq$	8.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g $\leq$	5.0	GB 5009.4
*铅（以 Pb 计），mg/kg $\leq$	0.9	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg $\leq$	0.5	GB 5009.11
*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	100	1000	GB 4789. 15
酵母, CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789. 15
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：* 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

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

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（仅适用于添加食用盐的产品）、总灰分（不适用于添加食用盐的产品）、酸不溶性灰分、菌落总数（仅限即食类产品）、大肠菌群（仅限即食类产品）。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

固态复合调味料是以香辛料【辣椒、花椒、黑胡椒、白胡椒、八角、姜、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、芫荽、葱、蒜、砂仁中的一种或几种】、白芷、白果、橘皮（陈皮）、食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、玉米淀粉或马铃薯淀粉、麦芽糊精、酵母抽提物、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、二氧化硅、食用香精（牛膏香精、鸡膏香精、鸡肉香精、牛肉香精、猪膏香精、猪肉香精）、鸡精调味料、鸡粉调味料、香菇、豆瓣酱粉（蚕豆粉、辣椒、食用盐、熟小麦粉、麦芽糊精）、醋粉（食醋、麦芽糊精）、芝麻、花生仁、芝麻油中的几种为原料，经烘干或不烘干、粉碎或不粉碎、配料、混合、造粒或不造粒、包装而成的含两种或两种以上调味料的即食类或非即食类固态复合调味料。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，参照相关标准制订本企业标准，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。

商丘市邢仁堂调味品有限公司