



411399S-2021



郑州神田天然调味品有限公司企业标准

Q/ZZST 0001S-2021

固态复合调味料

2021-06-30 发布

2021-06-30 实施

郑州神田天然调味品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州神田天然调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：武玉文。

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。

本标准适用于以香辛料【孜然、辣椒、花椒、八角、小茴香、丁香、姜、麻椒、白胡椒、黑胡椒、肉桂、肉豆蔻、豆蔻、草果、甘草、姜黄、高良姜、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽】、香葱粉、香葱、姜粉、咖喱粉、脱水葱片、蒜干（粉）、山楂、橘皮、白芷、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）中的几种为原料，添加5'-呈味核苷酸二钠、水解植物蛋白（大豆）、酵母抽提物、食用香精（鸡肉粉香精、牛肉粉香精、咸味食品香精中的一种或几种）、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、醋粉（食醋、麦芽糊精）、芝麻中的一种或几种，经筛选或不筛选、粉碎或不粉碎、配料、混合、搅拌、包装加工而成的包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。

产品根据原辅料不同分为：非即食类固态复合调味料、即食类固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 香辛料【孜然、辣椒、花椒、八角、小茴香、丁香、姜、麻椒、白胡椒、黑胡椒、肉桂、肉豆蔻、豆蔻、草果、甘草、姜黄、高良姜、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.2 山楂、橘皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.3 香葱粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.4 香葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.5 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.6 脱水葱片、蒜干（粉）应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.7 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.13 水解植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.15 食用香精（鸡肉粉香精、牛肉粉香精、咸味食品香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.16 酱油粉、醋粉应符合 GB 31644 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，均匀粉末状或小颗粒状，无结块	取 50g 样品，置于洁净的白瓷盘中，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	具有原、辅料混合加工后特有的色泽	
气、滋味	具有原、辅料混合加工后特有的气、滋味	
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	≤ 15.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 58.0	GB 5009.44
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.50	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
3-氯-1,2-丙二醇 ^a , mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a适用于添加水解植物蛋白的产品； b适用于添加山楂的产品。		

2.4 微生物限量

即食类产品的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
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	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。					

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

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、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数(仅限于即食类产品)、大肠菌群(仅限于即食类产品)的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以香辛料【孜然、辣椒、花椒、八角、小茴香、丁香、姜、麻椒、白胡椒、黑胡椒、肉桂、肉豆蔻、豆蔻、草果、甘草、姜黄、高良姜、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽】、香葱粉、香葱、姜粉、咖喱粉、脱水葱片、蒜干（粉）、山楂、橘皮、白芷、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）中的几种为原料，添加 5'-呈味核苷酸二钠、水解植物蛋白（大豆）、酵母抽提物、食用香精（鸡肉粉香精、牛肉粉香精、咸味食品香精中的一种或几种）、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、醋粉（食醋、麦芽糊精）、芝麻中的一种或几种，经筛选或不筛选、粉碎或不粉碎、配料、混合、搅拌、包装加工而成的包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》的规定制定本标准，作为企业组织生产、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。

郑州神田天然调味品有限公司

QB