412034S-2021

武陟金冉食品有限公司企业标准

Q/WJR 0002S-2021

固态复合调味料

2021-08-31 发布　　2021-08-31 实施

武陟金冉食品有限公司 发布

前　言

本标准由武陟金冉食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：靳凯松。

本标准自实施之日起代替 Q/WJR 0002S-2017。

HNQB

固态复合调味料

1 范围

本标准规定了固态复合调味料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用盐、白砂糖、味精、食用玉米淀粉、麦芽糊精为主要原料，添加大豆油、菜籽油、鸡油、猪油、牛油、芝麻油、小茴香、花椒、干姜、八角、草果、辣椒、孜然、桂皮、月桂叶、高良姜、白芷、肉豆蔻、荜拨、山奈、陈皮、甘草、砂仁、姜黄、百里香、丁香、麻椒、白胡椒粉、黑胡椒粉、芹菜粉、洋葱粉、蒜粉、蕃茄粉、辣椒粉、酱油粉、香葱粉、咖喱粉、甘梅粉（酸梅粉和杨梅粉）、小麦粉、鲜虾粉、土豆粉、乳粉、鲜贝粉、草莓粉、柠檬粉、香芋粉、可可粉、苹果粉、凤梨粉、香蕉粉、蓝莓粉、芒果粉、玉米粉、食用葡萄糖、酵母抽提物、芝麻、花生、大豆、食用菌（香菇、牛肝菌、茶树菇、松茸菌、羊肚菌、草菇、杏鲍菇、平菇、长裙竹荪、猴头菌、银耳、木耳中的一种或几种）、赤藓糖醇、食用香精（鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精、羊肉香精、芝麻油香精、肉香香精中的一种或几种）、植脂末【葡萄糖浆、精炼植物油、食品添加剂（酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单，双甘油脂肪酸酯、二氧化硅）、食用香精】、葡萄糖浆、氢化植物油、辣椒精（辣椒油树脂）、干贝素（琥珀酸二钠）、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、牛肉粉、牛骨粉、鸡肉粉、猪肉粉、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、迷迭香、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钾、辣椒红、二氧化硅、甲基环戊烯醇酮、柠檬酸、柠檬酸钠、环已基氨基磺酸钠（甜蜜素）、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)中的一种或多种，经称量、搅拌混合、包装而成的含有两种或两种以上调味料的固态复合调味料（非即食）。

根据所用原辅料或配比不同，分为以下品种：麻辣风味调味料、香辣风味调味料、鲜辣风味调味料、香茄风味调味料、椒盐风味调味料、甘梅风味调味料、黑胡椒风味调味料、新奥尔良风味调味料、蒜香风味调味料、蜜汁风味调味料、孜然风味调味料、川香风味调味料、五香风味调味料、藤椒风味调味料、牛肉风味调味料、洋葱风味调味料、生姜风味调味料、咖喱风味调味料、花椒风味调味料、白胡椒风味调味料、盐焗鸡粉风味调味料、海鲜风味调味料、鲜虾风味调味料、泡菜风味调味料、土豆风味调味料、香奶芝士风味调味料、番茄风味调味料、鲜贝风味调味料、草莓风味调味料、柠檬风味调味料、香芋风味调味料、巧克力风味调味料、青苹果风味调味料、蓝莓风味调味料、芒果风味调味料、玉米风味调味料、鸡味鲜风味调味料、香菇风味调味料、烤肉调味料、卤肉调味料、高汤调味料、面筋调味料、炒饼炒面调味料、鲜汤调味料、排骨调味料、馅料调味料、凉拌菜调味料、热干面拌粉拌面调味料、烤鱼调味料、大骨浓汤调味料、火锅调味料、烧鸡调味料、米线汤料调味料、香辣蘸料调味料、麻辣蘸料调味料、粉蒸肉调味料、串串粉料调味料、麻辣烫料调味料、石锅鱼料调味料、油泼辣子料调味料、骨汤调味料、粉浆面料调味料、冒菜增香调味料。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 鸡油、牛油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.7 猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定。

2.1.8 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.9 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

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

2.1.11 小茴香、草果、高良姜、白芷、陈皮、砂仁、姜黄、干姜应符合《中华人民共和国药典》一部 2020 年版的规定。

2.1.12 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.13 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.14 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.15 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.16 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.17 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。

2.1.18 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。

2.1.19 百里香应符合 GB/T 32735 的规定。

2.1.20 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.21 麻椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.22 白胡椒粉、黑胡椒粉、芹菜粉、洋葱粉、蒜粉、辣椒粉、香葱粉、月桂叶、荜拨、山奈、迷迭香应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.23 蕃茄粉、土豆粉、草莓粉、柠檬粉、香芋粉、苹果粉、凤梨粉、香蕉粉、蓝莓粉、芒果粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.24 甘梅粉应洁净、干燥、无霉变、无异味、无污染、无杂质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.25 酱油粉、牛肉粉、牛骨粉、鸡肉粉、猪肉粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.26 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。

2.1.27 鲜虾粉、鲜贝粉应符合 SB/T 10485 的规定。

2.1.28 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.29 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.30 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.31 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.32 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.33 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

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

2.1.35 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.36 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.37 食用菌（香菇、牛肝菌、茶树菇、松茸菌、羊肚菌、草菇、杏鲍菇、平菇、长裙竹荪、猴头菌、银耳、木耳中的一种或几种）应符合 GB 7096 的规定。

2.1.38 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.39 食用香精（鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精、羊肉香精、芝麻油香精、肉香香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.40 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.41 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。

2.1.42 氢化植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.43 辣椒精（辣椒油树脂）应符合 GB 28314 的规定。

2.1.44 干贝素（琥珀酸二钠）应符合 GB 29939 的规定。

2.1.45 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.46 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.47 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.48 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.49 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.50 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.51 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.52 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.53 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.54 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。

2.1.55 酷蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。

2.1.56 单,双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.57 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。

2.1.58 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.59 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.60 甲基环戊烯醇酮应符合 GB 1886.128 的规定。

2.1.61 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.62 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.63 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.64 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.65 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 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	从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷盘中，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。
色泽	具有各品种应有的色泽	
气味、滋味	具有各品种应有的气味和滋味，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	≤	20.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	59.0	GB 5009.44
氨基酸态氮(以 N 计)，g/100g	≥	0.4	GB 5009.235
总氮（以 N 计），g/100g	≥	1.4	GB 5009.5
[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
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计）,mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B_1，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
阿斯巴甜（含苯丙氨酸），g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾(安赛蜜），g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
总磷酸盐（以 PO_4^{3-}计），g/kg	≤	20.0	GB 5009.256
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
[b]甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17

[c]展青霉素，μg/kg	≤	20.0	GB 5009.185

*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

[a]仅适用于添加了食用植物油和食用动物油脂的产品。

[b]仅适用于添加了鲜虾粉和鲜贝粉的产品。

[c]仅适用于添加了苹果粉的产品。

同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

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:1、[a]样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。

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 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、白砂糖、味精、食用玉米淀粉、麦芽糊精为主要原料，添加大豆油、菜籽油、鸡油、猪油、牛油、芝麻油、小茴香、花椒、干姜、八角、草果、辣椒、孜然、桂皮、月桂叶、高良姜、白芷、肉豆蔻、荜拨、山奈、陈皮、甘草、砂仁、姜黄、百里香、丁香、麻椒、白胡椒粉、黑胡椒粉、芹菜粉、洋葱粉、蒜粉、蕃茄粉、辣椒粉、酱油粉、香葱粉、咖喱粉、甘梅粉（酸梅粉和杨梅粉）、小麦粉、鲜虾粉、土豆粉、乳粉、鲜贝粉、草莓粉、柠檬粉、香芋粉、可可粉、苹果粉、凤梨粉、香蕉粉、蓝莓粉、芒果粉、玉米粉、食用葡萄糖、酵母抽提物、芝麻、花生、大豆、食用菌（香菇、牛肝菌、茶树菇、松茸菌、羊肚菌、草菇、杏鲍菇、平菇、长裙竹荪、猴头菌、银耳、木耳中的一种或几种）、赤藓糖醇、食用香精（鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精、羊肉香精、芝麻油香精、肉香香精中的一种或几种）、植脂末【葡萄糖浆、精炼植物油、食品添加剂（酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单，双甘油脂肪酸酯、二氧化硅）、食用香精】、葡萄糖浆、氢化植物油、辣椒精（辣椒油树脂）、干贝素（琥珀酸二钠）、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、牛肉粉、牛骨粉、鸡肉粉、猪肉粉、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、迷迭香、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钾、辣椒红、二氧化硅、甲基环戊烯醇酮、柠檬酸、柠檬酸钠、环已基氨基磺酸钠（甜蜜素）、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)中的一种或多种，经称量、搅拌混合、包装而成的含有两种或两种以上调味料的固态复合调味料（非即食）。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。

武陟金冉食品有限公司