



412307S-2021



郑州英照调味食品有限公司企业标准

Q/ZYT 0001S-2021

固态复合调味料

2021-09-28 发布

2021-09-28 实施

郑州英照调味食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州英照调味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：庞振东。

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（高良姜、豆蔻、辣椒、肉桂、芫荽、孜然、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、肉豆蔻、胡椒、丁香、草果、荜茇、花椒、洋葱、砂仁、姜黄、迷迭香、香茅中的一种或几种）、蒜粉、葱粉、芥末籽、番茄粉、香菇粉、藿香、干姜片、白芷、紫苏籽、山楂、陈皮、大豆（炒制）、花生、大豆油、小麦粉、芝麻、咖喱粉、麦芽糊精、玉米淀粉、食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、鸡油、酵母抽提物中的几种为原料，添加或不添加乙基麦芽酚、焦糖色、二氧化硅、食品用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、肉香香精、排骨味香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、烧烤香精、柠檬香精、橙子香精、香茅香精、鸭肉香精、海鲜香精、泡菜香精、香菇香精、豆豉香精、藤椒香精、香辣香精、椒盐香精、奥尔良香精、咸味香精、五香香精中的一种或几种）、食品用香料（甲基环戊烯醇酮、松香甘油酯中的一种）、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒红、辣椒油树脂、甜菜红、六偏磷酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬黄、日落黄中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、搅拌混合、包装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。

根据产品的食用方法不同分为即食固态复合调味料和非即食固态复合调味料。

2 要求

2.1 原料要求

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

2.1.2 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。

2.1.3 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。

2.1.4 高良姜、豆蔻、辣椒、肉桂、芫荽、孜然、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、肉豆蔻、胡椒、丁香、草果、荜茇、花椒、洋葱、砂仁、姜黄、迷迭香、香茅、蒜粉、葱粉应符合GB/T 15691的规定。

2.1.5 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104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 麦芽糊精应符合 GB/T 20884和GB 15203的规定。

2.1.8 咖喱粉应符合GB/T 22266的规定。

2.1.9 食品用香精应符合GB 30616的规定。

2.1.10 牛肉粉调味料应符合SB/T 10513的规定。

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

2.1.12 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。

2.1.13 海鲜粉调味料应符合SB/T 10485的规定。

2.1.14 二氧化硅应符合GB 25576的规定。

- 2.1.15 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.16 排骨粉调味料应符合SB/T 10526的规定。
- 2.1.17 呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.18 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。
- 2.1.19 山楂、陈皮、白芷、紫苏籽应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.20 大豆应符合GB 1352的规定。
- 2.1.21 花生应符合GB/T 1532的规定。
- 2.1.22 藿香无污染、无霉变、无腐烂，并应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.23 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。
- 2.1.24 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.25 食品用香料应符合GB 29938的规定。
- 2.1.26 番茄粉应符合NY/T 957的规定。
- 2.1.27 香菇粉应符合GB 7096的规定。
- 2.1.28 鸡油应符合GB 10146 的规定。
- 2.1.29 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.30 干姜片应符合NY/T 1073的规定。
- 2.1.31 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.32 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.33 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.34 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4的规定。
- 2.1.35 甜菜红应符合 GB 1886.111的规定。
- 2.1.36 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.37 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.38 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.39 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.40 芥末籽应符合GB/T 32730的规定。
- 2.1.41 甲基环戊烯醇酮应符合GB 1886.128的规定。
- 2.1.42 松香甘油酯应符合GB 10287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 50g，将其置于洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。 |
| 色 泽 | 具有产品原料应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有产品原料应有的气、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 | ≤ 20.0 | GB 5009.3 |
| 食用盐（以 NaCl 计），g/100g | ≤ 45.0 | GB 5009.44 |
| 总氮（以 N 计），g/100g | ≥ 0.3 | GB 5009.5 |
| 氨基酸态氮（以 N 计），g/100g | ≥ 0.1 | GB 5009.235 |
| 柠檬黄，g/kg | ≤ 0.2 | GB 5009.35 |
| 日落黄，g/kg | ≤ 0.2 | GB 5009.35 |
| 总砷（以 As 计），mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤ 0.8 | GB 5009.12 |
| 磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg | ≤ 20 | GB 5009.256 |
| 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 仅适用于添加磷酸盐的产品检验。 b 仅适用于添加山楂的产品检验， 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）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

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 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，CFU/g | 5 | 2 | 10 | 10 ² | 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 |

注：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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、菌落总数（适用于即食类）、大肠菌群（适用于即食类）。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（高良姜、豆蔻、辣椒、肉桂、芫荽、孜然、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、肉豆蔻、胡椒、丁香、草果、荜茇、花椒、洋葱、砂仁、姜黄、迷迭香、香茅中的一种或几种）、蒜粉、葱粉、芥末籽、番茄粉、香菇粉、藿香、干姜片、白芷、紫苏籽、山楂、陈皮、大豆（炒制）、花生、大豆油、小麦粉、芝麻、咖喱粉、麦芽糊精、玉米淀粉、食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、鸡油、酵母抽提物中的几种为原料，添加或不添加乙基麦芽酚、焦糖色、二氧化硅、食品用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、肉香香精、排骨味香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、烧烤香精、柠檬香精、橙子香精、香茅香精、鸭肉香精、海鲜香精、泡菜香精、香菇香精、豆豉香精、藤椒香精、香辣香精、椒盐香精、奥尔良香精、咸味香精、五香香精中的一种或几种）、食品用香料（甲基环戊烯醇酮、松香甘油酯中的一种）、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒红、辣椒油树脂、甜菜红、六偏磷酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬黄、日落黄中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、搅拌混合、包装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》的有关规定，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准不包含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

郑州英照调味食品有限公司