



412911S-2022



邾县民生餐饮文化有限公司企业标准

Q/JMS 0002S-2022

# 固态复合调味料

2022-10-18 发布

2022-10-18 实施

邾县民生餐饮文化有限公司 发布

## 前 言

本标准由郟县民生餐饮文化有限公司提出并起草。

本标准起草人：张守鹏。

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。

本标准适用于以食用盐、味精、香辛料【八角、花椒、桂皮、草果、高良姜、肉豆蔻、豆蔻、辣椒、小茴香、芫荽、荜拔、肉桂、砂仁、胡椒、甘草、丁香、姜黄、葫芦巴、葛缕子、香菜籽、麻椒、孜然、香茅、当归、黑胡椒、山奈、月桂叶（香叶）、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉、干姜中的一种或几种】中的几种为原料，添加鸡精调味料、白果、玉竹、陈皮、山楂、黄精、益智仁、香菇粉、白砂糖、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、复合调味料（蒜香粉、洋葱粉、酱油粉、牛肉粉、羊肉粉、鲜贝素、肉味鲜中的一种或几种）、鸡粉调味料、食用葡萄糖、酵母抽提物、菇精调味料、麦芽糊精、脱水蔬菜【脱水青梗菜、脱水香菜、脱水香葱（葱）、脱水蒜苗、干洋葱、干大蒜中的一种或几种】、鸡肉精粉、骨素、食品用香精（肉味香精、辛香型香精、鲜味香精、咸味香精中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、红曲米、二氧化硅中的一种或几种，经粉碎、配料、混合、包装加工而成的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不同类别。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.2 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.3 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.5 白果、玉竹、陈皮、山楂、益智仁、黄精应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.6 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 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 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.13 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.14 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。

- 2.1.16 鸡肉精粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.17 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.18 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.20 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.21 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.22 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.23 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.24 二氧化硅应符合 GB 25576 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	具有该产品应有的性状	取适量试样置于洁净的白瓷盘中, 在自然光下观察色泽和性状及杂质, 闻其气味, 用温开水漱口, 品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味和滋味, 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	≤ 18.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 58.0	GB 5009.44
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

注: \*该项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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2

大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN 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: <sup>a</sup> 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762、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、菌落总数(仅限即食类产品)、大肠菌群(仅限即食类产品)。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以食用盐、味精、香辛料【八角、花椒、桂皮、草果、高良姜、肉豆蔻、豆蔻、辣椒、小茴香、芫荽、荜拨、肉桂、砂仁、胡椒、甘草、丁香、姜黄、葫芦巴、葛缕子、香菜籽、麻椒、孜然、香茅、当归、黑胡椒、山奈、月桂叶（香叶）、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉、干姜中的一种或几种】中的几种为原料，添加鸡精调味料、白果、玉竹、陈皮、山楂、黄精、益智仁、香菇粉、白砂糖、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、复合调味料（蒜香粉、洋葱粉、酱油粉、牛肉粉、羊肉粉、鲜贝素、肉味鲜中的一种或几种）、鸡粉调味料、食用葡萄糖、酵母抽提物、菇精调味料、麦芽糊精、脱水蔬菜【脱水青梗菜、脱水香菜、脱水香葱（葱）、脱水蒜苗、干洋葱、干大蒜中的一种或几种】、鸡肉精粉、骨素、食品用香精（肉味香精、辛香型香精、鲜味香精、咸味香精中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、红曲米、二氧化硅中的一种或几种，经粉碎、配料、混合、包装加工而成的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》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑县民生餐饮文化有限公司

QB