



413077S-2022



许昌市超艳食品有限公司企业标准

Q/XCS 0004S-2022

固态复合调味料

2022-11-07 发布

2022-11-07 实施

许昌市超艳食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌市超艳食品有限公司提出。

本标准由许昌市超艳食品有限公司和河南省食品检验研究院共同起草。

本标准主要起草人：王乐、姚二超。

本标准替代Q/XCS 0004S-2019。

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或粉[辣椒、花椒、孜然、小茴香、八角、肉豆蔻、桂皮、月桂叶（香叶）、白胡椒、黑胡椒、丁香、香豆蔻、豆蔻中的一种或几种]、黄姜粉、姜粉、蒜粉、白芷、砂仁、白芝麻、黑芝麻、花生、黄豆、食用盐、红糖、黑糖、白砂糖、食用葡萄糖、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、脱水肉粒或沫（牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉中的一种或几种）、脱水大蒜、脱水葱、脱水香菜、洋葱粉、酵母抽取物、麦芽糊精中的几种为原料，加入或不加入虾粉、鱼粉、干贝素（琥珀酸二钠）、酱油调味粉、脱水豆丁、面筋片、脱水裙带菜、脱水木耳、脱水胡萝卜、脱水香菇、脱水枸杞、小麦粉、食用玉米淀粉、陈醋粉、芝麻油、植物油（大豆油、花生油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、大豆组织蛋白、水解植物（大豆）蛋白、L-苹果酸、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、阿拉伯胶、瓜尔胶、冰乙酸、焦糖色、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、三氯蔗糖、羟丙基二淀粉磷酸酯、食用香精（猪肉粉香精、牛肉粉香精、鸡肉粉香精、麻辣香精、五香香精、蔬菜香精、菌菇香精中的一种或几种）、黄原胶、琥珀酸二钠、二氧化硅、乙基麦芽酚中的一种或多种，经混合、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。

根据食用方式不同可分为即食产品、非即食产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 香辛料或粉[辣椒、花椒、孜然、小茴香、八角、肉豆蔻、桂皮、月桂叶（香叶）、白胡椒、黑胡椒、丁香、香豆蔻、豆蔻]、黄姜粉、姜粉、蒜粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 白芷、砂仁应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 花生应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.6 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 红糖、黑糖、白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

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

2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。

- 2.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.12 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.13 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.14 脱水肉粒或沫应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.15 脱水大蒜、脱水葱、脱水香菜、洋葱粉、脱水胡萝卜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.16 酵母抽取物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.17 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 脱水豆丁应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.19 面筋片应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.20 脱水裙带菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.21 脱水木耳、脱水香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.22 脱水枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.23 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.24 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.25 虾粉、鱼粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.26 干贝素（琥珀酸二钠）应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.27 酱油调味粉、陈醋粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.28 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 植物油（大豆油、花生油、葵花籽油、食用植物调和油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.30 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.31 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.32 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.33 大豆组织蛋白、水解植物（大豆）蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.34 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.35 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.36 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.37 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.38 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.39 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.40 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.41 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.42 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

- 2.1.43羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.44食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.45黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.46琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.47二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.48乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具产品应有的气滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤ 30	GB 5009.3
食用盐(以氯化钠计), g/100g (仅适用于添加食用盐的产品)	≤ 35	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
3-氯-1, 2-丙二醇, mg/kg (仅适用于添加水解植物蛋白的产品)	≤ 1.0	GB 5009.191
环己基氨基磺酸钠 ^a (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
阿斯巴甜 ^a , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
^a 仅适用于使用该食品添加剂的产品。		

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，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
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
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 食品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，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，真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3 检验

出厂检验项目：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）、菌落总数（即食类产品）、大肠菌群（即食类产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以香辛料或粉[辣椒、花椒、孜然、小茴香、八角、肉豆蔻、桂皮、月桂叶(香叶)、白胡椒、黑胡椒、丁香、香豆蔻、豆蔻中的一种或几种]、黄姜粉、姜粉、蒜粉、白芷、砂仁、白芝麻、黑芝麻、花生、黄豆、食用盐、红糖、黑糖、白砂糖、食用葡萄糖、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、脱水肉粒或沫(牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉中的一种或几种)、脱水大蒜、脱水葱、脱水香菜、洋葱粉、酵母抽取物、麦芽糊精中的几种为原料,加入或不加入虾粉、鱼粉、干贝素(琥珀酸二钠)、酱油调味粉、脱水豆丁、面筋片、脱水裙带菜、脱水木耳、脱水胡萝卜、脱水香菇、脱水枸杞、小麦粉、食用玉米淀粉、陈醋粉、芝麻油、植物油(大豆油、花生油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种或几种)、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、大豆组织蛋白、水解植物(大豆)蛋白、L-苹果酸、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、柠檬酸、阿拉伯胶、瓜尔胶、冰乙酸、焦糖色、阿斯巴甜(含苯丙氨酸)、三氯蔗糖、羟丙基二淀粉磷酸酯、食用香精(猪肉粉香精、牛肉粉香精、鸡肉粉香精、麻辣香精、五香香精、蔬菜香精、菌菇香精中的一种或几种)、黄原胶、琥珀酸二钠、二氧化硅、乙基麦芽酚中的一种或多种,经混合、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》的有关规定,参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌市超艳食品有限公司