



413078S-2022



修武县谷佰农食品加工坊企业标准

Q/XGBN 0002S-2022

# 固态复合调味料

2022-11-07 发布

2022-11-07 实施

修武县谷佰农食品加工坊 发布

## 前 言

本标准由修武县谷佰农食品加工坊提出。

本标准由修武县谷佰农食品加工坊起草。

本标准主要起草人：辛思齐。

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。

本标准适用于以橘皮（陈皮）、白芷、山楂、香辛料【洋葱、大葱、小葱、蒜、桂皮、肉桂、丁香、草果、砂仁、月桂叶、小茴香、高良姜、干姜、辣椒（切丝或不切丝）、花椒、八角、山奈、黑胡椒、白胡椒、麻椒、豆蔻、甘草、孜然、芫荽、蒜粉、葱粉中的一种或几种】、芝麻、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用木薯淀粉、糯米粉、大米粉、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、番茄粉、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、辣椒红、姜黄素、 $\beta$ -胡萝卜素、焦糖色、柠檬酸、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辣椒油树脂、花椒提取物、食用香精（猪肉风味、排骨风味、鸡肉风味、牛肉风味、羊肉风味、鱼肉风味、海鲜风味、麻辣风味、香辣风味、葱香风味、蒜香风味、藤椒风味、菠萝风味的一种或多种）、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、柠檬黄、日落黄中的一种或几种，经挑选、烘干或不烘干、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装工艺加工而成的即食或非即食固态复合调味料。

根据产品食用方法不同，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

- 2.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 糯米粉、大米粉应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 橘皮（陈皮）、白芷、山楂应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.9 香辛料（洋葱、大葱、小葱、蒜、桂皮、肉桂、丁香、草果、砂仁、月桂叶、小茴香、高良姜、干姜、辣椒、花椒、八角、山奈、黑胡椒、白胡椒、麻椒、豆蔻、甘草、孜然、芫荽、蒜粉、葱粉）应符合 GB/T15691 的规定。
- 2.1.10 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

- 2.1.14 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.16 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.17 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.18 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.19 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.20 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.21 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.22 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.23 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.24 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.25 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.26  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.317 的规定。
- 2.1.27 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.28 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.29 甘氨酸（氨基乙酸）应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.30 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.31 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.32 5'-呈味核苷酸二钠 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.33 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.34 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.35 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.36 花椒提取物应符合和 GB 29938 的规定。
- 2.1.37 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.38 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.39 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.40 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.41 日落黄应符合 GB 6227.1 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  | 取 50g 试样平摊于玻璃器皿内或 |

|      |              |                                           |
|------|--------------|-------------------------------------------|
| 色 泽  | 具有本品应有的色泽    | 白瓷盘上,自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味 |
| 气、滋味 | 具有本品固有的气味、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                                                                                                                          | ≤ 20.0 | GB 5009.3   |
| 食用盐 (以NaCl计), g/100g                                                                                                                | ≤ 55.0 | GB 5009.44  |
| *铅 (以Pb计), mg/kg                                                                                                                    | ≤ 0.8  | GB 5009.12  |
| 无机砷 (以As计), mg/kg                                                                                                                   | ≤ 0.1  | GB 5009.11  |
| 磷酸盐 <sup>a</sup> (以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg                                                                           | ≤ 20.0 | GB 5009.256 |
| 姜黄素 <sup>a</sup> , g/kg                                                                                                             | ≤ 0.1  | SN/T 4890   |
| β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg                                                                                                          | ≤ 2.0  | GB 5009.83  |
| 柠檬黄 <sup>a</sup> , g/kg                                                                                                             | ≤ 0.2  | GB 5009.35  |
| 日落黄 <sup>a</sup> , g/kg                                                                                                             | ≤ 0.2  | GB 5009.35  |
| 山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg                                                                                                     | ≤ 1.0  | GB 5009.28  |
| 脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg                                                                                                   | ≤ 0.5  | GB 5009.121 |
| 展青霉素 <sup>b</sup> , 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。<br>a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验;<br>b仅限于添加山楂的产品<br>同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂)在混合使用时,各自用量占GB 2760规定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 <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

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

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，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、水分、食用盐、净含量及允许短缺量、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。

Q B

## 编制说明

本标准适用于以橘皮（陈皮）、白芷、山楂、香辛料【洋葱、大葱、小葱、蒜、桂皮、肉桂、丁香、草果、砂仁、月桂叶、小茴香、高良姜、干姜、辣椒（切丝或不切丝）、花椒、八角、山奈、黑胡椒、白胡椒、麻椒、豆蔻、甘草、孜然、芫荽、蒜粉、葱粉中的一种或几种】、芝麻、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用木薯淀粉、糯米粉、大米粉、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、番茄粉、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、辣椒红、姜黄素、 $\beta$ -胡萝卜素、焦糖色、柠檬酸、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辣椒油树脂、花椒提取物、食用香精（猪肉风味、排骨风味、鸡肉风味、牛肉风味、羊肉风味、鱼肉风味、海鲜风味、麻辣风味、香辣风味、葱香风味、蒜香风味、藤椒风味、菠萝风味的一种或多种）、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、柠檬黄、日落黄中的一种或几种，经挑选、烘干或不烘干、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装工艺加工而成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，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。

修武县谷佰农食品加工坊