



411416S-2022



河南省寓生堂食养科技有限公司企业标准

Q/YST 0001S-2022

固态调味料

2022-05-28 发布

2022-05-28 实施

河南省寓生堂食养科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南省寓生堂食养科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南省寓生堂食养科技有限公司。

本标准主要起草人：王丽。

H N

Q B

固态调味料

1 范围

本标准规定了固态调味料的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、麻椒、姜中的一种为原料，经前处理、粉碎或不粉碎、包装加工而成的即食或非即食单一型香辛料；

或以菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、麻椒、姜中的一种或多种为原料，加入氯化钾、白果、白芷、陈皮（橘皮）、冰糖、香菇、竹荪、山楂、裙带菜、番茄粉、食用盐、低钠盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、海藻酸钠、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、酵母抽提物、琥珀酸二钠、植物水解蛋白（大豆水解蛋白、小麦水解蛋白中的一种或几种）、黄芥末抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、鱼肉粉调味料、牛肉粉调味料、麦芽糊精、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、柠檬酸钠、阿斯巴甜、甜菊糖苷、辣椒红、辣椒油树脂、二氧化硅中的一种或多种，经筛选、粉碎或不粉碎、配料、混合、干燥或不干燥、杀菌或不杀菌、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复合型固态调味料。

根据原料不同，产品分类为：单一型香辛料和复合型固态调味料：固态复合调味料、香辣固态复合调味料、炖卤料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、麻椒、姜应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.2 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.3 白果、白芷、橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.4 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 香菇应符合 GB/T 38581 的规定。
- 2.1.6 竹荪应符合 NY/T 836 的规定。
- 2.1.7 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。
- 2.1.8 裙带菜应符合 GB/T 25166 的规定。
- 2.1.9 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.11 低钠盐应符合 QB/T 2019 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 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.14 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.15 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.18 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.19 植物水解蛋白（大豆水解蛋白、小麦水解蛋白）应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.20 黄芥末抽提物应符合 GB 1886.269 的规定。
- 2.1.21 鸡精调味料、鸡粉调味料、鱼肉粉调味料、牛肉粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.22 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.24 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.25 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.26 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.27 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.28 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.29 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.30 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	固 态	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
	复合型固态调味料	单一型香辛料	
食用盐、低钠盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 58.0	-	GB 5009.44
水分, g/100g	≤ 14.0	14.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ -	10.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g	≤ -	5.0	GB 5009.4
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5		GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	2.5	GB 5009.12
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.35	-	SN/T 3854
阿斯巴甜 ^a , g/kg	≤ 2.0	-	GB 5009.263
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0		GB 5009.22
展青霉素, μg/kg	≤ 20(仅适用于添加山楂的产品)		GB 5009.185

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
a：指标仅适用于添加该食品添加剂的产品。

2.4 微生物限量

即食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	100	GB 4789.3 中平板计数法
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

a 样品的采集及处理按 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、总灰分（仅单一型香辛料检测此项）、酸不溶性灰分（仅单一型香辛料检测此项）、食用盐或低钠盐（仅复合型固态调味料检测此项）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、麻椒、姜中的一种为原料，经前处理、粉碎或不粉碎、包装加工而成的即食或非即食单一型香辛料；

或以菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、麻椒、姜中的一种或多种为原料，加入氯化钾、白果、白芷、陈皮（橘皮）、冰糖、香菇、竹荪、山楂、裙带菜、番茄粉、食用盐、低钠盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、海藻酸钠、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、酵母抽提物、琥珀酸二钠、植物水解蛋白（大豆水解蛋白、小麦水解蛋白中的一种或几种）、黄芥末抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、鱼肉粉调味料、牛肉粉调味料、麦芽糊精、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、柠檬酸钠、阿斯巴甜、甜菊糖苷、辣椒红、辣椒油树脂、二氧化硅中的一种或多种，经筛选、粉碎或不粉碎、配料、混合、干燥或不干燥、杀菌或不杀菌、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复合型固态调味料。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。