



412508S-2022



商丘市巧厨坊食品有限公司企业标准

Q/SQCF 0002S-2022

固态复合调味料

2022-09-09 发布

2022-09-09 实施

商丘市巧厨坊食品有限公司 发布

前言

本标准由商丘市巧厨坊食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈星、朱培云、陈晨、马静斌。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以食用盐、味精、白砂糖、香辛料（八角、花椒、小茴香、辣椒、麻椒、藤椒、孜然、草果、砂仁、桂皮、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、丁香、甘草、干姜、山奈、月桂叶、高良姜中的一种或几种）、白芷、陈皮（橘皮）、芝麻、花生、大豆、紫苏籽、鸡精调味料、酵母抽提物、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、食用菌（香菇、松茸、杏鲍菇、牛肝菌、鸡腿菇中的一种或几种）中的几种为原料，添加或不添加小麦粉、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、红薯淀粉、食用葡萄糖、乙基麦芽酚、蒜粉、姜粉、葱粉、洋葱粉、食用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、海鲜风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、奥尔良风味香精、蒜香风味香精、葱香风味香精、羊肉风味香精、鲜虾风味香精、迷迭风味香精中的一种或几种）、鸡肉膏香精、牛肉膏香精、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、洋葱油、大蒜油、辣椒油树脂、藤椒油、花椒油、姜黄、焦糖色、辣椒红中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、混合搅拌、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。

根据原辅料不同产品可分为：牛肉味复合调味料、鸡肉味复合调味料、海鲜味复合调味料、麻辣味复合调味料、香辣味复合调味料、奥尔良腌料、蒜香味复合调味料、葱香风味复合调味料、羊肉味复合调味料、鲜虾味复合调味料、迷迭香风味复合调味料、复合风味调味料。

2 要求

2.1 原料要求

- 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 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 香辛料、蒜粉、姜粉、葱粉、洋葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 大豆应符合 GB 1352 的规定。

- 2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.12 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.13 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.14 食用菌（香菇、松茸、杏鲍菇、牛肝菌、鸡腿菇）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.15 白芷、陈皮（橘皮）、紫苏籽应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.16 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.17 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.23 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.24 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.25 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.26 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.27 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.28 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.29 洋葱油、藤椒油、花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.30 大蒜油应符合 LS/T 3256 的规定。
- 2.1.31 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.32 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.33 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.34 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.35 食用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、海鲜风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、奥尔良风味香精、蒜香风味香精、葱香风味香精、羊肉风味香精、鲜虾风味香精、迷迭风味香精）、鸡肉膏香精、牛肉膏香精应符合 GB 30616 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	粉末状或颗粒状	取适量样品，平摊于玻璃器皿内或白瓷盘上，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。
色泽	具有原辅料混合加工后特有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味、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	≤ 14.0	GB 5009.3
食用盐(以氯化钠计), g/100g	≤ 55.0	GB 5009.44
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
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 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。
注 2: a 该指标仅限添加焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠的产品检验。

2.4 微生物限量

即食类产品的微生物限量应符合表 3 的规定

表3 微生物限量

项目	采集方案 ^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 平板计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10

注 1: ^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。

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

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂使用应符合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；兽药残留限量应符合 GB 31650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（仅限即食产品）、大肠菌群（仅限即食产品）。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用盐、味精、白砂糖、香辛料（八角、花椒、小茴香、辣椒、麻椒、藤椒、孜然、草果、砂仁、桂皮、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、丁香、甘草、干姜、山奈、月桂叶、高良姜中的一种或几种）、白芷、陈皮（橘皮）、芝麻、花生、大豆、紫苏籽、鸡精调味料、酵母抽提物、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、食用菌（香菇、松茸、杏鲍菇、牛肝菌、鸡腿菇中的一种或几种）中的几种为原料，添加或不添加小麦粉、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、红薯淀粉、食用葡萄糖、乙基麦芽酚、蒜粉、姜粉、葱粉、洋葱粉、食用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、海鲜风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、奥尔良风味香精、蒜香风味香精、葱香风味香精、羊肉风味香精、鲜虾风味香精、迷迭风味香精中的一种或几种）、鸡肉膏香精、牛肉膏香精、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、洋葱油、大蒜油、辣椒油树脂、藤椒油、花椒油、姜黄、焦糖色、辣椒红中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、混合搅拌、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》及相关国标、行标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。

商丘市巧厨坊食品有限公司