413310S-2023

洛阳市好芝道食品有限公司企业标准

Q/LHZD 0003S-2023

固态复合调味料

2023-10-18 发布　　2023-10-18 实施

洛阳市好芝道食品有限公司 发布

前　言

本标准由洛阳市好芝道食品有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳市好芝道食品有限公司。

本标准主要起草人：吕治宇。

本标准自实施之日起代替Q/LHZD 0003S-2021。

HNQB

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以芝麻（白芝麻、黑芝麻）、花生米、食用盐、食用海盐、味精（谷氨酸钠）、香辛料（辣椒、洋葱、葱、大蒜、姜、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、花椒、香葱、青花椒、小茴香、八角、孜然、月桂叶、芫荽、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果中的一种或几种）、白芷、食用菌（粉）（香菇、杏鲍菇、平菇、双孢蘑菇、羊肚菌、牛肝菌、金针菇、木耳、银耳中的一种或几种）、5’-呈味核苷酸二钠的部分或全部为原料，经预处理（清洗、烘炒、粉碎）、配料、混合、包装等工艺加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食固态复合调味料。

根据原辅料不同，产品可分为：芝麻盐、海盐芝麻盐、五香芝麻盐、香辣芝麻盐、麻辣芝麻盐、黑芝麻盐、海盐黑芝麻盐、五香黑芝麻盐、香辣黑芝麻盐、麻辣黑芝麻盐、混合芝麻盐、芝麻花生盐（花生芝麻盐）、花生碎、五香花生碎、香辣花生碎、麻辣花生碎。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 花生米应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.5 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.6 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。

2.1.7 葱应符合 NY/T 744 的规定。

2.1.8 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.9 肉桂应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 肉豆蔻应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.11 小豆蔻应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.12 花椒应符合 GB/T 30391 和 GB/T 15691 的规定。

2.1.13 香葱应符合 NY/T 744 的规定。

2.1.14 青花椒应符合 GB/T 30391 和 GB/T 15691 的规定。

2.1.15 小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.16 八角应符合 GB/T 7652 和 GB/T 15691 的规定。

2.1.17 孜然应符合 GB/T 22267 和 GB/T 15691 的规定。

2.1.18 月桂叶应符合 GB/T 30387 和 GB/T 15691 的规定。

2.1.19 芫荽应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.20 白胡椒应符合 GB/T 7900 和 GB/T 15691 的规定。

2.1.21 黑胡椒应符合 GB/T 7901 和 GB/T 15691 的规定。

2.1.22 姜黄应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.23 桂皮应符合 GB/T 30381 和 GB/T 15691 的规定。

2.1.24 砂仁应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.25 丁香应符合 GB/T 22300 和 GB/T 15691 的规定。

2.1.26 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.27 草果应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.28 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。

2.1.29 杏鲍菇应符合 NY/T 3418 和 GB 7096 的规定。

2.1.30 平菇应符合 GB/T 23189 和 GB 7096 的规定。

2.1.31 双孢蘑菇应符合 GB/T 23190 和 GB 7096 的规定。

2.1.32 羊肚菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.33 牛肝菌应符合 GB/T 23191 和 GB 7096 的规定。

2.1.34 金针菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.35 木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。

2.1.36 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。

2.1.37 5′-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.38 大蒜应符合 NY/T 744 的规定。

2.1.39 生产用水应符合 GB 5749 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	粉状或者颗粒状	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品固有色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，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)　≤	15	GB 5009.3
食用盐[a]（以NaCl计）/（g/100g ）　≤	8.0	GB 5009.44
酸价[b]（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）　≤	3	GB 5009.229
过氧化值[b]（以脂肪计）/（g/100g）　≤	0.50	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B_1[b]/（μg/kg）　≤	5	GB 5009.22
铅*（以Pb计）/(mg/kg)　≤	0.8	GB 5009.12
无机砷[d]（以As计）/(mg/kg)　≤	0.1	GB 5009.11
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 适用于添加食用盐产品的检验。 b 适用于添加芝麻、花生米的产品的检验。 d 可先测定其总砷,当总砷含量不超过无机砷限量值时,可判定符合限量要求而不必测定无机砷;否则,需测定无机砷含量再作判定。		

2.4 微生物限量

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 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] 样品的分析与处理按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

食品添加剂限量应符合 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、食用盐（适用于添加食用盐的产品）、酸价（适用于添加芝麻、花生米的产品）、过氧化值（适用于添加芝麻、花生米的产品）、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以芝麻（白芝麻、黑芝麻）、花生米、食用盐、食用海盐、味精（谷氨酸钠）、香辛料（辣椒、洋葱、葱、大蒜、姜、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、花椒、香葱、青花椒、小茴香、八角、孜然、月桂叶、芫荽、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果中的一种或几种）、白芷、食用菌（粉）（香菇、杏鲍菇、平菇、双孢蘑菇、羊肚菌、牛肝菌、金针菇、木耳、银耳中的一种或几种）、5’-呈味核苷酸二钠的部分或全部为原料，经预处理（清洗、烘炒、粉碎）、配料、混合、包装等工艺加工而成的包含两种或两种以上调味料的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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳市好芝道食品有限公司

HN
QB