



413037S-2023



河南莫小仙食品有限公司企业标准

Q/MXX 0001S-2023

固态复合调味料

2023-10-04 发布

2023-10-04 实施

河南莫小仙食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南莫小仙食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：姜艳艳、刘明明。

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。

本标准适用于以食用盐、味精为主要原料，添加白砂糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、辣椒（粉）、香辛料（花椒、八角、孜然、肉桂、小茴香、胡椒）、虾粉或虾皮、番茄粉、脱水蔬菜（脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水萝卜粒、脱水葱中的一种或几种）、洋葱粉、牛肉粉、鸡肉味复合调味料、炒黄豆、芝麻（生或熟）、大豆色拉油、酵母抽提物、谷氨酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、玉米淀粉、瓜尔胶、黄原胶、焦糖色、红曲红、辣椒红、栀子黄、二氧化硅、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、木糖醇、柠檬酸、DL-苹果酸、辣椒油树脂、食品用香精中的一种或多种，经预处理、调配、过筛或不过筛、杀菌或不杀菌包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的即食类或非即食类固态复合调味料。

根据原料不同分为以下几种：牛肉味复合调味料（粉）、鸡肉味复合调味料（粉）、羊肉味复合调味料（粉）、海鲜味复合调味料（粉）、酸辣味复合调味料（粉）、调味粉、复合辣椒粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合GB 13104和GB/T 317的规定。
- 2.1.3 味精应符合GB 2720和GB/T 8967的规定。
- 2.1.4 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.6 脱水蔬菜（脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水萝卜粒、脱水葱）应符合NY/T 960的规定。
- 2.1.7 炒黄豆应符合GB/T 22165的规定。
- 2.1.8 芝麻（生或熟）应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.9 大豆色拉油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.10 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.11 琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定。
- 2.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.13 玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.14 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.15 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.16 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.17 红曲红应符合GB 1886.181的规定。

- 2.1.18 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.19 栀子黄应符合GB 7912的规定。
- 2.1.20 二氧化硅应符合GB 25576的规定。
- 2.1.21 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.22 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.23 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.24 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.25 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.26 辣椒(粉)应符合GB/T 30382的规定。
- 2.1.27 花椒应符合GB/T 30391的规定。
- 2.1.28 八角应符合GB/T 7652的规定。
- 2.1.29 肉桂、小茴香、洋葱粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.30 胡椒应符合NY/T 455的规定。
- 2.1.31 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171 的规定。
- 2.1.32 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.33 孜然应符合GB/T 22267的规定。
- 2.1.34 生产用水应符合GB 5749 的规定。
- 2.1.35 牛肉粉、鸡肉味复合调味料应符合GB 31644的规定。
- 2.1.36 番茄粉应符合NY/T 957的规定。
- 2.1.37 虾皮、虾粉应符合GB 10136的规定。
- 2.1.38 谷氨酸钠应符合GB 1886.306的规定。
- 2.1.39 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.40 苯甲酸钠应符合GB 1886.184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	从样品中取出 50g, 倒入一洁净烧杯中, 在自然光下用肉眼观察其色泽、性状与杂质, 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	
气味、滋味	具有应有的气、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 ≤	15	GB 5009. 3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g ≤	58	GB 5009. 44
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) ^a , ≤ g/kg	2. 0	GB 5009. 263
栀子黄 ^a , g/kg ≤	1. 5	GB 5009. 149
山梨酸钾 (以山梨酸计) ^a , g/kg ≤	1. 0	GB 5009. 28
苯甲酸钠 (以苯甲酸计) ^a , g/kg ≤	0. 6	GB 5009. 28
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 的规定;		
注 2: a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验, 且同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的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 ^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
注: ^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 JJF1070 的规定。

2.6 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、菌落总数（仅适用于即食类产品）、大肠菌群（仅适用于即食类产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

固态复合调味料是以食用盐、味精为主要原料，添加白砂糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、辣椒（粉）、香辛料（花椒、八角、孜然、肉桂、小茴香、胡椒）、虾粉或虾皮、番茄粉、脱水蔬菜（脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水萝卜粒、脱水葱中的一种或几种）、洋葱粉、牛肉粉、鸡肉味复合调味料、炒黄豆、芝麻（生或熟）、大豆色拉油、酵母抽提物、谷氨酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、玉米淀粉、瓜尔胶、黄原胶、焦糖色、红曲红、辣椒红、栀子黄、二氧化硅、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、木糖醇、柠檬酸、DL-苹果酸、辣椒油树脂、食品用香精中的一种或多种，经预处理、调配、过筛或不过筛、杀菌或不杀菌包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的即食类或非即食类固态复合调味料。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。

河南莫小仙食品有限公司