



413175S-2023



虞城县厨子哥食品有限公司企业标准

Q/YCZG 0002S-2023

固态复合调味料

2023-10-05 发布

2023-10-05 实施

虞城县厨子哥食品有限公司 发布

前 言

本标准由虞城县厨子哥食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐运强。

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。

本标准适用于以芝麻（炒制、研磨）、花生（炒制、研磨）、黄豆（炒制、研磨）、鸡粉调味料、白砂糖、食用盐、香辛料【辣椒、麻椒、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、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、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、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、姜、当归、山奈、西红花（藏红花）、草果、姜黄、荳蔻中的一种或几种】中的几种为原料，经混合、包装而成的含两种或两种以上调味料的即食固态调味料。

根据原料不同分为不同产品。

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/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.4芝麻、花生、黄豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.5香辛料应符合 GB/T 15691 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
水分，g/100g	≤ 15.0	GB 5009. 3
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009. 12
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 58（仅适用于添加食用盐的产品）	GB 5009. 44
^a 无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009. 11
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 10.0（仅适用于以花生为主料的产品） ≤ 5.0（仅适用于以芝麻为主料的产品）	GB 5009. 22
注1：a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。 注2：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

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	10 ²	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

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

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以芝麻（炒制、研磨）、花生（炒制、研磨）、黄豆（炒制、研磨）、鸡粉调味料、白砂糖、食用盐、香辛料【辣椒、麻椒、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、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、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、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、姜、当归、山奈、西红花（藏红花）、草果、姜黄、荳蔻中的一种或几种】中的几种为原料，经混合、包装而成的含两种或两种以上调味料的即食固态调味料。

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，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。

虞城县厨子哥食品有限公司