



410057S-2023



舞阳县黄妈米线旗舰店企业标准

Q/WHM 0001S-2023

固态复合调味料

2023-01-08 发布

2023-01-08 实施

舞阳县黄妈米线旗舰店 发布

前 言

本标准由舞阳县黄妈米线旗舰店提出。
本标准由舞阳县黄妈米线旗舰店起草。
本标准主要起草人：李松鹤。

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、花椒、麻椒、八角、白胡椒、黑胡椒、茺荑、蒜粉、葱粉中的一种或多种为原料，加入甘草、孜然、辣椒、丁香、豆蔻、月桂叶、桂皮、肉桂、肉豆蔻、调料九里香、草果、小茴香、干姜、砂仁、山奈、高良姜、味精、白砂糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾中的一种或多种，经配制、粉碎或不粉碎、混合或不混合、干燥或不干燥，过筛或不过筛、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。

本产品根据食用方式不同分为：即食固态复合调味料和非即食固态复合调味料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 桂皮、肉桂、调料九里香、丁香、草果、小茴香、干姜、山奈、豆蔻、甘草、孜然、茺荑、蒜粉、葱粉、高良姜、麻椒、应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.2 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.3 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.4 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.5 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.6 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.7砂仁应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.8 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.9 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.13 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.14 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.15 5'-呈味核苷酸二钠 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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50g试样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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味、滋味	
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	≤ 10.0	GB 5009.3
酸不溶性灰分，g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 50	GB 5009.44
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 2.9	GB 5009.12
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。		

2.4 微生物限量

即食产品微生物限量符合表 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, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN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	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件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。					

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 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、食用盐、菌落总数（仅限于即食类产品）、大肠菌群（仅限于即食类产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用盐、味精、花椒、麻椒、八角、白胡椒、黑胡椒、茺荑、蒜粉、葱粉中的一种或多种为原料，加入甘草、孜然、辣椒、丁香、豆蔻、月桂叶、桂皮、肉桂、肉豆蔻、调料九里香、草果、小茴香、干姜、砂仁、山奈、高良姜、味精、白砂糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾中的一种或多种，经配制、粉碎或不粉碎、混合或不混合、干燥或不干燥，过筛或不过筛、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》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。

舞阳县黄妈米线旗舰店