410780S-2023

周口正中食品有限公司企业标准

Q/ZZS 0001S-2023

固态复合调味料

2023-04-10 发布　　2023-04-10 实施

周口正中食品有限公司 发布

前　言

本标准由周口正中食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：朱秋霞。

HNQB

固态复合调味料

1 范围

本标准规定了固态复合调味料要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、白砂糖、食用葡萄糖、番茄粉、辣椒粉、洋葱粉、芝麻、葱、姜、蒜、虾粉、食用玉米淀粉、咖喱粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、脱水蔬菜（脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水葱、脱水芫荽、脱水菠菜中的一种或几种）、香辛料（花椒、青麻椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、八角、孜然、肉桂、小茴香、桂皮、月桂叶、肉豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、高良姜、甘草、山奈中的一种或几种）、橘皮、白芷、山楂中的一种或几种为主要原料，添加或不添加麦芽糊精、虾皮、紫菜、复合调味料（牛肉粉调味料、肉类复合调味料、菇类复合调味料、芥末调味料、水解植物蛋白粉、鸡肉提取物、牛肉抽提物、羊肉提取物、鱼肉提取物、鸡肉粉、牛肉粉、酱油粉中的一种或几种）、酵母抽提物、山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙基麦芽酚、单,双甘油脂肪酸酯、纽甜、琥珀酸二钠、呈味核苷酸二钠、瓜尔胶、黄原胶、焦糖色、红曲红、辣椒红、栀子黄、柠檬黄、日落黄、二氧化硅、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、木糖醇、柠檬酸、DL-苹果酸、L-丙氨酸（增味剂）、辣椒油树脂、赤藓糖醇、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、食品用香精(咸味香精、肉类风味香精、海鲜风味香精、骨汤风味香精、菌菇风味香精、蔬菜风味香精、麻辣风味香精、泡椒味香精、椒麻味香精、花椒味香精、辣椒味香精、番茄味香精、迷迭香味香精中的一种或几种）中的一种或多种，经分选或不分选、粉碎或不粉碎、调配、混合、杀菌或不杀菌、包装而成的含有两种或两种以上调味料的即食或非即食固态复合调味。

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 味精应符合GB 2720 和GB/T 8967 的规定。

2.1.3 鸡精调味料应符合SB/T 10371 的规定。

2.1.4 鸡粉调味料应符合SB/T 10371 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合GB 13104 和GB/T 317 的规定。

2.1.6 食用葡萄糖应符合GB/T 20880 和GB 15203 的规定。

2.1.7 冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。

2.1.8 番茄粉应符合NY/T 957 的规定。

2.1.9 辣椒粉应符合GB/T 23183 的规定。

2.1.10 洋葱粉应符合NY/T 959 的规定。

2.1.11 芝麻应符合GB/T 11761 和GB 19300 的规定。

2.1.12 葱应符合NY/T 1835的规定。

2.1.13 姜符合GB/T 30383的规定。

2.1.14 蒜符合GH/T 1194 的规定。

2.1.15 虾粉应符合GB 10133 的规定。

2.1.16 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885 和GB 31637 的规定。

2.1.17 咖喱粉应符合GB/T 22266 的规定。

2.1.18 白胡椒粉应符合GB/T 7900 和GB/T 15691 的规定。

2.1.19 黑胡椒粉应符合GB/T 7901 和GB/T 15691 的规定。

2.1.20 脱水蔬菜应符合NY/T 1045的规定。

2.1.21 香辛料应符合GB/T15691 的规定。

2.1.22 橘皮、白芷、山楂应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.23 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203的规定。

2.1.24 虾皮应符合SC/T 3205 和GB 10136 的规定。

2.1.25 紫菜应符合GB 19643 的规定。

2.1.26 复合调味料应符合GB31644的规定。

2.1.27 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2 的规定。

2.1.28 山梨酸钾应符合GB 1886.39 的规定。

2.1.29 苯甲酸钠应符合GB 1886.184 的规定。

2.1.30 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。

2.1.31 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 28303 的规定。

2.1.32 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。

2.1.33 单,双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65 的规定。

2.1.34 纽甜应符合GB 29944 的规定。

2.1.35 琥珀酸二钠应符合GB 29939 的规定。

2.1.36 呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171 的规定。

2.1.37 瓜尔胶应符合GB 28403 的规定。

2.1.38 黄原胶应符合GB 1886.41 的规定。

2.1.39 焦糖色应符合GB 1886.64 的规定。

2.1.40 红曲红应符合GB 1886.181 的规定。

2.1.41 辣椒红应符合GB 1886.34 的规定。

2.1.42 栀子黄应符合GB 7912 的规定。

2.1.43 柠檬黄应符合GB 4481.1 的规定。

2.1.44 日落黄应符合GB 6227.1 的规定。

2.1.45 二氧化硅应符合GB 25576 的规定。

2.1.46 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合GB 1886.47 的规定。

2.1.47 木糖醇应符合GB 1886.234 的规定。

2.1.48 柠檬酸应符合GB 1886.235 的规定。

2.1.49 DL-苹果酸应符合GB 25544 的规定。

2.1.50 L-丙氨酸（增味剂）应符合GB 25543 的规定。

2.1.51 辣椒油树脂应符合GB 28314 的规定。

2.1.52 赤藓糖醇应符合GB26404 的规定。

2.1.53 环已基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合GB 1886.37 的规定。

2.1.54 乙酰磺胺酸钾符合GB 25540 的规定。

2.1.55 三氯蔗糖应符合GB 25531 的规定。

2.1.56 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232 的规定。

2.1.57 食品用香精应符合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	固态，均匀粉末状或小颗粒状，无结块	从样品中取出一份，倒入洁净的白瓷盘内，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	具有原辅料混合加工后特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味，无异味	
杂　　质	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤	18.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计)，g/100g	≤	59	GB 5009.44
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
无机砷(以As计)，mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
甲基汞[a]（以 Hg 计）,mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
3-氯-1，2-丙二醇[b]，mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191

山梨酸钾[c]（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠[c]（以苯甲酸计），g/kg	≤	0.6	GB 5009.28
天门冬酰苯丙氨酸甲酯[c]，g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
三氯蔗糖[c]，g/kg	≤	0.25	GB 22255
乙酰磺胺酸钾[c]，g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠[c]（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
纽甜[c]，g/kg	≤	0.07	GB 5009.247
栀子黄[c]，g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
日落黄[c]，g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
柠檬黄[c]，g/kg	≤	0.2	GB 5009.35

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a仅限添加水产及其制品的产品检验。

b仅限添加酸水解植物蛋白的产品检验。

c仅限添加该食品添加剂的产品检验。

同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）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中的平板计数法
沙门氏菌,/25g	5	0	0	–	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌,CFU/g	5	1	10^2	10^3	GB 4789.10

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 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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（仅适用于即食产品）、大肠菌群（仅适用于即食产品）的检验。型式检验应符合国家相关规定。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、白砂糖、食用葡萄糖、番茄粉、辣椒粉、洋葱粉、芝麻、葱、姜、蒜、虾粉、食用玉米淀粉、咖喱粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、脱水蔬菜（脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水葱、脱水芫荽、脱水菠菜中的一种或几种）、香辛料（花椒、青麻椒、藤椒、白胡椒、黑胡椒、八角、孜然、肉桂、小茴香、桂皮、月桂叶、肉豆蔻、草果、砂仁、圆叶当归、高良姜、甘草、山奈中的一种或几种）、橘皮、白芷、山楂中的一种或几种为主要原料，添加或不添加麦芽糊精、虾皮、紫菜、复合调味料（牛肉粉调味料、肉类复合调味料、菇类复合调味料、芥末调味料、水解植物蛋白粉、鸡肉提取物、牛肉抽提物、羊肉提取物、鱼肉提取物、鸡肉粉、牛肉粉、酱油粉中的一种或几种）、酵母抽提物、山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙基麦芽酚、单,双甘油脂肪酸酯、纽甜、琥珀酸二钠、呈味核苷酸二钠、瓜尔胶、黄原胶、焦糖色、红曲红、辣椒红、栀子黄、柠檬黄、日落黄、二氧化硅、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、木糖醇、柠檬酸、DL-苹果酸、L-丙氨酸（增味剂）、辣椒油树脂、赤藓糖醇、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、食品用香精(咸味香精、肉类风味香精、海鲜风味香精、骨汤风味香精、菌菇风味香精、蔬菜风味香精、麻辣风味香精、泡椒味香精、椒麻味香精、花椒味香精、辣椒味香精、番茄味香精、迷迭香味香精中的一种或几种）中的一种或多种，经分选或不分选、粉碎或不粉碎、调配、混合、杀菌或不杀菌、包装而成的含有两种或两种以上调味料的即食或非即食固态复合调味。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。

周口正中食品有限公司