



410846S-2023



仲景食品股份有限公司企业标准

Q/ZJSP 0011S-2023

老姜粉

2023-04-13 发布

2023-04-13 实施

仲景食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由仲景食品股份有限公司提出并起草。
本标准起草人：孙伟。

H N

Q B

老姜粉

1 范围

本标准规定了老姜粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以老姜为原料经挑拣、粉碎，添加（不添加）麦芽糊精、二氧化硅、玉米淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、生姜油树脂中的一种或多种，经混合、包装而成即食或非即食的香辛料调味品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 老姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.6 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.7 生姜油树脂应符合 GB 29938 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，粗细粉允许同时存在	从样品中取出 5~20 克，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	具有原料物质加工后应有的色泽	
气味、滋味	具有该原料应有的香气和滋味，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	≤ 14.0	GB 5009.3
酸不溶性灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 1.3	GB 5009.12

*项严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

即食老姜粉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（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	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 食品生产加工过程卫生要求

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；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、净含量及允许短缺量、水分；即食老姜粉还应增加菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以老姜为原料经挑拣、粉碎，添加（不添加）麦芽糊精、二氧化硅、玉米淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、生姜油树脂中的一种或多种，经混合、包装而成即食或非即食的香辛料调味品。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/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》制订了本企业标准，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。

H N
仲景股份有限公司

Q B