



410664S-2023

久芳农业科技发展（商丘）有限公司企业标准

Q/JNKF 0003S-2023

固态复合调味料

2023-04-05 发布

2023-04-05 实施

久芳农业科技发展（商丘）有限公司 发布

前 言

本标准由久芳农业科技发展（商丘）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曹明月、张春、梁华丽。

本标准自实施之日起代替 Q/JNKF0003S-2018（备案号 411030S-2018）。

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。

本标准适用于以洋葱、花椒、小茴香、大蒜、辣椒、桂皮、山奈、八角、丁香、香菇、芝麻、桔茗(孜然)、芫荽、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、姜、食用盐、白砂糖中的一种或几种为主要原料,添加或不添加棕榈油、菜籽油、大豆油、芝麻油、玉米淀粉、玉米粉、番茄粉、马铃薯粉、大豆膳食纤维粉、乳糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、甘氨酸(增味剂)、柠檬酸钠、柠檬酸、辣椒油树脂、辣椒红、食品用香精(鸡肉香精、猪肉香精、土豆香精中的一种或几种)、二氧化硅中的一种或几种,经预处理、粉碎或不粉碎、配料、混合、炒制或不炒制、油炸或不油炸、过筛、包装、灭菌或不灭菌而制成的含两种及两种以上调味料的即食或非即食固态复合调味料。

根据用途及所用原料不同,产品分为红葱酥复合调味料、珍味鲜复合调味料、增鲜调味料(鲜味宝)复合调味料、土豆调味粉复合调味料、麻辣调味粉复合调味料、香辣腌渍料复合调味料、鲜香粉(鸡肉)复合调味料、鲜香粉(猪肉)复合调味料、香菇粉复合调味料、糊香辣椒面复合调味料、蒜酥(粉)复合调味料、麻辣风味复合调味料、葱酥粉复合调味料。

2 要求

2.1 原料质量要求

2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 洋葱、花椒、小茴香、大蒜、辣椒、桂皮、山奈、八角、丁香、芝麻、桔茗(孜然)、芫荽、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、姜应符合GB/T 15691的规定。

2.1.3 香菇应符合GH/T 1013和GB 7096的规定。

2.1.4 棕榈油应符合GB/T 15680和GB 2716的规定。

2.1.5 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。

2.1.6 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。

2.1.7 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。

2.1.8 玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。

2.1.9 玉米粉应符合GB/T 10463的规定。

2.1.10 番茄粉应符合NY/T 957的规定。

2.1.11 马铃薯粉应符合SB/T 10752的规定。

2.1.12 大豆膳食纤维粉应符合GB/T 22494的规定。

2.1.13 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.14 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.15 乳糖应符合GB 25595的规定。

- 2.1.16 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.17 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.18 谷氨酸钠（味精）应符合GB 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.19 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.20 甘氨酸应符合GB 25542的规定。
- 2.1.21 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.22 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.23 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.24 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.25 鸡肉香精、猪肉香精、土豆香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.26 二氧化硅应符合GB 25576的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	呈产品应具有色泽，色泽均匀	取适量样品置于洁净的白瓷盘或白色纸上，自然光下，观察色泽、组织形态及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
气味和滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
组织形态	粉末状，片状等，无结块	
杂 质	无正常视力可见杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分（干燥失重）/（g/100g）	≤ 14	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计）/（g/100g）	≤ 50	GB 5009.44
氨基酸态氮/（g/100g）	≥ 0.1	GB 5009.235
总氮/（g/100g）	≥ 0.2	GB 5009.5
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）（仅限油炸工艺）	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）（仅限油炸工艺）	≤ 0.25	GB 5009.227
无机砷 ^a （以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.8	GB 5009.12

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

a 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，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。

2.4 微生物限量

即食或灭菌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（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
霉菌	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母	5	2	10 ²	10 ³	
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 食品生产加工过程卫生要求

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、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、氨基酸态氮、总氮、菌落总数（限即食或灭菌类产品）、大肠菌群（限即食或经灭菌处理类产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

固态调味料是以洋葱、花椒、小茴香、大蒜、辣椒、桂皮、山奈、八角、丁香、香菇、芝麻、桔茗(孜然)、芫荽、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、姜、食用盐、白砂糖中的一种或几种为主要原料，添加或不添加棕榈油、菜籽油、大豆油、芝麻油、玉米淀粉、玉米粉、番茄粉、马铃薯粉、大豆膳食纤维粉、乳糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、甘氨酸（增味剂）、柠檬酸钠、柠檬酸、辣椒油树脂、辣椒红、食品用香精（鸡肉香精、猪肉香精、土豆香精中的一种或几种）、二氧化硅中的一种或几种，经预处理、粉碎或不粉碎、配料、混合、炒制或不炒制、油炸或不油炸、过筛、包装、灭菌或不灭菌而制成的含两种及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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

久芳农业科技发展（商丘）有限公司