



411729S-2023



西峡县百菌园食品有限公司企业标准

Q/XBS 0002S-2023

固态复合调味料

2023-06-18 发布

2023-06-18 实施

西峡县百菌园食品有限公司 发布

前 言

本标准由西峡县百菌园食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：晋东栓。

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、白砂糖、食用葡萄糖、味精、食用玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、辣椒、香辛料或香辛料粉（胡椒、花椒、孜然、桂皮、姜、蒜、大葱、小葱、洋葱、草果、甘草、小茴香、胡椒、八角、月桂叶、肉豆蔻、丁香、姜黄、高良姜、砂仁、山奈、木姜子、牛至、芫荽、香茅、芝麻中的一种或几种）、脱水鸡肉粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料中的几种为原料，加入或不加入食用菌粉[羊肚菌、蛹虫草（虫草花）、香菇、牛肝菌、姬松茸、杏鲍菇、茶树菇、猴头菇、鸡枞菌中的一种或几种]、白芷、脱水蔬菜（竹笋、葱片、香葱片、洋葱片、洋葱粒、蒜片、蒜粒中的一种或几种）、果蔬粉（香葱粉、蒜粉、洋葱粉、番茄粉、南瓜粉、罗汉果粉、高丽菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉中的一种或几种）、海苔粉、黄豆粉、酵母抽提物、麦芽糊精、酱油粉、红曲红、红曲米、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、海藻酸钠、L-丙氨酸（增味剂）、氨基乙酸（甘氨酸）（增味剂）、乙基麦芽酚、食品用香精（蔬菜香精、肉味香精、海鲜味香精、菌菇香精、酱油香精、豆豉香精中的一种或多种）中的一种或几种，经粉碎、混合、造粒或不造粒、干燥、包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的即食类或非即食类固态复合调味料。

根据食用方式不同可分为：非即食固态复合调味料、即食固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 辣椒、香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 脱水鸡肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

- 2.1.12牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.13鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.14海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.15排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.16鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.17海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.18排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.19食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.20白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.21脱水蔬菜、果蔬粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.22海苔粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.23黄豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.24酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.25麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.27红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.28红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.29辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.305'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.315'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.325'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.33海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.34L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.35氨基乙酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.36乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.37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	可为粉状、片状、颗粒状并允许同时存在	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有原料混合加工后应有的色泽	
气、滋味	具该产品应有的气滋味，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	≤ 13	GB 5009. 3
食用盐(以氯化钠计)， g/100g	≤ 59	GB 5009. 44
无机砷(以As计)， mg/kg	≤ 0. 1	GB 5009. 11
铅(以Pb计)*， mg/kg	≤ 0. 8	GB 5009. 12
a仅适用于使用该食品添加剂的产品； *铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

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
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
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，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，真菌毒素限量应符合GB 2761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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐；即食产品还应增加菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、味精、食用玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、辣椒、香辛料或香辛料粉（胡椒、花椒、孜然、桂皮、姜、蒜、大葱、小葱、洋葱、草果、甘草、小茴香、胡椒、八角、月桂叶、肉豆蔻、丁香、姜黄、高良姜、砂仁、山奈、木姜子、牛至、芫荽、香茅、芝麻中的一种或几种）、脱水鸡肉粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料中的几种为原料，加入或不加入食用菌粉[羊肚菌、蛹虫草（虫草花）、香菇、牛肝菌、姬松茸、杏鲍菇、茶树菇、猴头菇、鸡枞菌中的一种或几种]、白芷、脱水蔬菜（竹笋、葱片、香葱片、洋葱片、洋葱粒、蒜片、蒜粒中的一种或几种）、果蔬粉（香葱粉、蒜粉、洋葱粉、番茄粉、南瓜粉、罗汉果粉、高丽菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉中的一种或几种）、海苔粉、黄豆粉、酵母抽提物、麦芽糊精、酱油粉、红曲红、红曲米、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、海藻酸钠、L-丙氨酸（增味剂）、氨基乙酸（甘氨酸）（增味剂）、乙基麦芽酚、食品用香精（蔬菜香精、肉味香精、海鲜味香精、菌菇香精、酱油香精、豆豉香精中的一种或多种）中的一种或几种，经粉碎、混合、造粒或不造粒、干燥、包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的即食类或非即食类固态复合调味料。

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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

西峡县百菌园食品有限公司