



411831S-2023



巩义市白园食品有限公司企业标准

Q/GBS 0003S-2023

固态复合调味料

2023-06-23 发布

2023-06-23 实施

巩义市白园食品有限公司 发布

前 言

本标准由巩义市白园食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王晓峰、李廷渲、赵明举、王明霞、赵正权、张爱苹、王素霞、李佳文。

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。

本标准适用于以香辛料【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、白欧芹、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜】、当归、刀豆、山药、马齿苋、玉竹、白果、白扁豆、百合、杏仁、芡实、赤小豆、麦芽、枣、酸枣、黑枣、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、香橼、香薷、桃仁、桑叶、荷叶、淡豆豉、芝麻、藿香、食用盐、味精、白砂糖、山楂、香菇、橘皮、白芷、食用玉米淀粉、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、大豆油、咸味食品香精中的几种为原料，经干燥或不干燥、混合、粉碎、炒制（将大豆油加热至适当温度）或不炒制、搅拌、包装而成（含有两种或两种以上的调味品）的固态复合调味料。

根据产品的食用方法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 原料要求

2.1.1 食用盐应符合GB 2721的规定。

2.1.2 白砂糖应符合GB 13104的规定。

2.1.3 味精应符合GB 2720的规定。

2.1.4 当归、刀豆、山药、马齿苋、玉竹、白果、白扁豆、百合、杏仁、芡实、赤小豆、麦芽、枣、鱼腥草、枸杞子、栀子、香橼、香薷、桃仁、桑叶、荷叶、淡豆豉、白芷、山楂应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.5 菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、白欧芹、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜应符合GB/T 15691的规定。

2.1.6 枳椇子、藿香、橘皮、酸枣、黑枣应无污染、无霉变、无腐烂，应符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.7 牛肉粉调味料应符合SB/T 10513的规定。

- 2.1.8 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.9 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.10 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.11 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.12 芝麻应符合GB/T 11761的规定。
- 2.1.13 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.14 排骨粉调味料应符合SB/T 10526的规定。
- 2.1.15 咸味食品香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.16 香菇应符合GH/T 1013和GB 7096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、小颗粒状、块状	从样品中取出50g, 将其置于洁净白瓷盘中, 在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味。
色泽	具有该产品固有的色泽	
气味、滋味	具有该产品特有的气味、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	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 50	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
^a 展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。a仅限于添加山楂原料的产品。

2.4 微生物限量

即食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	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
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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合 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。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

固态复合调味料是以香辛料【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、白欧芹、丁香、罗幌子、蒙百里香、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜】、当归、刀豆、山药、马齿苋、玉竹、白果、白扁豆、百合、杏仁、芡实、赤小豆、麦芽、枣、酸枣、黑枣、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、香橼、香薷、桃仁、桑叶、荷叶、淡豆豉、芝麻、藿香、食用盐、味精、白砂糖、山楂、香菇、橘皮、白芷、食用玉米淀粉、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、大豆油、咸味食品香精中的几种为原料，经干燥或不干燥、混合、粉碎、炒制（将大豆油加热至适当温度）或不炒制、搅拌、包装而成（含有两种或两种以上的调味品）的固态复合调味料。

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》相关标准制订本企业标准，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。

巩义市白园食品有限公司

QB