



412172S-2023



唐河县梦鑫调味品有限公司企业标准

Q/TMT 0001S-2023

# 固态复合调味料

2023-07-17 发布

2023-07-17 实施

唐河县梦鑫调味品有限公司 发布

## 前 言

本标准由唐河县梦鑫调味品有限公司提出。

本标准起草单位：唐河县梦鑫调味品有限公司。

本标准主要起草人：张春有。

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、味精、白砂糖、食用玉米淀粉、辣椒、八角、孜然、小茴香、胡椒、肉桂（桂皮）、花椒、香叶（月桂叶）、脱水葱粒、葱粉、芝麻、鸡精调味料中的几种为原料，添加辣椒红、麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、环己基氨基磺酸钠、牛肉香精、鸡肉香精中的几种，经预处理（挑选或不挑选、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎）、调配、混合、称量、包装加工而成的含两种或两种以上调味品的即食类或非即食类固态复合调味料。

根据原辅料不同产品可分为：即食类固态复合调味料、非即食类固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.6 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.7 麦芽酚应符合 GB 1886.282 的规定。
- 2.1.8 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 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 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.11 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.12 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.13 脱水葱粒应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.14 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.15 胡椒、香叶（月桂叶）、小茴香、肉桂（桂皮）、葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 牛肉香精、鸡肉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.18 生产用水应符合 GB 5749 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	粉末状或少量颗粒状	取适量样品置于白色瓷盘中，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	
气味、滋味	具有本品应有的气味、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	≤ 14.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 50.0	GB 5009.44
氨基酸态氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.05	GB 5009.235
总氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.1	SB/T 10371
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
<sup>a</sup> 环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97

注1:\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

<sup>a</sup>仅适用于添加该食品添加剂的产品。

注2: 无机砷项目的检测可先测定其总砷, 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10

注: 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 生产加工过程中的卫生要求

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、水分、食用盐、氨基酸态氮、菌落总数（仅适用于即食类）、大肠菌群（仅适用于即食类）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

固态复合调味料是以食用盐、味精、白砂糖、食用玉米淀粉、辣椒、八角、孜然、小茴香、胡椒、肉桂（桂皮）、花椒、香叶（月桂叶）、脱水葱粒、葱粉、芝麻、鸡精调味料中的几种为原料，添加辣椒红、麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、环己基氨基磺酸钠、牛肉香精、鸡肉香精中的几种，经预处理（挑拣或不挑拣、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎）、调配、混合、称量、包装加工而成的含两种或两种以上调味品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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

唐河县梦鑫调味品有限公司

H N  
Q B