



412077S-2023



商丘市城乡一体化示范区食味丰食品销售小作坊企业标准

Q/SSWF 0001S-2023

固态复合调味料

2023-07-09 发布

2023-07-09 实施

商丘市城乡一体化示范区食味丰食品销售小作坊 发布

前 言

本标准由商丘市城乡一体化示范区食味丰食品销售小作坊提出。

本标准起草单位：商丘市城乡一体化示范区食味丰食品销售小作坊。

本标准主要起草人：李存霞。

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、鸡精调味料、鸡粉调味料、香辛料【辣椒、麻椒、干姜、花椒（大红袍）、桂皮、肉桂、肉豆蔻、荜拨、八角、香叶（月桂叶）、豆蔻、小茴香、孜然、草果、丁香、白胡椒、高良姜、砂仁、山奈中的一种或几种，经粉碎】或香辛料粉【辣椒、麻椒、干姜、花椒（大红袍）、桂皮、肉桂、肉豆蔻、荜拨、八角、香叶（月桂叶）、豆蔻、小茴香、孜然、草果、丁香、白胡椒、高良姜、砂仁、山奈中的一种或几种】、固态调味料【淀粉、食用盐、白砂糖、酵母抽提物、鸡粉调味料、水解植物蛋白粉、发酵酱油粉末、复合香辛料、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、山梨酸钾、食用香精）】、鲜味宝调味料【味精、食用盐、白砂糖、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠）】、熟制籽类（花生、白芝麻、黑芝麻、黄豆中的一种或几种）（粉碎或不粉碎）、芝麻、陈皮（橘皮）（粉碎）、白芷（粉碎）、紫苏籽（粉碎或不粉碎）、咖喱粉中的几种为主要原料，添加或不添加食用玉米淀粉、食品用香精（牛肉香精、肉味香精、鸡肉香精中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、混合搅拌、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食类与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：撒料、蘸料。

非即食类：芝麻香复合调味料、烧烤料、胡辣汤调味料、包子料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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 熟制籽类、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 陈皮（橘皮）、白芷、紫苏籽应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.8 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.9 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.11 固态调味料、鲜味宝调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 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	≤ 58.0	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	≤ 0.9	GB 5009.12
注1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
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 ^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	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 ²	10 ³	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

本标准适用于以食用盐、味精、白砂糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、香辛料【辣椒、麻椒、干姜、花椒（大红袍）、桂皮、肉桂、肉豆蔻、荜拨、八角、香叶（月桂叶）、豆蔻、小茴香、孜然、草果、丁香、白胡椒、高良姜、砂仁、山奈中的一种或几种，经粉碎】或香辛料粉【辣椒、麻椒、干姜、花椒（大红袍）、桂皮、肉桂、肉豆蔻、荜拨、八角、香叶（月桂叶）、豆蔻、小茴香、孜然、草果、丁香、白胡椒、高良姜、砂仁、山奈中的一种或几种】、固态调味料【淀粉、食用盐、白砂糖、酵母抽提物、鸡粉调味料、水解植物蛋白粉、发酵酱油粉末、复合香辛料、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、山梨酸钾、食用香精）】、鲜味宝调味料【味精、食用盐、白砂糖、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠）】、熟制籽类（花生、白芝麻、黑芝麻、黄豆中的一种或几种）（粉碎或不粉碎）、芝麻、陈皮（橘皮）（粉碎）、白芷（粉碎）、紫苏籽（粉碎或不粉碎）、咖喱粉中的几种为主要原料，添加或不添加食用玉米淀粉、食品用香精（牛肉香精、肉味香精、鸡肉香精中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、混合搅拌、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食类与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。

商丘市城乡一体化示范区食味丰食品销售小作坊

QB