



412692S-2023



焦作市香苑食品有限公司企业标准

Q/JXS 0002S-2023

粉菜包（固态复合调味料）

2023-08-24 发布

2023-08-24 实施

焦作市香苑食品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市香苑食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：慕存才。

H N
Q B

粉菜包（固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了粉菜包（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、香辛料（白胡椒）中的几种，配以虾皮、紫菜、脱水香葱（叶、圈）、脱水香菜、脱水胡萝卜、裙带菜、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种，经混合搅拌、包装加工而成的含两种或两种以上调味品的即食或非即食粉菜包（固态复合调味料）。

根据原辅料不同，产品可分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.2 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.4 脱水香葱（叶、圈）、脱水香菜、脱水胡萝卜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定、。
- 2.1.5 紫菜、裙带菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.6 虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 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	具有产品应有的性状	从样品中取出50g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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,%	≤ 30.0	GB 5009.3

无机砷（以 As 计）,mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅（以干重计）（以 Pb 计）,mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
甲基汞 ^a （以 Hg 计）,mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； ^a 适用于添加虾皮的产品检验。			

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
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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）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、味精、白砂糖、香辛料（白胡椒）中的几种，配以虾皮、紫菜、脱水香葱（叶、圈）、脱水香菜、脱水胡萝卜、裙带菜、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种，经混合搅拌、包装加工而成的含两种或两种以上调味品的即食或非即食粉菜包（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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作市香苑食品有限公司