



412453S-2023



濮阳市恒远食品有限公司企业标准

Q/QHY 0001S-2023

固态复合调味料

2023-08-08 发布

2023-08-08 实施

濮阳市恒远食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市恒远食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：梁定建、魏磊娜、韩哲慧。

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、食用葡萄糖、味精、白砂糖中的一种或几种为原料，添加或不添加香辛料（八角、高良姜、小茴香、桂皮、花椒、山奈、辣椒、砂仁、肉豆蔻、草果、丁香、姜黄、香茅、甘草、月桂叶、荜拨、白胡椒、黑胡椒、豆蔻、孜然、大葱、小葱、洋葱、姜、蒜、百里香、芫荽、茼蒿）、洋葱粉、大蒜粉、芝麻、咖喱粉、芥末籽、食用玉米淀粉、玉米粉、小麦粉、麦芽糊精、番茄粉、花生（碎）、黄豆（碎）、陈皮、白芷、山楂、青果、木瓜、白果、桂圆、枸杞、香菇、红枣、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、大豆膳食纤维粉、酵母提取物、水解植物蛋白粉、食品用香精（花椒风味香精、孜然风味香精、胡椒风味香精、烧烤风味香精、藤椒风味香精、香辣风味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、烤牛肉香精、肉味精膏）、液态复合调味料（猪骨、牛骨、鸡骨、水、食用盐、植物油、鸡油、味精、乙酰化二淀粉磷酸酯、瓜尔胶、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、食品用香精、琥珀酸二钠、酵母抽提物）、固态复合调味料（红腐乳、麦芽糊精、白砂糖、酵母抽提物、二氧化硅）、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、谷氨酸钠、山梨酸钾、辣椒红、姜黄素、柠檬黄、琥珀酸二钠、三聚磷酸钠、柠檬酸、乙基麦芽酚中的一种或几种为辅料，经挑拣、干燥（或不干燥）、炒制（或不炒制）、粉碎、筛分（或不筛分）、混合、杀菌（或不杀菌）、包装加工而成含两种或两种以上的调味料的即食或非即食固态复合调味料。

根据食用方式不同可分为：即食固态复合调味料、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 陈皮、白果、木瓜、白芷、山楂、青果、桂圆、枸杞、红枣应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.5 高良姜、小茴香、桂皮、八角、花椒、山奈、辣椒、砂仁、肉豆蔻、草果、丁香、姜黄、香茅、甘草、月桂叶、荜拨、白胡椒、黑胡椒、豆蔻、孜然、大葱、小葱、洋葱、姜、蒜、芫荽、百里香、茼蒿、洋葱粉、蒜粉应符合GB/T 15691的规定。

2.1.6 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。

2.1.7 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。

- 2.1.8 芝麻应符合GB/T 11761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 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203的规定。
- 2.1.11 谷氨酸钠应符合GB 1886.306的规定。
- 2.1.12 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.13 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.15 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.16 二氧化硅应符合GB 25576的规定。
- 2.1.17 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.18 玉米粉应符合GB/T 10463的规定。
- 2.1.19 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.20 香菇应符合GB 7096的规定。
- 2.1.21 小麦粉应符合GB/T 1355的规定。
- 2.1.22 番茄粉应符合NY/T 957的规定。
- 2.1.23 咖喱粉应符合GB/T 22266的规定。
- 2.1.24 花生（碎）应符合GB/T 1532的规定。
- 2.1.25 黄豆（碎）应符合GB 1352的规定。
- 2.1.26 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.27 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.28 牛肉粉调味料应符合SB/T 10513的规定。
- 2.1.29 海鲜粉调味料应符合SB/T 10485的规定。
- 2.1.30 排骨粉调味料应符合SB/T 10526的规定。
- 2.1.31 大豆膳食纤维粉应符合GB/T 22494 的规定。
- 2.1.32 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.33 姜黄素应符合GB 1886.76的规定。
- 2.1.34 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.35 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.36 芥末籽应符合GB/T 32730的规定。
- 2.1.37 水解植物蛋白粉应符合GB 20371的规定。
- 2.1.38 液态复合调味料、复合调味料应符合GB 31644的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要求	检验方法
-----	----	------

性状	颗粒状或粉状	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	具有本品固有的色泽	
气味和滋味	具有本品固有的气味和滋味, 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 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 20.0	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
^b 磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256
^b 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^b 姜黄素, g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
^b 柠檬黄, g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
^c 3-氯-1, 2-丙二醇, mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191
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。 b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。 c 仅适用于添加水解植物蛋白粉的产品检验。 同一功能的食品添加剂 (防腐剂、相同色泽着色剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。		

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 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、水分、食用盐 (仅适用于添加食用盐的产品)、菌落总数 (仅限即食类产品)、大肠菌群 (仅限即食类产品)、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

固态复合调味料是以食用盐、食用葡萄糖、味精、白砂糖中的一种或几种为原料，添加或不添加香辛料（八角、高良姜、小茴香、桂皮、花椒、山奈、辣椒、砂仁、肉豆蔻、草果、丁香、姜黄、香茅、甘草、月桂叶、荜拔、白胡椒、黑胡椒、豆蔻、孜然、大葱、小葱、洋葱、姜、蒜、百里香、芫荽、莳萝）、洋葱粉、大蒜粉、芝麻、咖喱粉、芥末籽、食用玉米淀粉、玉米粉、小麦粉、麦芽糊精、番茄粉、花生（碎）、黄豆（碎）、陈皮、白芷、山楂、青果、木瓜、白果、桂圆、枸杞、香菇、红枣、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、大豆膳食纤维粉、酵母提取物、水解植物蛋白粉、食品用香精（花椒风味香精、孜然风味香精、胡椒风味香精、烧烤风味香精、藤椒风味香精、香辣风味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、烤牛肉香精、肉味精膏）、液态复合调味料（猪骨、牛骨、鸡骨、水、食用盐、植物油、鸡油、味精、乙酰化二淀粉磷酸酯、瓜尔胶、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、食品用香精、琥珀酸二钠、酵母抽提物）、固态复合调味料（红腐乳、麦芽糊精、白砂糖、酵母抽提物、二氧化硅）、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、谷氨酸钠、山梨酸钾、辣椒红、姜黄素、柠檬黄、琥珀酸二钠、三聚磷酸钠、柠檬酸、乙基麦芽酚中的一种或几种为辅料，经挑拣、干燥（或不干燥）、炒制（或不炒制）、粉碎、筛分（或不筛分）、混合、杀菌（或不杀菌）、包装加工而成含两种或两种以上的调味料的即食或非即食固态复合调味料。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

濮阳市恒远食品有限公司