



411006S-2024



郑州雪麦龙食品香料有限公司企业标准

Q/ZXS 0008S-2024

固态复合调味料

2024-04-23 发布

2024-04-23 实施

郑州雪麦龙食品香料有限公司 发布

前 言

本标准由郑州雪麦龙食品香料有限公司提出。

本标准起草单位：郑州雪麦龙食品香料有限公司。

本标准主要起草人：谢晓梅、时锦锦、黄慧、刘逢先、张雪。

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[花椒、辣椒、葱、姜、大蒜、白胡椒、黑胡椒、孜然、八角、小茴香、肉桂、丁香、肉豆蔻、当归、山柰、莪萝、芫荽、木姜子（山苍子）、月桂叶、草果、十三香、高良姜、香茅、小豆蔻、豆蔻、紫苏、薄荷、甜罗勒、百里香、葫芦巴、荜茇]中的一种或几种为原料，经挑拣、粉碎、采用超临界二氧化碳萃取其风味成分为主要原料，辅以食用葡萄糖、食用玉米淀粉、酸处理淀粉、麦芽糊精、食用盐、白砂糖、味精、水解植物蛋白、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或几种，经混合、包装而成的包含两种或两种以上调味料的固态复合调味料。

根据食用方式不同可分为：即食产品、非即食产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 水解植物蛋白应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.13 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.14 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）应符合 GB 25554 的规定。
- 2.1.15 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）应符合 GB 25553 的规定。

- 2.1.16蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.17单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 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	颗粒状、片状、粉状、块状等固态形式，允许同时存在	取样品适量，置入白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味。
色 泽	具有产品应有色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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，%	≤ 25	GB 5009.3
铅*(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
3-氯-1,2-丙二醇 ^a ，mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191
^a 仅适用于使用水解植物蛋白的产品； *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 微生物限量

即食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： 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 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，农药残留限量应符合GB 2763的规定，污染物残留限量应符合GB 2762的规定，真菌毒素限量应符合GB 2761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

本标准适用于以香辛料[花椒、辣椒、葱、姜、大蒜、白胡椒、黑胡椒、孜然、八角、小茴香、肉桂、丁香、肉豆蔻、当归、山柰、莳萝、芫荽、木姜子（山苍子）、月桂叶、草果、十三香、高良姜、香茅、小豆蔻、豆蔻、紫苏、薄荷、甜罗勒、百里香、葫芦巴、荜茇]中的一种或几种为原料，经挑拣、粉碎、采用超临界二氧化碳萃取其风味成分为主要原料，辅以食用葡萄糖、食用玉米淀粉、酸处理淀粉、麦芽糊精、食用盐、白砂糖、味精、水解植物蛋白、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或几种，经混合、包装而成的包含两种或两种以上调味料的固态复合调味料。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

郑州雪麦龙食品香料有限公司