



411038S-2024



许昌礼阳食品有限公司企业标准

Q/XLS 0008S-2024

固态复合调味料

2024-04-28 发布

2024-04-28 实施

许昌礼阳食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌礼阳食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李小飞。

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、香辛料或粉[八角、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、黑胡椒、胡麻、小茴香、肉豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、豆蔻、草果、干姜、辣椒、孜然、桂皮、肉桂、香叶（月桂叶）、高良姜、姜黄、丁香、蒙百里香、百里香、甘牛至、牛至、香茅、甘草、山奈、留兰香、甜罗勒、荳蔻、香莱兰、砂仁、迷迭香、当归、阴香、大清桂、莳萝、芫荽、薄荷、椒样薄荷、木姜子、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、土茴香、细叶芹、芹菜、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、藏红花、枫茅、阿魏、刺柏、留兰香、调料九里香、欧芹、多香果、白欧芥、罗晃子、香椿、香旱芹、葫芦巴中的一种或几种]、陈皮、白芷、葱粉、蒜粉、香菜粉、洋葱粉、熟芝麻、鸡精调味料、牛肉粉、鸡肉粉、酵母提取物、白砂糖、酵母抽取物、麦芽糊精、食用葡萄糖中的几种为原料，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠、二氧化硅、酱油粉、食品用香精中的一种或几种，经调配、粉碎或不粉碎、混合、包装而成的含有两种或两种以上调味料的即食或非即食类固态复合调味料。

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 原辅料要求

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/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的规定。

2.1.6 葱粉、蒜粉、香菜粉、洋葱粉应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7 熟芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.8 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.9 牛肉粉、鸡肉粉应符合 GB 2726 的规定。

2.1.10 酵母提取物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.11 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.12 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.13 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

2.1.14 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.15 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2. 1. 16酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
2. 1. 17食品用香精应符合 GB 30616 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	取适量样品置于洁净的白瓷盘或白色滤纸上中，自然光下，观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	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，g/100g	≤ 15.0	GB 5009. 3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 58.0（仅适用于添加食用盐的产品）	GB 5009. 44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009. 12
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009. 11
*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 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	100	1000	GB 4789. 10
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 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。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐(仅限有此指标项的产品)菌落总数(即食产品)、大肠菌群(即食产品)。型式检验按国家相关规定执行。

HTN

QB

编制说明

本标准适用于以食用盐、味精、香辛料或粉[八角、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、黑胡椒、胡麻、小茴香、肉豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、豆蔻、草果、干姜、辣椒、孜然、桂皮、肉桂、香叶（月桂叶）、高良姜、姜黄、丁香、蒙百里香、百里香、甘牛至、牛至、香茅、甘草、山奈、留兰香、甜罗勒、荜拔、香茅兰、砂仁、迷迭香、当归、阴香、大清桂、茺萝、芫荽、薄荷、椒样薄荷、木姜子、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、土茴香、细叶芹、芹菜、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、藏红花、枫茅、阿魏、刺柏、留兰香、调料九里香、欧芹、多香果、白欧芥、罗晃子、香椿、香旱芹、葫芦巴中的一种或几种]、陈皮、白芷、葱粉、蒜粉、香菜粉、洋葱粉、熟芝麻、鸡精调味料、牛肉粉、鸡肉粉、酵母提取物、白砂糖、酵母抽取物、麦芽糊精、食用葡萄糖中的几种为原料，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠、二氧化硅、酱油粉、食品用香精中的一种或几种，经调配、粉碎或不粉碎、混合、包装而成的含有两种或两种以上调味料的即食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。

许昌礼阳食品有限公司