



411229S-2024



西平佳宇食品厂企业标准

Q/XJS 0002S-2024

固态复合调味料

2024-05-15 发布

2024-05-15 实施

西平佳宇食品厂 发布

前 言

本标准由西平佳字食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：李苗苗。

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。

本标准适用于以小麦粉、玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、豌豆淀粉、豌豆（研磨成粉）、糯米粉、白砂糖、食用盐、味精、香辛料或料粉（辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、孜然粉、洋葱粉、姜粉、蒜粉、孜然粉、小茴香、高良姜粉、草果粉、砂仁粉、桂皮粉、肉桂粉、姜黄粉、香菜籽粉、花椒粉、麻椒粉、香葱粉、辣椒、花椒、八角、黑胡椒、肉豆蔻、丁香中一种或几种）、白芝麻、黑芝麻、花生碎（熟）、黄豆碎（熟）、芹菜粉、番茄粉、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、鸡精调味料中的几种为主要原料，添加或不添加大豆油、谷氨酸钠、食用葡萄糖、麦芽糊精、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、六偏磷酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸钠、氯化钾、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、琥珀酸二钠、L-丙氨酸（增味剂）、甘氨酸（增味剂）、柠檬黄、日落黄、焦糖色、辣椒红、诱惑红、红曲红、二氧化硅、食用香精中的一种或几种，经原料验收、粉碎或不粉碎、调配、混合搅拌、包装等工艺加工而成的含两种或两种以上调味料即食或非即食固态复合调味料。

产品根据配方不同可分为：即食类固态复合调味料例如：烧烤料、香辣蘸料、烧烤撒料、椒盐撒料、椒盐粉调味料、芝麻盐复合调味料等；

非即食固态复合调味料例如：粉浆面条调味料、小酥肉复合调味粉、酥肉粉复合调味料、粉蒸肉米粉复合调味料、炸鸡裹粉复合调味料、脆炸粉复合调味料、嫩肉粉复合调味料、新奥尔良腌料、烧烤腌料、香炒辣椒、海鲜风味调味料、五香粉、鸡肉粉复合调味料、牛肉粉复合调味料、鲜味王调味料、肉味王复合调味料、排骨味王复合调味料、芝麻香复合调味料、炒菜王复合调味料、包子饺子料、复合调味粉等。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用马铃薯淀粉 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.6 糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 香辛料或料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.11 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 花生碎、黄豆碎应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 芹菜粉、番茄粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.14 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.15 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.16 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.17 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.18 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.19 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.20 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.22 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 麦芽糊精应符合 GB/T20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.25 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.26 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.27 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.28 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.29 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.30 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.31 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.32 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.33 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.34 乙基麦芽酚 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.35 辣椒油树脂 GB 28314 的规定。
- 2.1.36 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.37 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.38 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.39 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.40 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.41 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.42 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.43 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.44 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.45 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.46 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.47 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	粉末状或颗粒状，允许粉末、颗粒同时存在	取适量样品，置于洁净的白瓷盘上，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽及有无外来杂质，温开水漱口品尝其滋味，嗅其气味
色泽	具有原辅料混合加工后特有的色泽	
气味、滋味	具有每种产品固有的滋味、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的杂质	

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	≤ 50.0	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
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 20	GB 5009.256
诱惑红 ^a (以诱惑红计), g/kg	≤ 0.04	GB 5009.35 或 SN/T 1743
日落黄 ^a (以日落黄计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
柠檬黄 ^a (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验; 同一功能的食品添加剂 (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 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

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。

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(仅限即食类)、大肠菌群(仅限即食类)。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以小麦粉、玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、豌豆淀粉、豌豆（研磨成粉）、糯米粉、白砂糖、食用盐、味精、香辛料或料粉（辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、孜然粉、洋葱粉、姜粉、蒜粉、孜然粉、小茴香、高良姜粉、草果粉、砂仁粉、桂皮粉、肉桂粉、姜黄粉、香菜籽粉、花椒粉、麻椒粉、香葱粉、辣椒、花椒、八角、黑胡椒、肉豆蔻、丁香中一种或几种）、白芝麻、黑芝麻、花生碎（熟）、黄豆碎（熟）、芹菜粉、番茄粉、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、鸡精调味料中的几种为主要原料，添加或不添加大豆油、谷氨酸钠、食用葡萄糖、麦芽糊精、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、六偏磷酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸钠、氯化钾、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、琥珀酸二钠、L-丙氨酸（增味剂）、甘氨酸（增味剂）、柠檬黄、日落黄、焦糖色、辣椒红、诱惑红、红曲红、二氧化硅、食用香精中的一种或几种，经原料验收、粉碎或不粉碎、调配、混合搅拌、包装等工艺加工而成的含两种或两种以上调味料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。

西平佳宇食品厂

QB