



411554S-2024



商丘市沐雅食品有限公司企业标准

Q/SMS 0001S-2024

固态复合调味料

2024-06-17 发布

2024-06-17 实施

商丘市沐雅食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市沐雅食品有限公司提出。

本标准起草单位：商丘市沐雅食品有限公司。

本标准主要起草人：邢文祥。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以香辛料或香辛料粉【辣椒、花椒、黑胡椒、白胡椒、八角、姜、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、高良姜、月桂叶（香叶）、香茅、芫荽、葱、蒜、砂仁中的一种或几种】、干葱粉、干蒜粉、洋葱粉、香菜粉、胡萝卜粉、青麻椒、红麻椒、干青辣椒、干红辣椒、白芷、白果、橘皮（陈皮）、山楂、食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、玉米淀粉或马铃薯淀粉、麦芽糊精、纯鸡肉粉、纯猪肉粉、纯牛肉粉、酵母抽提物、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、鸡精调味料、鸡粉调味料、香菇、虾皮、紫菜、豆瓣酱粉（蚕豆粉、辣椒、食用盐、熟小麦粉、麦芽糊精）、醋粉（食醋、麦芽糊精）、豆皮、粉条、白粉皮、芝麻、花生仁、芝麻油、胡萝卜粒、香菇粒、高丽菜、海带丝、海带、裙带菜、蛋黄粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化椰子油、乳清粉、酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、黄原胶、 β -胡萝卜素、二氧化硅）、膨化糕粉（膨化米粉）、乳粉中的一种或几种，添加或不添加葡萄糖、乙基麦芽酚、三氯蔗糖、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、二氧化硅、山梨酸钾、辣椒红、辣椒精（辣椒油树脂）、食用香精中的几种为原料，经筛选、粉碎或不粉碎、搅拌或不搅拌、混合、灌装、包装而成的含两种或两种以上调味料的即食类或非即食类固态复合调味料。

根据所用原料不同，可分为以下几类：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 香辛料或香辛料粉、青麻椒、红麻椒、干青辣椒、干红辣椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.2 白芷、白果、橘皮（陈皮）、山楂应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB2721 的规定。
- 2.1.4 干葱粉、干蒜粉、洋葱粉、香菜粉、胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.7 玉米淀粉、马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 膨化糕粉应符合 GB 17401 的规定。
- 2.1.10 纯鸡肉粉、纯猪肉粉、纯牛肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.12 酱油粉、醋粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 豆瓣酱粉应符合 GB 2712 的规定。

- 2.1.14 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.15 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.16 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.17 虾皮应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.18 紫菜、海带丝、海带、裙带菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.19 豆皮应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.20 粉条、白粉皮应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.21 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 脱水蔬菜（胡萝卜粒、香菇粒、高丽菜）应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.25 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.26 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.27 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.28 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.29 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.30 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.31 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.32 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.33 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.34 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.35 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.36 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.37 辣椒精（辣椒油树脂）应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.38 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	粉状或带有颗粒物	取适量被测样品置于洁净白色搪瓷皿中或烧杯中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有本品应有的气味、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	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g (仅适用于添加食用盐的产品)	≤ 58	GB 5009.44
氨基酸态氮(以 N 计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
总氮(以 N 计), g/100g	≥ 0.2	GB 5009.5
山梨酸钾(以山梨酸计) ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
无机砷 ^b (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
注 2: a 指标仅限于添加该食品添加剂的产品的检验;
注 3: b 可先测定其总砷, 当总砷水平不超过无机砷限量值时, 不必测定无机砷; 否则需再测定无机砷。

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	1	10	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

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 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、菌落总数（仅限即食类产品）、大肠菌群（仅限即食类产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

固态复合调味料是以香辛料或香辛料粉【辣椒、花椒、黑胡椒、白胡椒、八角、姜、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、高良姜、月桂叶（香叶）、香茅、芫荽、葱、蒜、砂仁中的一种或几种】、干葱粉、干蒜粉、洋葱粉、香菜粉、胡萝卜粉、青麻椒、红麻椒、干青辣椒、干红辣椒、白芷、白果、橘皮（陈皮）、山楂、食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、玉米淀粉或马铃薯淀粉、麦芽糊精、纯鸡肉粉、纯猪肉粉、纯牛肉粉、酵母抽提物、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、鸡精调味料、鸡粉调味料、香菇、虾皮、紫菜、豆瓣酱粉（蚕豆粉、辣椒、食用盐、熟小麦粉、麦芽糊精）、醋粉（食醋、麦芽糊精）、豆皮、粉条、白粉皮、芝麻、花生仁、芝麻油、胡萝卜粒、香菇粒、高丽菜、海带丝、海带、裙带菜、蛋黄粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化椰子油、乳清粉、酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、黄原胶、 β -胡萝卜素、二氧化硅）、膨化糕粉（膨化米粉）、乳粉中的一种或几种，添加或不添加葡萄糖、乙基麦芽酚、三氯蔗糖、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、二氧化硅、山梨酸钾、辣椒红、辣椒精（辣椒油树脂）、食用香精中的几种为原料，经筛选、粉碎或不粉碎、搅拌或不搅拌、混合、灌装、包装而成的含两种或两种以上调味料的即食类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。

商丘市沐雅食品有限公司