



411444S-2024



扶沟县喜多人家调味品有限公司企业标准

Q/FXT 0001S-2024

# 固态复合调味料

2024-06-08 发布

2024-06-08 实施

扶沟县喜多人家调味品有限公司 发布

## 前 言

本标准由扶沟县喜多人家调味品有限公司提出。

本标准起草单位：扶沟县喜多人家调味品有限公司。

本标准主要起草人：刘自营、刘艳霞。

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。

本标准适用于以食用盐、白砂糖、味精为主要原料，辅以辣椒、孜然、花椒、八角、桂皮、小茴香、葱粉、香辛料（姜粉、胡椒中的一种或两种）、花生（熟）、芝麻（熟）、玉米淀粉、葡萄糖中的一种或多种，添加或不添加呈味核苷酸二钠、食品用香精、辣椒红中的一种或多种，经调配、粉碎、混合搅拌、定量灌装、包装加工而成含两种或两种以上调味料的非即食或即食的固态复合调味料。

根据原料及食用方式不同，可以分为：即食类产品和非即食类产品。

## 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 的规定。

2.1.3 花生（熟）、芝麻（熟）应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 辣椒、孜然、花椒、八角、桂皮、小茴香、葱粉、香辛料（姜粉、胡椒）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.7 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.8 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.9 葡萄糖应符合 GB/T 25880 和 GB 15203 的规定。

2.1.10 辣椒红应符合 GB 1886.34 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	固态	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
无机砷 <sup>a</sup> (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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	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: <sup>a</sup>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。

## 编制说明

本标准适用于以食用盐、白砂糖、味精为主要原料，辅以辣椒、孜然、花椒、八角、桂皮、小茴香、葱粉、香辛料（姜粉、胡椒中的一种或两种）、花生（熟）、芝麻（熟）、玉米淀粉、葡萄糖中的一种或多种，添加或不添加呈味核苷酸二钠、食品用香精、辣椒红中的一种或多种，经调配、粉碎、混合搅拌、定量灌装、包装加工而成含两种或两种以上调味料的非即食或即食的固态复合调味料。

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》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。

H N

扶沟县喜多人家调味品有限公司

Q B