



413161S-2017



洛阳市卿宝食品有限公司企业标准

Q/LYQB 0001S-2017

---

# 固态调味料

2017-12-29 发布

2017-12-29 实施

---

洛阳市卿宝食品有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求编写。

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由洛阳市卿宝食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：袁强。

H N

Q B

# 固态调味料

## 1 范围

本标准规定了固态调味料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以花椒、麻椒（四川麻椒或汉源红麻椒）、胡椒、黑胡椒、辣椒、八角、干姜、小茴香、桂皮、草果、丁香、砂仁、香叶、甘草、高良姜、毕拔、香茅、孜然、芝麻、花生、葱粉、洋葱粉、蒜粉、大米、白砂糖、鸡精调味料、食用盐、玉米淀粉、麦芽糊精、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、猪肉提取物、茯苓、浓缩鲜香粉[牛肉提取物、鸡肉提取物、海鲜提取物、酵母提取物、食用盐、葡萄糖、淀粉、香辛料（花椒、八角、草果、香叶、砂仁、甘草、桂皮）、食品添加剂(核苷酸二钠、谷氨酸钠、食用香精)]、姜黄、辣椒红、大豆油、猪肉香精、牛肉香精的其中一种或几种为原料，经筛选、烘干、调配（或不调配）、粉碎、杀菌（或不杀菌）、包装而成的即食（或非即食）固态调味料。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.2 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.3 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 猪肉提取物、牛肉香精、猪肉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 呈味核苷酸二钠符合 QB/T 2845 的规定。
- 2.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.12 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.13 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.14 干姜应符合 GB/T 30383 的规定。

- 2.1.15 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.16 香叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.17 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.18 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.19 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.20 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.21 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.22 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.24 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.25 洋葱粉应符合 GB 8860 的规定。
- 2.1.26 蒜粉应符合 GB 8861 的规定。
- 2.1.27 大米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 2.1.28 葱粉应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.29 浓缩鲜香粉应符合 Q/QRKL 0002S 附录 A 的规定。
- 2.1.30 麻椒（四川麻椒或汉源红麻椒）、毕拔、香茅、胡椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.31 高良姜、草果、小茴香、砂仁、茯苓应符合《中华人民共和国药典》（2015 年版）（一部）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	试验方法
性 状	均匀一致的粉状，无结块	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品固有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味和滋味、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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法

水分, g/100g	≤	20.0	GB 5009.3
氨基酸态氮(以N计), g/100g	≥	0.1	GB 5009.235
总氮(以N计), g/100g	≥	0.1	GB 5009.5
食用盐(以氯化钠计), g/100g	≤	60	GB 5009.44
总灰分 <sup>a</sup> , g/100g	≤	10.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分 <sup>a</sup> , g/100g	≤	5.0	GB 5009.4
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
*该指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。 <sup>a</sup> 仅限于香辛料调味料。			

## 2.4 微生物限量

即食类固态调味料微生物限量应符合表 3 的规定、致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>b</sup> 及限量(若非指定,均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3 MPN计数法
霉菌	5	2	100	1000	GB 4789.15
酵母	5	2	100	1000	
注: a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案 <sup>b</sup> 及限量(若非指定,均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g	10000CFU/g	GB 4789.10 第二法
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 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

食品添加剂限量应符合 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; 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、总灰分（仅限香辛料调味料）、酸不溶性灰分（仅限香辛料调味料）。即食类固态调味料还应检验菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

附录 A

# Q/QRKL

## 青岛瑞可莱餐饮配料有限公司企业标准

Q/QRKL 0002S-2017

代替 Q/QRKL 0002S-2014

### 固态调味料



2017-09-01 发布

2017-09-08 实施

青岛瑞可莱餐饮配料有限公司 发布



由 扫描全能王 扫描创建

## 前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。  
 本标准严格按照 GB/T 1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。  
 本标准代替 Q/QRKL 0002S-2014 《固态调味料》。  
 本标准与 Q/QRKL 0002S-2014 《固态调味料》相比变化如下：  
 ——调整了规范性引用文件；  
 ——调整了菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌的检验方法。  
 ——修改了铅限量指标。  
 本标准由青岛瑞可莱餐饮配料有限公司提出并起草。  
 本标准主要起草人：孙志刚。  
 本标准自发布之日起有效期限 3 年，到期复审。



## 固态调味料

### 1 范围

本标准规定了固态调味料的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉为主要原料，添加食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、酵母抽提物、食用玉米淀粉、酱油粉、香辛料(不包括罂粟和藏红花)、水解植物蛋白粉、蛋黄粉、鸡肉粉、麦芽糊精和食品添加剂(谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)、乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)、二氧化硅、琥珀酸二钠、三氯蔗糖(又名蔗糖素)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)c、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、β-胡萝卜素、柠檬黄、诱惑红铝色淀、姜黄、辣椒红、山梨酸钾、食用香精)为辅料，经原料前处理(分选、干燥、熟制)、粉碎(制粉)、调配(筛分)、包装等工艺过程加工制成的非即食固态调味料。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠
- GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.47 食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)
- GB 1886.60 食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄
- GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠
- GB 1886.223 食品安全国家标准 食品添加剂 诱惑红铝色淀
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜禽产品
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4481.2 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.235 食品安全国家标准 食品氨基酸态氮的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准



## Q/QRKL 0002S-2017

- GB/T 6388 运输包装收发货标志  
 GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱  
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
 GB 8821 食品安全国家标准 食品添加剂  $\beta$ -胡萝卜素  
 GB/T 8885 食用玉米淀粉  
 GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)  
 GB 9683 复合食品包装袋卫生标准  
 GB 9959.1 鲜、冻片猪肉  
 GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉  
 GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合挤出复合  
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件  
 GB 16869 鲜、冻禽产品  
 GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉  
 GB/T 20880 食用葡萄糖  
 GB/T 20884 麦芽糊精  
 GB/T 23530 酵母抽提物  
 GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖  
 GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)  
 GB 25557 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠  
 GB 25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠  
 GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB 29939 食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠  
 NY/T 1886 绿色食品 复合调味料  
 SB/T 10415 鸡粉调味料  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》  
 国家质量监督检验检疫总局令[2009]第123号 《食品标识管理规定》

## 3 技术要求

## 3.1 原辅料

## 3.1.1 猪肉

应符合GB 9959.1的规定。

## 3.1.2 牛肉

应符合GB/T 17238、GB 2707的规定。

## 3.1.3 羊肉

应符合GB/T 9961、GB 2707的规定。

## 3.1.4 鸡肉

应符合GB 16869、GB 2707的规定。

## 3.1.5 鸭肉

应符合GB 16869、GB 2707的规定。



- 3.1.6 食用盐  
应符合GB 2721的规定。
- 3.1.7 白砂糖  
应符合GB/T 317的规定。
- 3.1.8 食用葡萄糖  
应符合GB/T 20880的规定。
- 3.1.9 酵母抽提物  
应符合GB/T 23530的规定。
- 3.1.10 食用玉米淀粉  
应符合GB/T 8885的规定。
- 3.1.11 香辛料（不包括罂粟和藏红花）  
应符合GB/T 15691、GB/T 12729.1的规定。
- 3.1.12 麦芽糊精  
应符合GB/T 20884的规定。
- 3.1.13 酱油粉  
应符合Q/BWK 0002S的规定。
- 3.1.13 谷氨酸钠（味精）  
应符合GB/T 8967的规定。
- 3.1.14 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。
- 3.1.15 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）  
应符合GB 25540的规定。
- 3.1.16 二氧化硅  
应符合GB 25576的规定。
- 3.1.17 琥珀酸二钠  
应符合GB 29939的规定。
- 3.1.18 三氯蔗糖（又名蔗糖素）  
应符合GB 25531的规定。
- 3.1.19 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）  
应符合GB 1886.47的规定。
- 3.1.20 三聚磷酸钠  
应符合GB 25566的规定。
- 3.1.21 六偏磷酸钠  
应符合GB 1886.4的规定。
- 3.1.22 焦磷酸钠  
应符合GB 25557的规定。
- 3.1.23  $\beta$ -胡萝卜素  
应符合GB 8821的规定。
- 3.1.24 柠檬黄  
应符合GB 4481.2的规定。



Q/QRKL 0002S-2017

3.1.25 诱惑红铝色淀

应符合GB 1886.223的规定。

3.1.26 姜黄

应符合GB 1886.60的规定。

3.1.27 辣椒红

应符合GB 1886.34的规定。

3.1.28 山梨酸钾

应符合GB 1886.39的规定。

3.1.29 食用香精

应符合GB 30616的规定。

3.1.29 生产用水

应符合GB 5749的规定。

3.2 生产工艺

原料→前处理（分选、干燥、熟制）→粉碎（制粉）→调配（筛分）→包装→成品。

3.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指标
色泽	加工后应有的颜色
滋味与气味	加工后应有的滋味和香气
性状	粉状、块状、颗粒
杂质	无可见杂质

3.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
氨基酸态氮（以N计）/（g/100g）	≥ 0.2
总氮（以N计）/（g/100g）	≥ 0.4
食盐（以NaCl计）/（g/100g）	≤ 50
水分（干燥失重）/（g/100g）	≤ 13
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 1.0
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5

3.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	指标
菌落总数/（cfu/g）	≤ 30000
大肠菌群/（MPN/g）	≤ 3.0
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	不得检出

3.6 净含量及允许短缺量



由 扫描全能王 扫描创建

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

#### 5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 6 检验方法

##### 6.1 感官检验

将样品置于自然光线下，目测、鼻闻、口尝进行检测。

##### 6.2 理化检验

###### 6.2.1 氨基酸态氮

按 GB 5009.235 规定的方法测定。

###### 6.2.2 总氮

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

###### 6.2.3 食盐

按 GB 5009.44 规定的方法测定。

###### 6.2.4 水分（干燥失重）

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

###### 6.2.5 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

###### 6.2.6 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

#### 6.3 微生物检验

##### 6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

##### 6.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

##### 6.3.3 致病菌

按 GB 4789.4、GB 4789.10 规定的方法检验。

#### 6.4 净含量检验

按JJF 1070规定的方法进行。

#### 7 检验规则

##### 7.1 组批

以同班次同一条生产线生产的同品种、同规格的产品为一批。

##### 7.2 抽样

按批抽样，随机六个包装或2kg。

##### 7.3 检验

###### 7.3.1 出厂检验

###### 7.3.1.1 产品出厂

产品须经厂质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。

2017  
食品



Q/QRKL 0002S-2017

### 7.3.1.2 检验项目

包括感官指标、净含量、水分、食盐、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群。

### 7.3.2 型式检验

7.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年以上，再恢复生产时；
- 国家食品药品监督管理局提出进行型式检验要求时。

7.3.2.2 检验项目为本标准的规定的全部项目。

### 7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

7.4.2 检验项目中如有不合格，应在同批产品中加倍抽样对全部不合格项目进行复验，若复验项目仍有不合格出现，则判该批产品为不合格品，若复检项目全部合格则判产品合格；凡属微生物学项目不合格的产品不接受复检。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

8.1.1 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 和 GB 6388 的规定。

8.1.2 标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。

### 8.2 包装

8.2.1 产品内包装采用塑料袋，应符合 GB 9683、GB/T 10004 的规定。

8.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

### 8.3 运输

8.3.1 运输工具应保持清洁、卫生；不得与有毒、有害、有异味的物品混装运输。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，避免日晒、雨淋，严禁摔、撞击、挤压。

### 8.4 贮存

8.4.1 不得与有毒、有害、有异味的物品同库贮存，不得露天堆放。

8.4.2 常温下在阴凉、干燥、通风的场所下储存，保质期 24 个月。



## 编制说明

本标准适用于以花椒、麻椒（四川麻椒或汉源红麻椒）、胡椒、黑胡椒、辣椒、八角、干姜、小茴香、桂皮、草果、丁香、砂仁、香叶、甘草、高良姜、毕拔、香茅、孜然、芝麻、花生、葱粉、洋葱粉、蒜粉、大米、白砂糖、鸡精调味料、食用盐、玉米淀粉、麦芽糊精、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、猪肉提取物、茯苓、浓缩鲜香粉[牛肉提取物、鸡肉提取物、海鲜提取物、酵母提取物、食用盐、葡萄糖、淀粉、香辛料（花椒、八角、草果、香叶、砂仁、甘草、桂皮）、食品添加剂(核苷酸二钠、谷氨酸钠、食用香精)]、姜黄、辣椒红、大豆油、猪肉香精、牛肉香精的其中一种或几种为原料，经筛选、烘干、调配（或不调配）、粉碎、杀菌（或不杀菌）、包装而成的即食（或非即食）固态调味料。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 DBS 41/001《河南省食品安全地方标准 复合调味料》的要求制订本企业标准的技术指标，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准规定了固态调味料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定。

洛阳市卿宝食品有限公司