



410237S-2018



洛阳伊鼎香调味品有限公司企业标准

Q/LYT 0002S-2018

固态调味料

2018-01-17 发布

2018-01-17 实施

洛阳伊鼎香调味品有限公司 发布

前言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由洛阳伊鼎香调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：金遂军。

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、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以芝麻、花生、腰果、食用盐、香菇粉、孜然、黑胡椒、辣椒、紫菜、虾皮、山药粉、松茸菌、胡辣汤料（花椒、胡椒、干姜、八角、小茴香、桂皮、陈皮、丁香、良姜）中的几种为原料，经拣选、配料、混合、粉碎、包装加工而成的即食或非即食的固态调味料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 黑胡椒、辣椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.2 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.3 紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.4 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.5 虾皮应符合 SC/T3205 的规定。
- 2.1.6 山药粉应符合 DBS41/009 的规定。
- 2.1.7 花生应符合 GB/T1532 的规定。
- 2.1.8 松茸菌、香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 腰果应符合 GB/T18010 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 黑胡椒应符合 GB/T7901 的规定。
- 2.1.12 胡辣汤料应符合 GB/T15691 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	检测方法
性状	颗粒状	随机抽取样品 50g，平铺于清洁的白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味、然后以开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品固有的色泽	
气、滋味	具有原料物质特有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的来外杂质	

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	检测方法
水分, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
食用盐, g/100g	≤ 7	GB 5009.44
总灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分, 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
甲基汞 ^b , mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17

注：*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

^b适用于添加水产品的产品检测。

2.4 微生物指标

即食产品微生物指标应符合表 4 的规定。

表 4 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g）				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN 计数法
霉菌	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
副溶血性弧菌 ^b , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。					
b 适用于添加水产的产品检测。					

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

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。真菌霉菌限量应符合 GB 2761 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、总灰分。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

固态调味料以芝麻、花生、腰果、食用盐、香菇粉、孜然、黑胡椒、辣椒、紫菜、虾皮、山药粉、松茸菌、胡辣汤料（花椒、胡椒、干姜、八角、小茴香、桂皮、陈皮、丁香、良姜）中的几种为原料，经拣选、配料、混合、粉碎、包装加工而成的即食或非即食的固态调味料。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 GB/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》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。

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

注：本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

洛阳伊鼎香调味品有限公司

H N

Q B