



410687S-2018



嵩县远鸿土产调味品有限公司企业标准

Q/SYT 0001S-2018

---

# 复合调味料

2018-02-28 发布

2018-02-28 实施

---

嵩县远鸿土产调味品有限公司 发布

## 前言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由嵩县远鸿土产调味品有限公司提出。

本标准起草单位：嵩县远鸿土产调味品有限公司。

本标准主要起草人：田晓英。

H N

Q B

# 复合调味料

## 1 范围

本标准规定了复合调味料的分类、要求，试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小茴香、八角、花椒、肉桂、陈皮、胡椒、草果、豆蔻、干姜、桂皮、辣椒干中的几种为原料，经干燥、混合、粉碎，添加食用盐、小麦粉、绿豆（研磨成粉）、柠檬酸、姜黄、食用玉米淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠（味精）鸡精中的几种，经配料、混合、包装而成的即食或非即食复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

2.1.2 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 辣椒干应符合 GB 10465 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.5 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.6 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.7 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

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

2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.10 姜黄、豆蔻应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.11 小茴香，八角，草果，陈皮，肉桂、干姜，桂皮，花椒应符合《中华人民共和国药典》2015 年一部的规定。

2.1.12 小麦粉应符合 GB/T 1355 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     | 取适量样品置于洁净的白瓷盘或白色滤纸上中，自然光下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味 |                |
| 色泽 | 浆面条调味料  |   | 灰白色            |
|    | 面条调味料   |   | 红黄色            |
|    | 凉菜调味料   |   | 黄色             |
|    | 麻辣香调味料  |   | 浅咖啡色           |
|    | 米线馄饨调味料 |   | 黄色             |
|    | 浆面条调味料  |   | 具有原材料特有的香味，无异味 |

|      |         |                |
|------|---------|----------------|
| 气、滋味 | 面条调味料   | 具有原材料特有的香味，无异味 |
|      | 凉菜调味料   | 具有原材料特有的香味，无异味 |
|      | 麻辣香调味料  | 香辣味，无异味        |
|      | 米线馄饨调味料 | 具有原材料特有的香味，无异味 |
| 杂质   |         | 无肉眼可见杂质        |

### 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, %                 | ≤ 14   | GB 5009.3   |
| 食用盐(以 NaCl 计), g/100g | ≤ 40   | GB 5009.44  |
| 氨基酸态氮(以 N 计), g/100g  | ≥ 0.05 | GB 5009.235 |
| 总氮(以 N 计), g/100g     | ≥ 0.5  | GB 5009.5   |
| 总砷(以 As 计), mg/kg     | ≤ 0.5  | GB 5009.11  |
| ※铅(以 Pb 计), mg/kg     | ≤ 0.8  | GB 5009.12  |

※铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

### 2.4 微生物指标

即食复合调味料的微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

| 项 目            | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定,均以 CFU/g 表示) |   |                 |                 | 检验方法              |
|----------------|---|---|-----------------|-----------------|-------------------|
|                | n                                       | c | m               | M               |                   |
| 沙门氏菌, /25g     | 5                                       | 0 | 0               | —               | GB 4789.4         |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/g | 5                                       | 1 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>4</sup> | GB 4789.10 第二法    |
| 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 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB 4789.15        |
| 酵母             | 5                                       | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> |                   |

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

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

## 2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB2760 的规定。真菌毒素应符合 GB 2761 的要求。污染物限量应符合 GB2762 的规定。农药残留限量应符合 GB2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：以感官、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、氨基酸态氮、适用于即食产品的菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

复合调味料是以小茴香、八角、花椒、肉桂、陈皮、胡椒、草果、豆蔻、干姜、桂皮、辣椒干中的几种为原料，经干燥、混合、粉碎，添加食用盐、小麦粉、绿豆（研磨成粉）、柠檬酸、姜黄、食用玉米淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠（味精）鸡精中的几种，经配料、混合、包装而成的即食或非即食复合调味料。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 DBS41/ 001《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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762.

嵩县远鸿土产调味品有限公司

H N  
Q B