



410481S-2018



洛阳御厨香食品有限公司企业标准

Q/LYCX 0001S-2018

固态复合调味料

2018-02-09 发布

2018-02-09 实施

洛阳御厨香食品有限公司 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。

本标准由洛阳市御厨香食品有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳市御厨香食品有限公司。

本标准主要起草人：陈战辉。

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要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以八角、桂皮、小茴香、辣椒、芝麻、花椒、姜粉、食用玉米淀粉、辣椒红、咸味香精、芝麻油香精、肉味精粉、味精、鸡肉精粉、食用盐、白砂糖、玉米粉、葡萄糖粉、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）为原料，经炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、加工、包装而成的固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.7 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 辣椒应符合 GB 10465 的规定。
- 2.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 葡萄糖粉应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.12 桂皮（肉桂）应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.13 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.14 鸡肉精粉应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 肉味精粉应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 芝麻油香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 咸味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.18 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.19 小茴香应符合《中华人民共和国药典》2015 年版的規定。

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	具有产品应有的性状	从样品中取出少许，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气、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 \leq	14	GB 5009.3
总氮(以氮计), g/100g \geq	0.1	GB 5009.5
*总砷(以 As 计), mg/kg \leq	0.4	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg \leq	0.8	GB 5009.12
食盐(以 NaCl 计), g/100g \leq	55	GB 5009.44
氨基酸态氮(以氮计), g/100g \geq	0.04	GB 5009.235
阿斯巴甜, g/kg \leq	2.0	GB 5009.263
*总砷、铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762		

2.4 微生物指标

即食类固态复合调味料微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 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 ^b	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g	5	2	0.3	1.5	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	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
霉菌 ^b	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母 ^b	5	2	10 ²	10 ³	
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

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 其他卫生要求

食品添加剂应符合 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

出厂检验项目为：感官、净含量、水分、食盐、氨基酸态氮，即食类增加菌落总数测定（不适用于以发酵制品为主要原料，且后序无杀菌工艺的产品）、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以八角、桂皮、小茴香、干姜、辣椒、芝麻、花椒、姜粉、食用玉米淀粉、辣椒红、咸味香精、芝麻油香精、肉味精粉、味精、鸡肉精粉、食用盐、白砂糖、玉米粉、葡萄糖粉、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）为原料，经炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、加工、包装而成的固态复合调味料。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，制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了固态复合调味料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准中总砷、铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

洛阳市御厨香食品有限公司