



411030S-2018



久芳农业科技发展（商丘）有限公司企业标准

Q/JNKF 0003S-2018

固态调味料

2018-04-23 发布

2018-04-23 实施

久芳农业科技发展（商丘）有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由久芳农业科技发展（商丘）有限公司提出并起草，第二次修订。

本标准主要起草人：郝凤霞、梁华丽、曹明月、张春、曹秀英。

本标准自实施之日起代替 Q/JNKF0003S-2017。

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、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以洋葱、花椒、小茴香、大蒜、辣椒、桂皮、山奈、八角、丁香、香菇、芝麻、桔苳（孜然）、芫荽、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、姜、棕榈油、菜籽油、大豆油、芝麻油、玉米淀粉、玉米粉、番茄粉、马铃薯粉、大豆膳食纤维粉、食用盐、白砂糖、乳糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、甘氨酸、柠檬酸钠、柠檬酸、辣椒油树脂、辣椒红、鸡肉香精、猪肉香精、土豆香精、二氧化硅中的二种或二种以上为原料，经预处理、粉碎或不粉碎、配料、混合、炒制或不炒制、油炸或不油炸、过筛、包装、灭菌或不灭菌而制成的固态调味料。

2 要求

2.1 原料质量要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 洋葱、花椒、小茴香、大蒜、辣椒、桂皮、山奈、八角、丁香、芝麻、桔苳（孜然）、芫荽、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、姜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.4 棕榈油应符合 GB/T 1568 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 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 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.10 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.11 马铃薯粉应符合 SB/T 10752 的规定。
- 2.1.12 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.16 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.19 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.20 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

- 2.1.22 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.23 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.24 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.25 鸡肉香精、猪肉香精、土豆香精应符合GB30616的规定。
- 2.1.26 二氧化硅应符合GB 25576的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

| 项 目 | 指 标 | 试验方法 |
|-------|-------------------|-----------------------------------------------------|
| 色泽 | 呈产品应具有色泽，色泽均匀。 | 取适量样品置于洁净的白瓷盘或白色纸上，自然光下，观察色泽、形态及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味 |
| 气味和滋味 | 具有产品应有的气味和滋味，无异味。 | |
| 形态 | 粉末状，片状等，无结块。 | |
| 杂质 | 无正常视力可见杂质。 | |

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 | 试验方法 | |
|----------------------------|-----|------|-------------|
| 水分（干燥失重）/（g/100g） | ≤ | 14 | GB 5009.3 |
| 食盐（以 NaCl 计）/（g/100g） | ≤ | 50 | GB 5009.44 |
| 氨基酸态氮/（g/100g） | ≥ | 0.1 | GB 5009.235 |
| 总氮/（g/100g） | ≥ | 0.2 | GB 5009.5 |
| 酸价（以脂肪计），（KOH）mg/g（仅限油炸工艺） | ≤ | 5.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值（以脂肪计），g/100g（仅限油炸工艺） | ≤ | 0.25 | GB 5009.227 |
| 苯并（a）芘，μg/kg（仅限油炸工艺） | ≤ | 10 | GB 5009.27 |
| 总砷（以 As 计）/（mg/kg） | ≤ | 0.5 | GB 5009.11 |
| *铅（以 Pb 计）/（mg/kg） | ≤ | 0.8 | GB 5009.12 |

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 微生物指标

即食或灭菌类产品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 | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ | 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 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/(CFU/g) | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ | GB 4789.10 第二法 |
| ^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，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

每批次产品（除即食或经灭菌处理类产品）出厂检测项目为：感官指标、水分、食盐、氨基酸态氮、总氮、净含量。

每批即食或经灭菌处理类产品出厂检测项目为：感官指标、水分、食盐、氨基酸态氮、总氮、菌落总数、大肠菌群、净含量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

固态调味料是以洋葱、花椒、小茴香、大蒜、辣椒、桂皮、山奈、八角、丁香、香菇、芝麻、桔茗(孜然)、芫荽、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、姜、棕榈油、菜籽油、大豆油、芝麻油、玉米淀粉、玉米粉、番茄粉、马铃薯粉、大豆膳食纤维粉、食用盐、白砂糖、乳糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、甘氨酸、柠檬酸钠、柠檬酸、辣椒油树脂、辣椒红、鸡肉香精、猪肉香精、土豆香精、二氧化硅中的二种或二种以上为原料，经预处理、粉碎或不粉碎、配料、混合、炒制或不炒制、油炸或不油炸、过筛、包装、灭菌或不灭菌而制成的固态调味料。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》、DBS 41/001《食品安全地方标准 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的依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

久芳农业科技发展（商丘）有限公司

QB