



411109S-2018



卫辉市少一鲜调味食品厂企业标准

Q/WSS 0001S-2018

---

# 固态复合调味料

2018-04-27 发布

2018-04-27 实施

---

卫辉市少一鲜调味食品厂 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》的规定进行编写。

本标准由卫辉市少一鲜调味食品厂提出，新乡县质量技术监督检验测试中心起草。

本标准起草人：孔福萍、李道娟、任宗有。

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。

本标准适用于以香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、砂仁、白芷、豆蔻、孜然、辣椒、陈皮、甘草、白果、栀子、荜拨、香叶、芫荽籽中的多种）、枸杞、山楂、枣干、桂圆、怀山药、大米粉、芝麻（熟）、香菇、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、牛肉粉、水解植物（大豆）蛋白粉、酱油粉（酱油、麦芽糊精）、酵母抽提物、食品添加剂[乙基麦芽酚、二氧化硅、食用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、咸味香精、排骨味香精、鲜味香精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）]中的几种为原料，经挑选、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装加工而成的固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.2 香辛料(花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、砂仁、白芷、豆蔻、孜然、辣椒、陈皮、甘草、白果、栀子、荜拨、香叶、芫荽籽)应符合GB/T 15691的规定。

2.1.3 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.4 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.5 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

2.1.6 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.7 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。

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.10 食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、排骨味香精、咸味香精、鲜味香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.11 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.12 牛肉粉应符合 SB/T 10513 的规定。

- 2.1.13 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.14 水解植物（大豆）蛋白粉应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.15 酱油粉应符合 DBS41/001 的规定。
- 2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.17 枸杞、山楂、枣干、桂圆、怀山药应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。
- 2.1.18 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.19 大米粉应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 香菇应符合 GB 7096 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	指 标	检验方法
性 状	固态，粉状或小颗粒状	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽及有无杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有各自原料混合后应有的气味和滋味，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	≤ 15.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 60.0	GB 5009.4
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 50.0（其它含食用盐的产品）	GB 5009.44
	≤ 70.0（芝麻盐）	
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
氨基酸态氮（以 N 计），g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤ 1.0（仅适用于添加水解植物蛋白粉的产品）	GB 5009.191
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜），g/kg	≤ 2.0（仅适用于添加阿斯巴甜的产品）	GB 5009.263
展青霉素, μg/kg	≤ 20.0（仅适用于添加山楂的产品）	GB 5009.185

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

### 2.4 微生物指标

即食固态复合调味料产品中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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/ (MPN/g)	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌/ (CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母/ (CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
沙门氏菌/ (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

### 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

食品生产加工过程的卫生要求应符合 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; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的要求; 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、水分、食用盐、氨基酸态氮、总灰分、净含量及允许短缺量, 即固态复合调味料产品还应增加菌落总数、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、砂仁、白芷、豆蔻、孜然、辣椒、陈皮、甘草、白果、栀子、荜拔、香叶、芫荽籽中的多种）、枸杞、山楂、枣干、桂圆、怀山药、大米粉、芝麻（熟）、香菇、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、牛肉粉、水解植物（大豆）蛋白粉、酱油粉（酱油、麦芽糊精）、酵母抽提物、食品添加剂[乙基麦芽酚、二氧化硅、食用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、咸味香精、排骨味香精、鲜味香精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）]中的几种为原料，经挑选、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装加工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，参照 DBS41/ 001《食品安全地方标准 复合调味料》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

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

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

卫辉市少一鲜调味食品厂

QB