



411128S-2018



漯河益源生物科技有限公司企业标准

Q/LYS 0001S-2018

---

# 固态复合调味料

2018-04-27 发布

2018-04-27 实施

---

漯河益源生物科技有限公司 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。

本标准由漯河益源生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：王高健、翟俊营、卢静云、李博、崔广、王向欣。

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。

本标准适用于以食用盐、白砂糖、味精、鸡精、I+G（5'-呈味核苷酸二钠）、芝麻、食用淀粉（食用马铃薯淀粉或食用玉米淀粉）、葡萄糖、麦芽糊精、酵母抽提物、水解植物（大豆）蛋白粉、酱油粉（酱油、麦芽糊精）、大米粉、香辛料（八角、花椒、小茴香、丁香、香叶、草果、桂皮、肉豆蔻、甘草、孜然、辣椒、陈皮、胡椒、白芷、山奈、生姜、蒜、葱、洋葱中的一种或几种）、食用香精（辣椒精油、花椒精油、孜然精油、牛肉味香精、鸡肉味香精、海鲜味香精、鲜味香精、咸味香精一种或几种）、辣椒红、红曲红、焦糖色、二氧化硅、干贝素（海鲜粉调味料）中的多种为原料，经粉碎或不粉碎、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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.4 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.5 I+G（5'-呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.6 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.7 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 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 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.12 水解植物（大豆）蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.13 酱油粉应符合 DBS41/001 的规定。
- 2.1.14 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 香辛料（八角、花椒、小茴香、丁香、香叶、草果、桂皮、肉豆蔻、甘草、孜然、辣椒、胡椒、陈皮、白芷、山奈、生姜、蒜、葱、洋葱）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 食用香精（辣椒精油、花椒精油、孜然精油、牛肉味香精、鸡肉味香精、海鲜味香精、鲜味香精、咸味香精）应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.17 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.18 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.19 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.20 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.21 干贝素（海鲜粉调味料）应符合 SB/T 10485 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	固 态	取 100g 样品,置于洁净白瓷盘内,在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味,品尝其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有原料物质的混合气、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	≤ 20.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 40.0	GB 5009.44
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5 (仅适用于添加干贝素的产品)	GB 5009.17
氨基酸态氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤ 1.0 (仅适用于添加酸水解蛋白的产品)	GB 5009.191
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

## 2.4 微生物指标

即食类产品的微生物指标还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				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	$10^2$	$10^3$	GB 4789.15
酵母/ (CFU/g)	5	2	$10^2$	$10^3$	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
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、食用盐、水分、氨基酸态氮、净含量及允许短缺量, 即食产品还应增加菌落总数和大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以食用盐、白砂糖、味精、鸡精、I+G（5'-呈味核苷酸二钠）、芝麻、食用淀粉（食用马铃薯淀粉或食用玉米淀粉）、葡萄糖、麦芽糊精、酵母抽提物、水解植物（大豆）蛋白粉、酱油粉（酱油、麦芽糊精）、大米粉、香辛料（八角、花椒、小茴香、丁香、香叶、草果、桂皮、肉豆蔻、甘草、孜然、辣椒、陈皮、胡椒、白芷、山奈、生姜、蒜、葱、洋葱中的一种或几种）、食用香精（辣椒精油、花椒精油、孜然精油、牛肉味香精、鸡肉味香精、海鲜味香精、鲜味香精、咸味香精一种或几种）、辣椒红、红曲红、焦糖色、二氧化硅、干贝素（海鲜粉调味料）中的多种为原料，经粉碎或不粉碎、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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

漯河益源生物科技有限公司

QB