



410865S-2018



安阳市飘香调味品有限责任公司企业标准

Q/APT 0001S-2018

---

# 固态复合调味料

2018-04-08 发布

2018-04-08 实施

---

安阳市飘香调味品有限责任公司 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由安阳市飘香调味品有限责任公司提出。

本标准起草单位：安阳市飘香调味品有限责任公司。

本标准主要起草人：武太章，张涛。

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，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以八角、花椒、小茴香、桂皮、姜片、白果、肉桂、胡椒、丁香、白芷、香叶为原料经处理(分选、干燥、杀菌)，按比例混合粉碎后，加入食用盐、玉米淀粉、谷氨酸钠(味精)、呈味核苷酸二钠、白砂糖、咸味香精(牛肉味香精、鸡肉味香精)、经调配、筛分、混拌、包装、封口工序制成的固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.3 姜片应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.4 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.5 胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.6 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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 味精(谷氨酸钠)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 的规定。
- 2.1.12 牛肉味香精、鸡肉味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 小茴香、肉桂、白果、白芷、香叶应符合《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	试验方法	
性状	粉状或小颗粒状，疏松、均匀	从样品中取出1袋，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	灰色至褐色		
气、滋味	炖肉料		具有香辛料复合芳香，味鲜，无异味
	包子饺子料		具有香辛料复合芳香和牛肉香，味鲜，无异味
	炒菜料		具有香辛料复合芳香和鸡肉香，味鲜，无异味
	五香粉		具有香辛料复合芳香，味鲜，无异味
	凉拌料		具有香辛料复合芳香，味鲜，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 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
水分, g/100g	≤	15	GB 5009.3
食盐(以NaCl计), %	≤	45	GB 5009.44
谷氨酸钠, %	≥	10	GB 5009.43
总氮(以N计), %	≥	0.8	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
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

## 2.4 微生物指标 示例:

微生物指标应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注: 样品的采样及处理按GB4789.1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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

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;农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 1 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

固态复合调味料以八角、花椒、小茴香、桂皮、姜片、白果、肉桂、胡椒、丁香、白芷、香叶为原料经处理(分选、干燥、杀菌),按比例混合粉碎后,加入食用盐、玉米淀粉、谷氨酸钠(味精)、呈味核苷酸二钠、白砂糖、咸味香精(牛肉味香精、鸡肉味香精)、经调配、筛分、混拌、包装、封口工序制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 DBS 41/001《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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳市飘香调味品有限责任公司

H N

Q B