



411903S-2018



河南张老大粮油调味品有限公司企业标准

Q/HZL 0001S-2018

固态复合调味料

2018-06-27 发布

2018-06-27 实施

河南张老大粮油调味品有限公司 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》的规则编写。

本标准由河南张老大粮油调味品有限公司提出。

本标准由河南省口岸食品检验检测所、河南张老大粮油调味品有限公司起草。

本标准主要起草人：王静怡、张耀辉、毛大彬。

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、贮存等要求。

本标准适用于以食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、香辛料（辣椒、花椒、葱片、姜片、八角、白胡椒、小茴香、黑胡椒、桂皮、白芷、甘草、陈皮、高良姜、香叶、白果、孜然、肉豆蔻、丁香、草果、姜黄、芥末、山奈、豆蔻、芫荽籽、百里香，经挑选、烘干）、食用玉米淀粉、麦芽糊精、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠、二氧化硅、鸡精、食用葡萄糖、酱油粉（酱油、麦芽糊精）、豆瓣酱粉（蚕豆、辣椒、食用盐、小麦粉（熟）、麦芽糊精）、醋粉（食醋、麦芽糊精）、牛肉粉、鸡肉粉、大米粉（熟）、芝麻（熟）、花生仁（熟）、水解植物（大豆）蛋白粉、乙基麦芽酚、桂圆、枸杞、香菇、枣干、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、咸味香精、排骨味香精、鲜味香精）中的多种为原料，经粉碎或不粉碎、混合、造粒或不造粒、干燥或不干燥、包装而成的固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 辣椒、花椒、葱片、姜片、八角、白胡椒、黑胡椒、桂皮、香叶、孜然、肉豆蔻、丁香、芥末、小茴香、白芷、甘草、陈皮、高良姜、白果、草果、姜黄、山奈、豆蔻、芫荽籽、百里香应符合 GB/T 15691 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 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.8 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.9 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.10 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.11 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 酱油粉、豆瓣酱粉、醋粉应符合 DBS41/001 的规定。
- 2.1.13 牛肉粉应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.13 鸡肉粉应符合 SB/T 10415 的规定。

- 2.1.14 大米粉（熟）应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.15 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 水解植物（大豆）蛋白粉应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.18 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.19 桂圆、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。
- 2.1.20 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.21 枣干应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.22 食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、咸味香精、排骨味香精、鲜味香精）应符合 GB 30616 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	粉状或颗粒状	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	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味和滋味、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 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 60.0	GB 5009.44
氨基酸态氮（以N计），g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
*总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.40	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
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

注：*总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物指标

即食产品中的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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	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

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

出厂检验项目包括: 感官、水分、食用盐、净含量及允许短缺量, 即食类产品还应增加菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

Q B

编制说明

本标准适用于以食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、香辛料（辣椒、花椒、葱片、姜片、八角、白胡椒、小茴香、黑胡椒、桂皮、白芷、甘草、陈皮、高良姜、香叶、白果、孜然、肉豆蔻、丁香、草果、姜黄、芥末、山奈、豆蔻、芫荽籽、百里香，经挑选、烘干）、食用玉米淀粉、麦芽糊精、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠、二氧化硅、鸡精、食用葡萄糖、酱油粉（酱油、麦芽糊精）、豆瓣酱粉（蚕豆、辣椒、食用盐、小麦粉（熟）、麦芽糊精）、醋粉（食醋、麦芽糊精）、牛肉粉、鸡肉粉、大米粉（熟）、芝麻（熟）、花生仁（熟）、水解植物（大豆）蛋白粉、乙基麦芽酚、桂圆、枸杞、香菇、枣干、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、咸味香精、排骨味香精、鲜味香精）中的多种为原料，经粉碎或不粉碎、混合、造粒或不造粒、干燥或不干燥、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》的规定，参照 GB/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》和 DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

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。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南张老大粮油调味品有限公司

QB