



412963S-2017



濮阳市汇丰食品有限公司企业标准

Q/PHS 0001S-2017

---

# 固态复合调味料

412963S-2017 发布

412963S-2017 实施

---

濮阳市汇丰食品有限公司 发布

## 前 言

企业标准的编写应当符合 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求。

本标准由濮阳市汇丰食品有限公司提出并起草。

标准主要起草人：梁定友。

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、食用淀粉（玉米淀粉或红薯淀粉）、鸡肉粉、鸡肉膏、味精、呈味核苷酸二钠、白砂糖、芝麻、花生、猪肉味香精、牛肉味香精、羊肉味香精、鸡肉味香精、鸡肉粉香精、鸡肉膏香精、白芷、豆蔻、高良姜、桂皮、八角、花椒、辣椒、肉豆蔻、草果、丁香、小茴香、陈皮、白果、木瓜、月桂叶、砂仁中的几种为原料，经挑选、干燥、粉碎或不粉碎、调配、混合、包装加工而成的固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 红薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 小茴香、陈皮、白芷、白果、木瓜应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 辣椒应符合 GB 10465 的规定。
- 2.1.11 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.12 牛肉味香精、羊肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精、鸡肉粉香精、鸡肉膏香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14 草果、豆蔻、高良姜、砂仁应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.16 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.17 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.18 月桂叶应符合 GB/T 30387 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	具有本品应有的性状	取 1 袋样品,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,然后用温开水漱口品尝其滋味。
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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 20.0	GB 5009.4
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 60.0(仅限添加食用盐的产品)	GB 5009.44
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

即食复合调味料的微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目 <sup>b</sup>	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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.10 第二法

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;  
b 仅限即食复合调味料。

## 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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的要求;污染物限量应符合 GB 2762 的要求;农药最大残留限量应符合

合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分。即食复合调味料还应增加菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

固态复合调味料是以食用盐、食用淀粉（玉米淀粉或红薯淀粉）、鸡肉粉、鸡肉膏、味精、呈味核苷酸二钠、白砂糖、芝麻、花生、猪肉味香精、牛肉味香精、羊肉味香精、鸡肉味香精、鸡肉粉香精、鸡肉膏香精、白芷、豆蔻、高良姜、桂皮、八角、花椒、辣椒、肉豆蔻、草果、丁香、小茴香、陈皮、白果、木瓜、月桂叶、砂仁中的几种为原料，经挑选、干燥、粉碎或不粉碎、调配、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、保质期。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

濮阳市汇丰食品有限公司

2017年11月13日

QB