



412607S-2017



嵩县天池山调味食品有限公司企业标准

Q/STT 0001S-2017

固态调味料

2017-11-02 发布

2017-11-02 实施

嵩县天池山调味食品有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由嵩县天池山调味食品有限公司提出。

本标准起草单位：嵩县天池山调味食品有限公司。

本标准主要起草人：李忙种、司雷龙、雷建晓、赵会宇、方新军。

H N

Q B

固态调味料

1 范围

本标准规定了固态调味料的分类、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、味精、白砂糖、花椒、芝麻、八角、小茴香、高良姜、辣椒、砂仁、桂皮、孜然、月桂叶、肉豆蔻、黑胡椒碎（粉）、白胡椒、姜粉、蒜粉、洋葱粉、肉豆蔻粉、甘草粉、香菇粉、酵母抽提物、麦芽糊精、食用玉米淀粉、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、二氧化硅、乙基麦芽酚、复配甜味剂[N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、柠檬酸、麦芽糊精]、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、碳酸氢钠、麻辣风味香精、花椒风味香精、猪肉风味香精、牛肉风味香精、羊肉风味香精、鸡肉风味香精、芝麻风味香精中的部分为原料，经配料、粉碎（或不粉碎）、混合、杀菌（或不杀菌）、包装加工而成的即食（或非即食）固态调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.2 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.3 花椒应符合 SB/T 10040 的规定。
- 2.1.4 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.5 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.6 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.7 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.8 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.9 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.10 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.11 小茴香、高良姜、砂仁应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.12 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.13 姜粉、蒜粉、洋葱粉、肉豆蔻粉、甘草粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 黑胡椒碎（粉）应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.15 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.16 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.18 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.21 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.23 麻辣风味香精、花椒风味香精、猪肉风味香精、牛肉风味香精、羊肉风味香精、鸡肉风味香精、芝麻风味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.24 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.25 复配甜味剂（纽甜、柠檬酸、麦芽糊精）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.26 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。

2.2 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	粉末状或颗粒状，允许同时存在，疏松干燥、无结块	取样品 50g，倒入一洁净磁盘内或白色滤纸上，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
气味、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	
色泽	具有该产品应有的色泽	
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	
总灰分, g/100g	添加食用盐的产品	≤	60.0	GB 5009.4
	其他	≤	10.0	
酸不溶性灰分, g/100g	≤	5	GB 5009.4	
食用盐(以NaCl计)(仅限添加食用盐的产品), g/100g	≤	50	GB 5009.44	
氨基酸态氮, g/100g	≥	0.1	GB 5009.235	
纽甜(仅限添加复配甜味剂的产品), g/kg	≤	0.07	GB 5009.247	
阿斯巴甜(仅限添加阿斯巴甜的产品), g/kg	≤	2.0	GB 5009.263	
总氮(以N计), g/100g	≥	0.2	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	
备注: 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				

2.4 微生物限量

即食类固态调味料微生物限量应符合表 3 的规定、致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母	5	2	10 ²	10 ³	
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g	10000CFU/g	GB 4789.10 第二法

注：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 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许短缺量应按 JJF 1070 规定的方法检验。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它卫生要求

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。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量、水分、食用盐、氨基酸态氮。即食类固态调味料还应检验菌落总数、大肠菌群。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、味精、白砂糖、花椒、芝麻、八角、小茴香、高良姜、辣椒、砂仁、桂皮、孜然、月桂叶、肉豆蔻、黑胡椒碎（粉）、白胡椒、姜粉、蒜粉、洋葱粉、肉豆蔻粉、甘草粉、香菇粉、酵母抽提物、麦芽糊精、食用玉米淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、乙基麦芽酚、复配甜味剂 [N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、柠檬酸、麦芽糊精]、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、碳酸氢钠、麻辣风味香精、花椒风味香精、猪肉风味香精、牛肉风味香精、羊肉风味香精、鸡肉风味香精、芝麻风味香精中的部分为原料，经配料、粉碎（或不粉碎）、混合、杀菌（或不杀菌）、包装加工而成的即食（或非即食）固态调味料。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》，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的规定。

嵩县天池山调味食品有限公司
2017年09月27日