



411841S-2017



新乡市卫滨区莲味纯调味品有限公司企业标准

Q/XWL 0001S-2017

---

# 固态复合调味料

2017-08-10 发布

2017-08-10 实施

---

新乡市卫滨区莲味纯调味品有限公司 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》规则编写。

本标准由新乡市卫滨区莲味纯调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：裴树堂。

本标准代替 Q/XWL 0001S-2012，与 Q/XWL 0001S-2012 相比：

- 增加了分类；
- 更新了质量要求；
- 修改了理化和微生物指标；
- 更新了检验方法。

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、味精、白砂糖、香辛料（葱粉、姜粉、蒜粉、胡椒粉、花椒粉、辣椒粉、孜然粉、八角粉、肉桂粉）、大豆油、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、鸡精调味料、麦芽糊精、食用玉米淀粉中的几种为原料，经混合、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 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 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.5 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

2.1.6 香辛料（葱粉、姜粉、蒜粉、胡椒粉、花椒粉、辣椒粉、孜然粉、八角粉、肉桂粉）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.9 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.10 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。

2.1.11 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。

2.1.12 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。

2.1.13 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.14 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.15 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 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	指 标	检验方法
性状	粉状或微型颗粒	从样品中取出 20g, 置于一烧杯中, 置明亮处, 自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质, 嗅其气味, 然后用温开水漱口品其滋味, 应符合表 1 规定。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	味咸, 具有产品应有的气滋味, 无异味	
杂质	无肉眼可见杂质	

## 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, %	≤ 8.0	GB 5009.3
食盐 (以 NaCl 计), %	≤ 45.0	GB 5009.44
总灰分, g/100g	≤ 50	GB 5009.4
谷氨酸钠, g/100g	≥ 5.0	GB/T 10371
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

\* 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

微生物指标应符合表 3 规定

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 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 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法

<sup>a</sup> 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

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

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括：感官、水分、食盐、净含量。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以食用盐、味精、白砂糖、香辛料（葱粉、姜粉、蒜粉、胡椒粉、花椒粉、辣椒粉、孜然粉、八角粉、肉桂粉）、大豆油、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、鸡精调味料、麦芽糊精、食用玉米淀粉中的几种为原料，经混合、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》的有关规定，参照 DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》等有关要求制定本企业标准，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。

新乡市卫滨区莲味纯调味品有限公司

2017年07月17日