



411748S-2017



武陟金冉食品有限公司企业标准

Q/WJR 0002S-2017

固态复合调味料

2017-08-02 发布

2017-08-02 实施

武陟金冉食品有限公司 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。

本标准由武陟金冉食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：靳凯松。

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、白砂糖、味精为主要原料，添加大豆油、芝麻油、食用玉米淀粉、麦芽糊精、小茴香、花椒、干姜、八角、草果、辣椒、白胡椒粉、黑胡椒粉、芹菜粉、洋葱粉、蒜粉、蕃茄粉、辣椒粉、葡萄糖、鸡粉、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、辣椒红、二氧化硅，经称量、搅拌混合、包装而成的固态复合调味料（非即食）。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 小茴香、草果应符合《中华人民共和国药典》一部 2015 年版的規定。
- 2.1.10 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.11 干姜应符合 SB/T 10160 的规定。
- 2.1.12 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.13 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.14 白胡椒粉、黑胡椒粉应符合 DB46/T 33 的规定。
- 2.1.15 芹菜粉、洋葱粉、蒜粉、蕃茄粉、辣椒粉应符合 Q/JS DS 0001S（见附录）的规定。
- 2.1.16 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.18 鸡粉应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.19 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.20 辣椒红应符合 GB/T 1886.34 的规定。
- 2.1.21 二氧化硅应符合 GB 25576 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	从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、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	品其滋味。
----	-----------	-------

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	≤ 20.0	GB 5009.3
氯化物(以 NaCl 计), g/100g	≤ 70.0	SB/T 10371
氨基酸态氮, g/100g	≥ 0.4	SB/T 10371
总氮(以 N 计), g/100g	≥ 1.4	SB/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
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的要求。

表 3 微生物指标

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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 第二法
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	不得检出				GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	不得检出				GB 4789.10 第二法

注 1: 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。
a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。

2.5 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的要求。

2.7 其他要求

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。

H N

Q B

Q/JSDS

江苏丹盛食品有限公司企业标准

Q/JSDS 0001S-2016

香辛料调味品及其制品系列

江苏省卫生和计划生育委员会食品安全企业标准备案章
备案号: 32 2541 S-2016
有效期至: 2019年12月05日



2016-11-10 发布

2016-12-15 实施

江苏丹盛食品有限公司 发布



Q/JSDS 0001S—2016

前 言

本标准的编写格式及规范性技术要素内容的确定方法依据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构与编写》的规定进行。

本标准贯彻执行了国家标准 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》，部分参照了 GB/T 15691-2008《香辛料调味品通用技术条件》及《调味品产品生产许可证审查细则（2006 版）》的有关规定。

本标准由江苏丹盛食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：曹鼎华、郑晓勇。

本标准于 2016 年 11 月 10 日发布。



香辛料调味品及其制品系列

1 范围

本标准规定了香辛料调味品及其制品系列的分类及命名、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以 GB/T 12729.1《香辛料和调味品 名称》所列香辛料（罂粟除外）为原料，添加或不添加大米、橘皮（陈皮），经挑选、清理、干燥、粉碎、搅拌或不搅拌、包装而成的香辛料调味品及其制品系列（以下简称产品）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1354 大米
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
- GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法
- GB/T 15691-2008 香辛料调味品通用技术条件
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》
- 中华人民共和国药典（2015年版一部）



3 分类及命名

3.1 产品按配料不同分为香辛料调味品系列（单一型香辛料调味品系列、复合型香辛料调味品系列）、香辛料调味品制品系列。

3.1.1 单一型香辛料调味品由单一香辛料制成，产品命名规则为“产品所用原料的名称+粉”，如由白胡椒制成的调味品命名为白胡椒粉。

Q/JSDS 0001S—2016

3.1.2 复合型香辛料调味品由两种或两种以上香辛料混合制成，产品命名规则为“产品最终呈味特性+粉”，如由姜黄、花椒、辣椒、姜、桂皮、葱制成的调味品命名为咖喱粉。

3.1.3 香辛料调味品制品由香辛料和非香辛料混合制成，产品名称由该产品所用主体香辛料或产品最终呈味特性加粉制品命名，示例：由姜、大米制成的调味品制品命名为生姜粉制品。

3.2 按产品的使用目标食品类别不同分为即食型和非即食型。

4 要求

4.1 原辅料

4.1.1 GB/T 12729.1 中所列香辛料（罂粟除外）的原料应符合 GB 2762、GB 2763 及 GB/T 15691-2008 中 5.1 的规定。

4.1.2 大米应符合 GB 1354 的规定。

4.1.3 橘皮（陈皮）应符合中华人民共和国药典（2015 年版一部）的规定。

4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色泽	具有该产品应有的色泽。
滋味与气味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味。
组织状态	呈均匀的粉末或粒状，无结块。
杂质	无正常视力可见杂质。

4.3 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
水分, g/100g	≤ 14
总灰分, g/100g	≤ 10
酸不溶性灰分, g/100g	≤ 5
细度 (0.4mm 孔径筛上物), g/100g	≤ 2.5
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 2.5
注: 粒状产品的细度不作规定。	

4.4 微生物指标 (适用于即食型产品)

即食型产品微生物指标应符合表 3 的规定。

Q/JSDS 0001S—2016

表3 微生物指标

项 目	指 标			
菌落总数, CFU/g	M	30 000		
大肠菌群, MPN/100g	M	90		
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	10 000

4.5 净含量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局(2005)第75号令的规定。

5 试验方法

5.1 感官指标

随机抽取样品10g,平铺于清洁的白磁盘中,在自然光线下,用肉眼观察其色泽,闻其味道,并取少许放于口中,仔细品尝其滋味,对照本标准规定作出评价。

5.2 理化指标

5.2.1 细度

5.2.1.1 设备

- a) 1400r/min 电动震荡机;
- b) 标准金属网筛子: 0.4mm;
- c) 感量 0.1g 的天平。

5.2.1.2 测定

称取样品 100g 放入装有标准金属网筛子的电动震荡机内,震荡 4min,对筛上的残留量进行称重并计算。

5.2.2 水分

按 GB 5009.3 中规定的方法进行。

5.2.3 总灰分、酸不溶性灰分

按 GB 5009.4 中规定的方法进行。

5.2.4 铅

按 GB 5009.12 中规定的方法进行。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数



Q/JSDS 0001S—2016

按 GB 4789.2 的规定执行。

5.3.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3-2003 中规定的方法进行。

5.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 中规定的方法进行。

5.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 中规定的方法进行。

5.4 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.2 出厂检验

6.2.1 产品应经生产厂按本标准检验合格，并出具合格证明后方可出厂。

6.2.2 即食型产品出厂检验项目为感官指标、水分、总灰分、酸不溶性灰分、菌落总数及大肠菌群，非即食型产品出厂检验项目为感官指标、水分、总灰分、酸不溶性灰分。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验在下列情况之一时进行：

- a) 产品批量投产前；
- b) 正常生产每半年或停产三个月以上恢复生产时；
- c) 原料来源、生产工艺发生改变可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大区别时；
- e) 食品安全监管部门提出要求时。

6.3.2 型式检验的项目为本标准要求中除 4.1 的全部项目。

6.4 组批与抽样

6.4.1 产品以同一天、同一班次、同一批投料生产的同一品种的产品为一批。

6.4.2 出厂检验从每批产品中随机抽取 6 袋（瓶），不小于 500g（净含量允差检验样本除外）。

6.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取 12 袋（瓶），不少于 1kg（净含量允差检验样本除外）。

6.4 判定规则





H N

Q B

编制说明

固态复合调味料是以食用盐、白砂糖、味精为主要原料，添加大豆油、芝麻油、食用玉米淀粉、麦芽糊精、小茴香、花椒、干姜、八角、草果、辣椒、白胡椒粉、黑胡椒粉、芹菜粉、洋葱粉、蒜粉、蕃茄粉、辣椒粉、葡萄糖、鸡粉、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、辣椒红、二氧化硅，经称量、搅拌混合、包装而成的固态复合调味料（非即食）。

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 SB/T 10415《鸡粉调味料》、DBS41/ 001《食品安全地方标准 复合调味料》的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。本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

武陟金冉食品有限公司
2017年07月06日