



412285S-2017



许昌市于家食品有限公司企业标准

Q/XYS 0001S-2017

固态复合调味料

2017-09-22 发布

2017-09-22 实施

许昌市于家食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由许昌市于家食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：于水军。

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、运输及贮存。

本标准适用于以食用盐、味精、辣椒（经大豆油或食用调和油炒制或不炒制、粉碎）、花椒（粉碎）、小茴香（粉碎）、八角（粉碎）、胡椒（粉碎）、芝麻（炒制、粉碎）、葱粉、姜粉、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠（干贝素）、咸味食品香精中的几种为原料，经调配、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 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 的规定。
- 2.1.3 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.4 花椒、小茴香、八角、胡椒、葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 食用调和油应符合 SB/T 10292 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.10 咸味食品香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.11 琥珀酸二钠（干贝素）应符合 GB 29939 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	粉末状	取样品 1 份，将样品置于洁净白磁盘中，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，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

2.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法	
水分, g/100g	≤ 20	GB 5009.3	
食用盐(以氯化钠计), g/100g	≤ 45	GB 5009.44	
总氮(以 N 计), g/100g	≥ 0.1	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	
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	辣椒面调味料	≤ 5.0	GB 5009.229
	芝麻盐调味料	≤ 3.0	
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227	
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			
a 仅限于辣椒面调味料、芝麻盐调味料。			

2.4 微生物指标

辣椒面调味料、芝麻盐调味料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(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	
沙门氏菌/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
注: 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

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 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定, 污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、菌落总数（仅限辣椒面调味料、芝麻盐调味料）、大肠菌群（仅限辣椒面调味料、芝麻盐调味料）。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、味精、辣椒（经大豆油或食用调和油炒制或不炒制、粉碎）、花椒（粉碎）、小茴香（粉碎）、八角（粉碎）、胡椒（粉碎）、芝麻（炒制、粉碎）、葱粉、姜粉、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠（干贝素）、咸味食品香精中的几种为原料，经调配、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 DB S41/ 001《食品安全地方标准 复合调味料》标准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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

许昌市于家食品有限公司

2017年8月24日

Q B