



412105S-2017



浚县白寺乡鹤馨调味品厂企业标准

Q/JBH 0001S-2017

---

# 复合调味料

2017-09-04 发布

2017-09-04 实施

---

浚县白寺乡鹤馨调味品厂 发布

## 前 言

企业标准的编写符合 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。

本标准由浚县白寺乡鹤馨调味品厂提出并起草。

本标准主要起草人：朱国海。

H N

Q B

# 复合调味料

## 1 范围

本标准规定了复合调味料的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以食用盐（粉碎或不粉碎）、味精（粉碎或不粉碎）、白砂糖、葡萄糖、番茄粉、酵母抽提物、食用玉米淀粉、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、鸭肉味香精、海鲜粉调味料、鲍鱼（粉碎）、干贝（粉碎）、火腿味香精、食用菌粉（松茸、香菇、杏鲍菇、鸡腿菇经粉碎）、香辛料（花椒、小茴香、孜然、丁香、陈皮、桂皮、八角、姜、葱、辣椒、胡椒、芝麻经粉碎）、二氧化硅其中的几种为原料，经配料、混合搅拌、包装加工而成的复合调味料。

## 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 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 辣椒应符合 GB 10465 的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.11 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.12 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.13 葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.14 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.15 胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.16 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.17 干贝应符合 SC/T 3207 的规定。
- 2.1.18 鲍鱼应符合 SC/T 3219 的规定。

- 2.1.19 松茸应符合 GB/T 23188 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.20 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.21 杏鲍菇应符合 DB35/T 504 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.22 鸡腿菇应符合 DB35/T 505 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.23 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.24 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.25 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.26 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.27 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.28 火腿味香精、鸭肉味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 小茴香、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 2.1.30 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.31 番茄粉应符合 NY/T 957 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    | 粉状或颗粒状            | 从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色泽    | 具有本产品应有的色泽        |  |
| 气味与滋味 | 具有本产品应有的气味、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    | 检测方法        |
|----------------------|--------|-------------|
| 水分, g/100g           | ≤ 20.0 | GB 5009.3   |
| 食用盐 (以NaCl计), g/100g | ≤ 65.0 | GB 5009.44  |
| 总氮 (以N计), g/100g     | ≥ 0.1  | SB/T 10371  |
| 氨基酸态氮 (以N计), g/100g  | ≥ 0.1  | GB 5009.235 |
| 总砷 (以As计), mg/kg     | ≤ 0.5  | GB 5009.11  |

|                         |   |     |            |
|-------------------------|---|-----|------------|
| *铅（以Pb计），mg/kg          | ≤ | 0.8 | GB 5009.12 |
| 注：*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 的规定。

微生物指标仅适用于番茄味复合调味料。

表 3 微生物指标

| 项目             | 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      |
| 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 | 100             | 10000           | GB 4789.10 第二法 |

注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；

注 2：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。

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂使用量应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

番茄味复合调味料出厂检验项目：感官、水分、净含量及允许短缺量、食用盐、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群；其他复合调味料出厂检验项目：感官、水分、净含量及允许短缺量、食用盐、氨基酸态氮；型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以食用盐（粉碎或不粉碎）、味精（粉碎或不粉碎）、白砂糖、葡萄糖、番茄粉、酵母抽提物、食用玉米淀粉、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、鸭肉味香精、海鲜粉调味料、鲍鱼(粉碎)、干贝（粉碎）、火腿味香精、食用菌粉（松茸、香菇、杏鲍菇、鸡腿菇经粉碎）、香辛料（花椒、小茴香、孜然、丁香、陈皮、桂皮、八角、姜、葱、辣椒、胡椒、芝麻经粉碎）、二氧化硅其中的几种为原料，经配料、混合搅拌、包装加工而成的复合调味料。

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《调味料产品生产许可证审查细则》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

浚县白寺县鹤馨调味品厂

2017年8月7日