



413563S-2018



南阳市天顺食品有限公司企业标准

Q/NTS 0001S-2018

复合调味料

2018-11-30 发布

2018-11-30 实施

南阳市天顺食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由南阳市天顺食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：岳灵、周俊艺、庞春华。

H N

Q B

复合调味料

1 范围

本标准规定了复合调味料的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以白砂糖、食用盐、三聚磷酸钠、味精、乙基麦芽酚、辣椒红、辣椒粉、洋葱粉、白胡椒粉(或花椒粉)、蒜粉为原料,经配料、混合、烘干或不烘干、筛分或不筛分、包装加工而成的非即食复合调味料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。

2.1.3 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.6 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.7 辣椒粉、洋葱粉、白胡椒粉、花椒粉、蒜粉应符合 Q/HSWT 0001S 的规定,见附录 A。

2.1.8 生产用水应符合 GB5749 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 | 粉末状,无结块 | 从样品中取出 100g,将内容物倒入洁净白瓷盘中,在室内自然光下观察其性状、色泽,嗅其气味,然后以温开水漱口,品尝其滋味,并检查有无外来杂质 |
| 色 泽 | 具有该产品应有的色泽 | |
| 气、滋 味 | 具有本品固有的气味和滋味,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 | 检验方法 |
|---------------------------------|--------|-----------------------|
| 水分, % | ≤ 8 | GB 5009.3 |
| 食用盐(以NaCl计), g/100g | ≤ 40 | GB 5009.44 |
| 谷氨酸钠, g/100g | 30~40 | GB 5009.43或SB/T 10371 |
| 总氮, g/100g | ≥ 0.02 | GB 5009.5 |
| 磷酸盐[以磷酸根(PO_4^{3-})计], g/kg | ≤ 20 | GB 5009.256 |
| 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 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

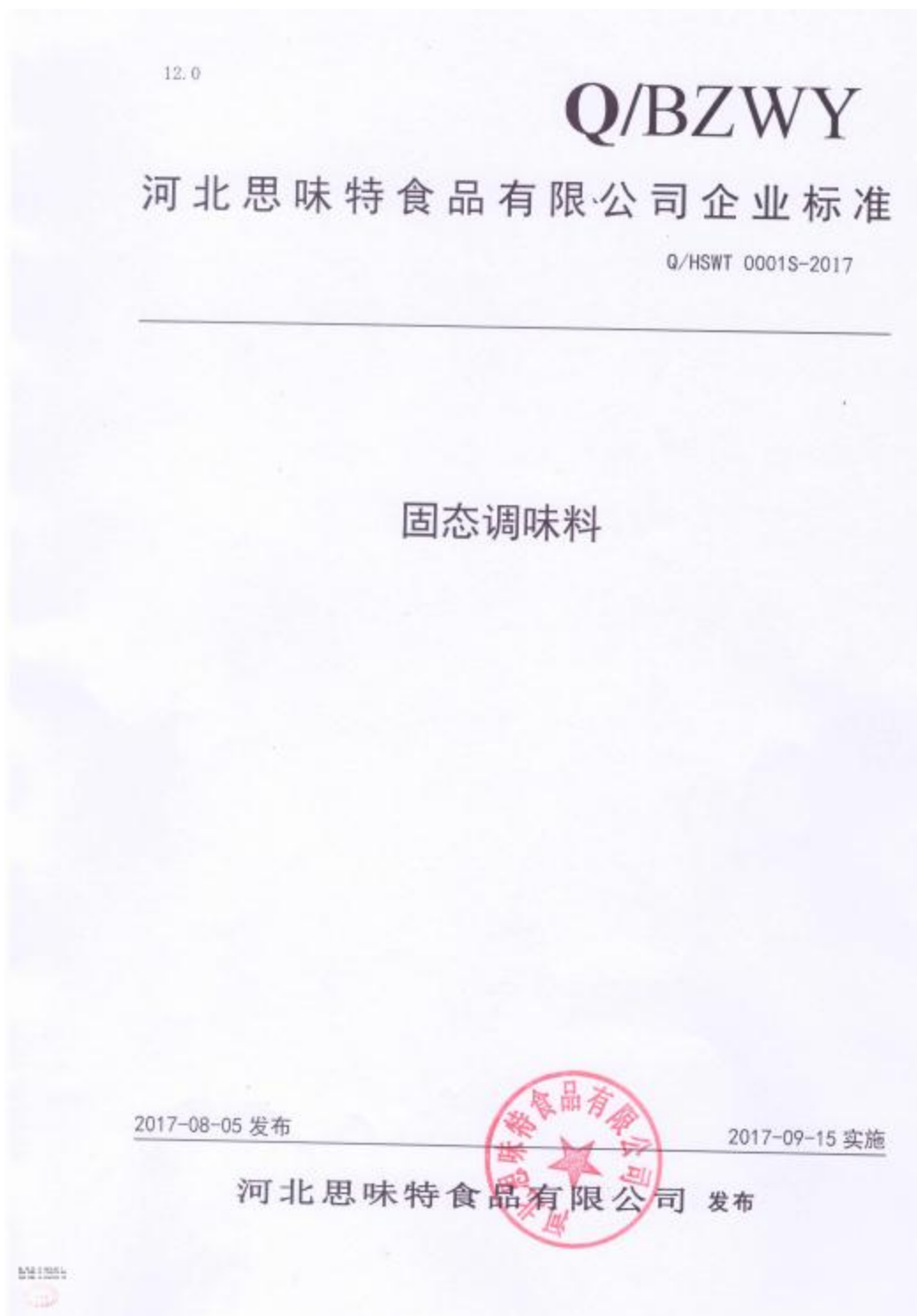
2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、食用盐、谷氨酸钠、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A:



Q/HSWT 0001S-2017

前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。
本标准贯彻了国家标准GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素的限量》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物的限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药残留限量》、GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、参考了GB/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》、地方标准DBJ440100/T 32《固态调味品卫生规范》、DBS 41/001《食品安全地方标准 复合调味料》，本标准的检验方法采用了抽样检验标准的规定。

本标准由河北思味特食品有限公司提出。

本标准起草单位：河北思味特食品有限公司。

本标准主要起草人：李锁明。

本标准于2017年8月5日由河北思味特食品有限公司负责人刘飞批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2017年8月5日首次发布。



固态调味料

1 范围

本标准规定了固态调味料的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于固态调味料的生产、检验和销售。

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 1.1 标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
- GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）
- GB 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素的限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物的限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.4 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
- GB 9683 复合食品包装卫生标准
- GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

Q/HSWT 0001S-2017

GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 GB/T 20880 食用葡萄糖
 GB/T 20884 麦芽糊精
 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病微生物限量
 GB/T 23530 酵母抽提物
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 SB/T 10371 鸡精调味料
 SB/T 10415 鸡粉调味料
 SB/T 10513 牛肉粉调味料
 NY/T 957 番茄粉
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 《中华人民共和国药典》

国家质量监督检验检疫总局令75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 分类

本标准中固态调味料分为固态香辛料调味料和固态复合调味料。

3.1 香辛料固态调味料

以香辛料中的一种或多种为主要原料，添加或不添加罗汉果、山楂、橘皮、白芷、栀子、紫苏籽中的一种或多种为辅料，经原料挑选、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎，配料或不配料，混合或不混合，包装工艺制成的非即食固态香辛料调味料。

3.2 复合固态调味料

以食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）中的两种或两种以上为主要原料，添加或不添加食用葡萄糖、麦芽糊精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物、香辛料、番茄粉、罗汉果、山楂、橘皮、白芷、栀子、紫苏籽中的一种或多种为辅料，添加或不添加食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、辣椒红中的一种或多种食品添加剂，经原料挑选或不挑选、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装工艺制成的非即食固态复合调味料。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 4.1.2 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 4.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 4.1.4 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

Q/HSMT 0001S-2017

- 4.1.5 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 4.1.6 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 4.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 4.1.8 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 4.1.9 本标准中所用香辛料的种类应符合 GB/T 12729.1《香辛料和调味品 名称》中规定的品种（薯蓣除外）。颗粒状香辛料应干燥、无虫蛀、无异味、无霉变、无污染，无肉眼可见外来杂质，并且应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定；粉末状香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 4.1.11 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 4.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 4.1.13 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 4.1.14 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 4.1.15 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.16 罗汉果、山楂、橘皮、白芷、栀子、紫苏籽应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 4.1.17 以上原料还应符合 GB 2761、GB 2762 及 GB 2763 的规定。

4.2 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 |
|-------|--------------------|---|
| 色 泽 | 具有该产品特有的色泽 | 取 50g 样品放入白瓷盘中，置于明亮处，用肉眼观察其色泽、组织形态及杂质，嗅其香气，品尝其滋味。 |
| 组织形态 | 粉末状或颗粒状，干燥疏松，无结块现象 | |
| 气味和滋味 | 具有该产品特有的滋味和气味，无异味 | |
| 杂 质 | 无正常视力下肉眼可见外来杂质 | |

4.3 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 |
|------------------------|---------|--------|-------------|
| | 香辛料型调味料 | 复合型调味料 | |
| 水分/(g/100g) | ≤ 14 | 15 | GB 5009.3 |
| 氯化钠(以 NaCl 计)/(g/100g) | ≤ — | 50 | GB 5009.44 |
| 氨基酸态氮/(g/100g) | ≥ — | 0.05 | GB 5009.235 |

Q/HSWT 0001S-2017

表 2 续 理化指标

| 项 目 | 指 标 | | 检 验 方 法 |
|--------------------|---------|--------|------------|
| | 香辛料型调味料 | 复合型调味料 | |
| 总氮(以 N 计)/(g/100g) | ≥ | — | GB/T 10471 |
| 总灰分/(g/100g) | ≤ | 10 | GB 2009.4 |
| 酸不溶性灰分/(g/100g) | ≤ | 5 | GB 2009.4 |
| 总砷(以 As 计)/(mg/kg) | ≤ | — | GB 5009.11 |
| 铅(以 Pb 计)/(mg/kg) | ≤ | 2.4 | GB 5009.12 |

4.4 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 | 100 CFU/g | 1000CFU/g | GB 4789.10 |

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。

4.5 净含量

符合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》要求,净含量检测按JJF 1070规定进行。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量

食品用香精应符合GB 30616的规定,5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定,乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定,辣椒红应符合GB 1886.34的规定。

5.2 食品添加剂使用量

应符合GB 2760的规定。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验规则

Q/HSMT 0001S-2017

7.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

7.2 出厂检验

7.2.1 抽样方法和数量

同一批次保质期内的产品，抽取样品不得少于12个最小包装袋，总量不低于500g，样品分成两份，一份检验，一份留样。

7.2.2 检验项目

固态香辛料调味料：感官要求、净含量、水分、总灰分、酸不溶性灰分。
固态复合调味料：感官要求、净含量、水分、氯化钠、氨基酸态氮。

7.3 型式检验

7.3.1 抽样方法和数量

从每批产品的不同部位随机抽样，按检验项目所需样品量三倍进行抽样，一份用于检测，一份用于复查，一份用于留样。

7.3.2 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

7.3.3 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

7.4 判定规则

检验全项目全部符合本标准要求时，判定该批次产品为合格；检验项目如有一项不符合本标准要求时，可加倍抽样复检，以复检结果为准，如仍有一项及以上不合格，则判为不合格品。

8 标识、包装、贮存、运输、保质期

8.1 标识

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

8.1.2 产品标识应标明“本产品为非即食固态调味料”。

8.1.3 包装储运标志应符合 GB/T 191 规定。

8.2 包装

Q/HSMT 0001S-2017

包装材料应符合GB 9683的规定，其他包装用材料应符合相关食品安全标准和有关规定。包装封口应严密，无泄漏，不得有破损。

8.3 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防尘、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混放。堆放应离地离墙，堆码高度以提取方便为宜。

8.4 运输

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害的物品混装、混运，运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

8.5 保质期

在符合上述标准规定条件下，保质期12个月。



H N

Q B

编制说明

复合调味料是以白砂糖、食用盐、三聚磷酸钠、味精、乙基麦芽酚、辣椒红、辣椒粉、洋葱粉、白胡椒粉(或花椒粉)、蒜粉为原料,经配料、混合、烘干或不烘干、筛分或不筛分、包装加工而成的非即食复合调味料。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》制订本企业标准,作为组织生产,质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳市天顺食品有限公司

H N

Q B