



410231S-2018



新乡市卫滨区豫之缘调味食品厂企业标准

Q/XYT 0001S-2018

固态复合调味料

2018-01-16 发布

2018-01-16 实施

新乡市卫滨区豫之缘调味食品厂 发布

前 言

本标准文本按 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。

本标准由新乡市卫滨区豫之缘调味食品厂提出并起草。

本标准起草人：马欣荣、司彦伟、周强、陈勇、陈合群。

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、保质期。

本标准适用于以香辛料（辣椒、八角、小茴香、花椒、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、山奈、干姜、甘草、砂仁、丁香、姜黄）、草果、白芷、孜然、陈皮、山楂、食用盐、味精、白砂糖、麦芽糊精、食用香精（猪肉味香精、咸味香精、牛肉味香精、鸡肉味香精、海鲜味香精）、食用淀粉（食用红薯淀粉或食用玉米淀粉）、辣椒红、大米粉、薏米粉、面粉（小麦粉或玉米粉）中的多种为原料，经干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、调配、混合、包装加工而成的固态复合调味料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 香辛料（八角、小茴香、花椒、白胡椒、高良姜、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、辣椒、姜黄）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 草果、山楂、白芷、陈皮、山奈应符合中华人民共和国药典 2015 版一部的规定。

2.1.3 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.8 食用香精（猪肉味香精、咸味香精、牛肉味香精、鸡肉味香精、海鲜味香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.9 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.10 食用红薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.11 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.12 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.13 薏米粉、大米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.14 辣椒红应符合 GB 1886.34 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	具有本品应有的性状	取 100g 样品,置于洁净白瓷盘内,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尝其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有原料物质的混合气、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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 60.0	GB 5009.4
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 60.0 (仅限添加食用盐的产品)	GB 5009.44
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 微生物指标

即食复合调味料的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				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 (MPN/g)	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
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)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.10 第二法

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 其它卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的要求; 污染物限量应符合 GB 2762 的要求; 农药最大残留限量应符合

GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分。即食复合调味料还应增加菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以香辛料（辣椒、八角、小茴香、花椒、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、山奈、干姜、甘草、砂仁、丁香、姜黄）、草果、白芷、孜然、陈皮、山楂、食用盐、味精、白砂糖、麦芽糊精、食用香精（猪肉味香精、咸味香精、牛肉味香精、鸡肉味香精、海鲜味香精）、食用淀粉（食用红薯淀粉或食用玉米淀粉）、辣椒红、大米粉、薏米粉、面粉（小麦粉或玉米粉）中的多种为原料，经干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、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 DBS41/ 001《食品安全地方标准 复合调味料》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、保质期等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

新乡市卫滨区豫之缘调味食品厂