



413824S-2018



郑州市恋味实业有限公司企业标准

Q/ZLS 0002S-2018

固态复合调味料

2018-12-21 发布

2018-12-21 实施

郑州市恋味实业有限公司 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》的要求编写。

本标准由郑州市恋味实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵根修、赵姣鹏。

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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以香辛料【孜然、辣椒、花椒、八角、小茴香、丁香、姜、麻椒、白胡椒、黑胡椒、肉桂、肉豆蔻、豆蔻、草果、甘草、姜黄、高良姜、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、荜拔】、淡豆豉、香葱粉、香葱、姜粉、咖喱粉、番茄粉、脱水姜片、脱水葱片、蒜干（粉）、香椿叶、山药、山楂、薄荷、百合、枸杞、桂圆、益智仁、茯苓、栀子、橘皮、山楂、白芷、紫苏、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉）、麦芽糊精、白砂糖、食用盐、鸡精、谷氨酸钠（味精）、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、水解植物蛋白、酵母抽提物、食用葡萄糖、二氧化硅、辣椒红、辣椒油树脂、DL-苹果酸、猪骨高汤（猪骨、食用盐、生活饮用水）、鸡油、酸水解植物蛋白液、食用香精（鸡肉粉香精、牛肉粉香精、咸味食品香精）、酿造酱油、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、醋粉（食醋、麦芽糊精）、食用菌（香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、杏鲍菇、滑菇、金针菇、真姬菇、鸡腿菇、牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌，经筛选、粉碎）、牛肉粒、麻辣油（香辛料、植物油）、芝麻、花生、泡打粉（含焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、维生素C、脂肪酶、木聚糖酶、 α -淀粉酶、葡糖氧化酶、淀粉）、小麦粉、绿豆粉、大米粉、茶叶（红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶）、茉莉花茶、桂花茶、紫菜、虾皮、豆腐皮、海带中的多种为原料，经筛选或不筛选、粉碎或不粉碎、配料、混合、搅拌、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 香辛料【孜然、辣椒、花椒、八角、小茴香、丁香、姜、麻椒、白胡椒、黑胡椒、肉桂、肉豆蔻、豆蔻、草果、甘草、姜黄、高良姜、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、荜拔】应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 淡豆豉、山药、山楂、薄荷、百合、枸杞、桂圆、益智仁、茯苓、栀子、橘皮、山楂、白芷、紫苏应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。

2.1.3 香葱粉、番茄粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.4 香葱应符合 NY/T 744 的规定。

2.1.5 姜粉、脱水姜片应符合 NY/T 1073 的规定。

2.1.6 脱水葱片、蒜干（粉）应符合 NY/T 1045 的规定。

- 2.1.7 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.8 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.14 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.15 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.16 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.17 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.18 水解植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.19 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.20 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 二氧化硅应符合 GB/T 25576 的规定。
- 2.1.22 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.23 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.24 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.25 猪骨高汤应符合 GB 31644 和 DBS41/001 的规定。
- 2.1.26 鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.27 酸水解植物蛋白液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.28 食用香精（鸡肉粉香精、牛肉粉香精、咸味食品香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.30 酱油粉、醋粉应符合 GB 31644 和 DBS41/001 的规定。
- 2.1.31 食用菌（香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、杏鲍菇、滑菇、金针菇、真姬菇、鸡腿菇、牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.32 牛肉粒应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.33 麻辣油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.34 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.35 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.36 泡打粉应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.37 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.38 绿豆粉、大米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.39 茶叶（红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶）应符合 NY/T 288 的规定。

2.1.40 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 的规定。

2.1.41 桂花茶应符合 GH/T 1117 的规定。

2.1.42 紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。

2.1.43 虾皮应符合 GB 10136 的规定。

2.1.44 豆腐皮应符合 GB 2712 的规定。

2.1.45 海带应符合 GB 19643 的规定。

2.1.46 香椿叶应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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	固态，均匀粉末状或小颗粒状，无结块	取 50g 样品，置于洁净的白瓷盘中，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	具有原、辅料混合加工后特有的色泽	
气、滋味	具有原、辅料混合加工后特有的气、滋味	
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, g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 58.0	GB 5009.44
氨基酸态氮（以N计），g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤ 1.0（仅适用于添加水解植物蛋白的产品）	GB 5009.191
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.50	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的规定。

2.4 微生物限量

即食类产品的微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

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	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。					

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

食品添加剂的使用应符合 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; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定, 兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、食用盐、净含量及允许短缺量、菌落总数(仅限于即食类产品)、大肠菌群(仅限于即食类产品)的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以香辛料【孜然、辣椒、花椒、八角、小茴香、丁香、姜、麻椒、白胡椒、黑胡椒、肉桂、肉豆蔻、豆蔻、草果、甘草、姜黄、高良姜、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、荜拔】、淡豆豉、香葱粉、香葱、姜粉、咖喱粉、番茄粉、脱水姜片、脱水葱片、蒜干（粉）、香椿叶、山药、山楂、薄荷、百合、枸杞、桂圆、益智仁、茯苓、栀子、橘皮、山楂、白芷、紫苏、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉）、麦芽糊精、白砂糖、食用盐、鸡精、谷氨酸钠（味精）、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、水解植物蛋白、酵母抽提物、食用葡萄糖、二氧化硅、辣椒红、辣椒油树脂、DL-苹果酸、猪骨高汤（猪骨、食用盐、生活饮用水）、鸡油、酸水解植物蛋白液、食用香精（鸡肉粉香精、牛肉粉香精、咸味食品香精）、酿造酱油、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、醋粉（食醋、麦芽糊精）、食用菌（香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、杏鲍菇、滑菇、金针菇、真姬菇、鸡腿菇、牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌，经筛选、粉碎）、牛肉粒、麻辣油（香辛料、植物油）、芝麻、花生、泡打粉（含焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、维生素C、脂肪酶、木聚糖酶、 α -淀粉酶、葡糖氧化酶、淀粉）、小麦粉、绿豆粉、大米粉、茶叶（红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶）、茉莉花茶、桂花茶、紫菜、虾皮、豆腐皮、海带中的多种为原料，经筛选或不筛选、粉碎或不粉碎、配料、混合、搅拌、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》的规定，参照GB/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》和DBS/41 001《食品安全地方标准 复合调味料》制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准规定固态复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州市恋味实业有限公司