



413579S-2018



郑州源润食品有限公司企业标准

Q/ZYS 0003S-2018

---

# 固态复合调味料

2018-12-04 发布

2018-12-04 实施

---

郑州源润食品有限公司 发布

## 前 言

本标准编写格式按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求。

本标准由郑州源润食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州源润食品有限公司。

本标准主要起草人：王继恒、江立超、董功林、张自婷。

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要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以鸡粉调味料、牛肉粉调味料、果蔬粉（火龙果粉、榴莲粉、草莓粉、芒果粉、菠萝粉、香芋粉、紫薯粉、山药粉、香菇粉、山药粉、黄瓜粉、海苔粉、南瓜粉、番茄粉）部分、食用盐、味精、白砂糖、食用玉米淀粉、酵母抽取物、5'-呈味核苷酸二钠、水解植物蛋白粉、焦糖色（氨法）、辣椒红、柠檬酸、L-苹果酸、二氧化硅、香辛料{大清桂、多香果、阴香、木姜子、香茅、荜拔、黑芥籽、迷迭香、香莱兰、草果、陈皮、砂仁、肉桂、山奈、丁香、八角茴香、小茴香、芹菜籽、芫荽、白芷、香豆蔻、肉豆蔻、小豆蔻、辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、姜、良姜、大蒜、洋葱、辣根、月桂叶、姜黄、桂皮、百里香、甘草、葛缕子、枯茗、莳萝、甜罗勒、薄荷、欧芹、龙蒿、牛至、咖喱（姜黄，芫荽籽，辣椒，孜然，小茴香，白胡椒，花椒，辣根）}、食品用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、羊肉香精、鱼肉香精、蟹黄香精、干贝香精、虾香精、海苔香精、香辣香精、花椒精油、五香精油、八角精油、小茴香精油、大蒜精油、麻辣香精、芥末香精、薄荷香精、黄瓜香精、香橙香精、话梅香精、牛奶香精、芝士香精、椰子香精）中的几种原料，部分经粉碎、调配、混合搅拌、杀菌或不杀菌、包装工序制成的固态复合调味料。

## 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 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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 香辛料{大清桂、多香果、阴香、木姜子、香茅、荜拔、黑芥籽、迷迭香、香莱兰、草果、砂仁、肉桂、山奈、丁香、八角茴香、小茴香、芹菜籽、芫荽、香豆蔻、肉豆蔻、小豆蔻、辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、姜、良姜、大蒜、洋葱、辣根、月桂叶、姜黄、桂皮、百里香、甘草、葛缕子、枯茗、莳萝、甜罗勒、薄荷、欧芹、龙蒿、牛至、咖喱（姜黄，芫荽籽，辣椒，孜然，小茴香，白胡椒，花椒，辣根）}应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 酵母抽取物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.7 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.8 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

- 2.1.9 果蔬粉应符合 NY/T1884 的规定。
- 2.1.10 白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.11 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.14 焦糖色（氨法）应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.15 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.16 食品用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、羊肉香精、鱼肉香精、蟹黄香精、干贝香精、虾香精、海苔香精、香辣香精、花椒精油、五香精油、八角精油、小茴香精油、大蒜精油、麻辣香精、芥末香精、薄荷香精、黄瓜香精、香橙香精、话梅香精、牛奶香精、芝士香精、椰子香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.17 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.18 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.19 水解植物蛋白粉应符合应符合 GB 20371 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	松散的粉末状或颗粒状、块状	从样品中取出调味料，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	具有相应产品的色泽	
滋、气味	具有相应产品的特征气味和滋味，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， %	≤ 10	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计）， %	≤ 55	GB 5009.44
氨基酸态氮（以N计）， %	≥ 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
3-氯-1, 2-丙二醇 <sup>a</sup> ，mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191

\*铅指标严于食品安全国家标准GB2762的规定；

<sup>a</sup>适用于添加水解植物蛋白粉的产品检验。

## 2.4 微生物限量

即食类复合调味料微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 即食类复合调味料微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 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 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	10000	GB 4789.10 第二法
霉菌	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
<sup>a</sup> 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 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，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，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）和净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鸡粉调味料、牛肉粉调味料、果蔬粉（火龙果粉、榴莲粉、草莓粉、芒果粉、菠萝粉、香芋粉、紫薯粉、山药粉、香菇粉、山药粉、黄瓜粉、海苔粉、南瓜粉、番茄粉）部分、食用盐、味精、白砂糖、食用玉米淀粉、酵母抽取物、5'-呈味核苷酸二钠、水解植物蛋白粉、焦糖色（氨法）、辣椒红、柠檬酸、L-苹果酸、二氧化硅、香辛料{大清桂、多香果、阴香、木姜子、香茅、荜拔、黑芥籽、迷迭香、香荚兰、草果、陈皮、砂仁、肉桂、山奈、丁香、八角茴香、小茴香、芹菜籽、芫荽、白芷、香豆蔻、肉豆蔻、小豆蔻、辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、姜、良姜、大蒜、洋葱、辣根、月桂叶、姜黄、桂皮、百里香、甘草、葛缕子、桔茗、茴萝、甜罗勒、薄荷、欧芹、龙蒿、牛至、咖喱（姜黄、芫荽籽，辣椒，孜然，小茴香，白胡椒，花椒，辣根）}、食品用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、羊肉香精、鱼肉香精、蟹黄香精、干贝香精、虾香精、海苔香精、香辣香精、花椒精油、五香精油、八角精油、小茴香精油、大蒜精油、麻辣香精、芥末香精、薄荷香精、黄瓜香精、香橙香精、话梅香精、牛奶香精、芝士香精、椰子香精）中的几种原料，部分经粉碎、调配、混合搅拌、杀菌或不杀菌、包装工序制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 DBS 41/001《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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州源润食品有限公司

QB