



413599S-2018



河南省天德星食品有限公司企业标准

Q/HTDX 0001S-2018

---

# 固态复合调味料

2018-12-04 发布

2018-12-04 实施

---

河南省天德星食品有限公司 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》的要求进行编写。

本标准由河南省天德星食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省天德星食品有限公司。

本标准主要起草人：崔吉星。

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。

本标准适用于以食用盐、白砂糖、辣椒、花椒、黑胡椒、白胡椒、大茴香、姜片、葱片、桂皮、丁香、砂仁、肉豆蔻、大蒜、小茴香、干香菇、芥末、良姜、甘草、山楂、孜然、枸杞、胡椒、橘皮、草果、白芷、食用玉米淀粉、芝麻为原料，经前处理、干燥、粉碎后，加入谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、食用葡萄糖、5'-呈味核苷酸二钠、咸味食品香精（牛肉香精、羊肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、排骨香精）、二氧化硅、焦糖色，经混合、灭菌、包装而成的固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.4 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.5 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.6 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.7 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.8 姜片应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.9 葱片应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.10 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.11 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.12 干香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.13 芥末应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.15 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。
- 2.1.16 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.17 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.18 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 2.1.19 草果、砂仁、小茴香、大茴香、肉豆蔻、良姜、橘皮、白芷符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.20 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.21 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.22 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.23 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.24 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.25 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.26 羊肉香精、牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、排骨香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.27 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.28 焦糖色应符合 GB 1886.64 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	具有该产品应有的性状	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品特有的气味、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	检验方法
水分/(g/100g)	≤ 12.0	GB 5009.3
总氮(以 N 计)/(g/100g)	≥ 0.1	GB 5009.5
氨基酸态氮(以 N 计)/(g/100g)	≥ 0.02	GB 5009.235
食用盐(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤ 55.0	GB 5009.44
展青霉素/(μg/kg)	≤ 20.0	GB 5009.185
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 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 <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 4789.3MPN 计数法
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

按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》执行，净含量及允许短缺量按 JJF 1070 规定的方法检验。

## 2.6 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

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。

### 3 检验

固态复合调味料的出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、氨基酸态氮、即食类固态复合调味料还应检测大肠菌群和菌落总数。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准是以食用盐、白砂糖、辣椒、花椒、黑胡椒、白胡椒、大茴香、姜片、葱片、桂皮、丁香、砂仁、肉豆蔻、大蒜、小茴香、干香菇、芥末、良姜、甘草、山楂、孜然、枸杞、胡椒、橘皮、草果、白芷、食用玉米淀粉、芝麻为原料，经前处理、干燥、粉碎后，加入谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、食用葡萄糖、5'-呈味核苷酸二钠、咸味食品香精（牛肉香精、羊肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、排骨香精）、二氧化硅、焦糖色，经混合、灭菌、包装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》的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。

河南省天德星食品有限公司

H N

Q B