411543S-2018

孟州市掌柜食品有限公司企业标准

Q/MZS 0002S-2018

# 固态复合调味料

2018-05-28 发布　　2018-05-28 实施

孟州市掌柜食品有限公司 发布

# 前　　言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。
本标准由孟州市掌柜食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：杨帆、薛秋平、陈玉涛。

# 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、贮存等。

本标准适用于以花椒、八角、辣椒、姜为主要原料，经过挑选、粉碎，添加食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、鸡精调味料、蒜粉、食用葡萄糖、酵母抽提物、番茄粉、复合调味料（麦芽糊精、食用盐、葱、姜、谷氨酸钠、花椒味香精、辣椒味香精、海鲜味香精）、食用玉米淀粉、麦芽糊精、瓜尔胶、芝麻、红曲红、5′-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、二氧化硅、柠檬酸、焦糖色、食用香精或咸味食用香精（花椒味香精、辣椒味香精、葱味香精、蒜味香精、海鲜味香精）中的几种，经混合、包装加工而成的固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1原料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.2 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.5 蒜粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.8 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。

2.1.9 复合调味料应符合 DBS 41/001 的规定。

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

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

2.1.12 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.13 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.14 辣椒应符合 GB/T 23183 的规定。

2.1.15 姜应符合 NY/T 1073 的规定。

2.1.16 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.175′-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.18 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

2.1.19 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.20 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.21 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.22 花椒味香精、辣椒味香精、葱味香精、蒜味香精、海鲜味香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.23 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.24 八角应符合 GB/T 7652 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 | 试验方法 |
|---|---|---|
| 性状 | 粉状、无结块 | 从样品中取出适量，倒入一洁净的白 |
| 色泽 | 具有原、辅料混合加工后应有的色泽 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 气味和滋味 | 番茄牛腩味固态复合调味料 | 具有番茄牛腩特有的气味和滋味，无异味 | 瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。 |
| | 香辣味固态复合调味料 | 具有香辣特有的气味和滋味，无异味 | |
| | 麻辣味固态复合调味料 | 具有麻辣特有的气味和滋味，无异味 | |
| | 酸辣味固态复合调味料 | 具有酸辣特有的气味和滋味，无异味 | |
| | 微辣味固态复合调味料 | 具有微辣特有的气味和滋味，无异味 | |
| | 油泼辣子味固态复合调味料 | 具有油泼辣子特有的气味和滋味，无异味 | |
| | 海鲜味固态复合调味料 | 具有海鲜特有的气味和滋味，无异味 | |
| | 牛肉味固态复合调味料 | 具有牛肉特有的气味和滋味，无异味 | |
| | 排骨味固态复合调味料 | 具有排骨特有的气味和滋味，无异味 | |
| | 老坛酸菜味固态复合调味料 | 具有老坛酸菜特有的气味和滋味，无异味 | |
| | 麻酱拌面味固态复合调味料 | 具有麻酱拌面特有的气味和滋味，无异味 | |
| | 香辣酱拌面味固态复合调味料 | 具有香辣酱拌面特有的气味和滋味，无异味 | |
| | 麻辣酱拌面味固态复合调味料 | 具有麻辣酱拌面特有的气味和滋味，无异味 | |
| | 葱油拌面味固态复合调味料 | 具有葱油拌面特有的气味和滋味，无异味 | |
| | 茄汁拌面味固态复合调味料 | 具有茄汁拌面特有的气味和滋味，无异味 | |
| | 蒜蓉拌面味固态复合调味料 | 具有蒜蓉拌面特有的气味和滋味，无异味 | |
| 杂质 | | 无肉眼可见的外来杂质 | |

## 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，% ≤ | 15 | GB 5009.3 |
| 氯化钠(以氯化钠计),% ≤ | 50 | GB 5009.44 |
| 氨基酸态氮（以 N 计），g/100g ≥ | 0.1 | GB 5009.235 |
| 总氮（以 N 计），g/100g ≥ | 0.1 | GB 5009.5 |
| 总砷（以As计),mg/kg ≤ | 0.5 | GB 5009.11 |
| *铅（以Pb计),mg/kg ≤ | 0.9 | GB 5009.12 |
| 注：*铅指标严于国家标准GB 2762的规定。 | | |

## 2.4 微生物指标

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 | | | | 试验方法 |
|---|---|---|---|---|---|
| | 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 4789.3MPN计数法 |
| 霉菌，CFU/g | 5 | 2 | $10^2$ | $10^3$ | GB4789.15 |
| 酵母，CFU/g | 5 | 2 | $10^2$ | $10^3$ | GB4789.15 |
| 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采样方案应符合GB 4789.1的规定；

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

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它卫生要求

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

出厂检验项目包括感官指标、净含量及允许短缺量、水分、氯化钠、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

HN QB

# 编制说明

本标准适用于以花椒、八角、辣椒、姜为主要原料，经过挑选、粉碎，添加食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、鸡精调味料、蒜粉、食用葡萄糖、酵母抽提物、番茄粉、复合调味料（麦芽糊精、食用盐、葱、姜、谷氨酸钠、花椒味香精、辣椒味香精、海鲜味香精）、食用玉米淀粉、麦芽糊精、瓜尔胶、芝麻、红曲红、5′-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、二氧化硅、柠檬酸、焦糖色、食用香精或咸味食用香精（花椒味香精、辣椒味香精、葱味香精、蒜味香精、海鲜味香精）中的几种，经混合、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DBS 41/001 《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、贮存等。

本标准中铅指标严于国家标准GB 2762的规定。

孟州市掌柜食品有限公司

HN QB