



411627S-2018



唐河县梦鑫调味品有限公司企业标准

Q/TMT 0001S-2018

---

# 固态复合调味料

2018-06-05 发布

2018-06-05 实施

---

唐河县梦鑫调味品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由唐河县梦鑫调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张春有。

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、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用盐、味精、白砂糖、食用玉米淀粉、辣椒、八角、孜然、小茴香、胡椒、肉桂（桂皮）、花椒、香叶（月桂叶）、脱水葱粒、芝麻、鸡精调味料、柠檬黄、辣椒红、麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、环己基氨基磺酸钠、牛肉香精、鸡肉香精中的几种为原料，经预处理（挑拣或不挑拣、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎）、调配、混合、称量、包装加工而成的即食类或非即食类固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.2 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.5 牛肉香精、鸡肉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.8 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.9 脱水葱粒应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.10 胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.12 小茴香、肉桂（桂皮）应符合《中华人民共和国药典》2015 年一部的规定。
- 2.1.13 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.14 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.15 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.16 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.17 麦芽酚应符合 GB 1886.282 的规定。
- 2.1.18 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.19 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.20 香叶（月桂叶）应符合 GB/T 15691 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	粉末状	取适量样品置于洁净的白瓷盘或白色滤纸上，自然光下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有原料经混合、加工后应有的色泽	
滋味、气味	具有原料经混合、加工后特有的香气、咸香滋味，香气浓郁、味道纯正、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	≤ 14.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 50.0	GB 5009.44
氨基酸态氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.05	GB 5009.235
总氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009.5
<sup>a</sup> 柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
<sup>b</sup> 环己基氨基磺酸钠 (又名甜蜜素) (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
※铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
注: <sup>a</sup> 只适用于添加柠檬黄的产品;		
<sup>b</sup> 只适用于添加环己基氨基磺酸钠的产品;		
※铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		

## 2.4 微生物指标

即食类固态复合调味料的微生物限量还应符合表3的规定。

表3 微生物指标

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
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>	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789. 10 第二法
<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 规定。

## 2. 6 食品生产加工过程中的卫生要求

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的要求；污染物限量应符合GB 2762的规定；农药残留限量应符合GB2763的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官、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需检验菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

固态复合调味料是以食用盐、味精、白砂糖、食用玉米淀粉、辣椒、八角、孜然，小茴香、胡椒、肉桂（桂皮）、花椒、香叶（月桂叶）、脱水葱粒、芝麻、鸡精调味料、柠檬黄、辣椒红、麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、环己基氨基磺酸钠、牛肉香精、鸡肉香精中的几种为原料，经预处理（挑拣或不挑拣、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎）、调配、混合、称量、包装加工而成的即食类或非即食类固态复合调味料。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》 制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

唐河县梦鑫调味品有限公司