



412107S-2018



河南省淅川县豫宛调味品厂企业标准

Q/HXY 0001S-2018

复合调味料（固态）

2018-07-12 发布

2018-07-12 实施

河南省淅川县豫宛调味品厂 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》编写。

本标准由河南省淅川县豫宛调味品厂提出并起草。

本标准起草人：温景峰。

H N

Q B

复合调味料（固态）

1 范围

本标准规定了复合调味料（固态）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以八角、花椒、辣椒、桂皮、白胡椒、干姜中的几种为主要原料，经挑拣、粉碎，加入食用盐、谷氨酸钠（味精）、葡萄糖、鸡肉粉香精、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅中的几种，经混合、包装而成的复合调味料（固态）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 干姜应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。

2.1.2 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.3 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.4 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.5 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

2.1.6 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

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

2.1.9 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.10 鸡肉粉香精应符合 GB 30616 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 二氧化硅应符合 GB 25576 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 | 从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷盘中，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。 |
| 色泽 | 淡红色 | |
| 气味、滋味 | 具有香辛料特有的气味、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 | ≤ | 10.0 | GB 5009.3 |
| 总灰分, g/100g | ≤ | 50.0 | GB 5009.4 |
| 酸不溶性灰分, g/100g | ≤ | 5.0 | GB/T 12729.9 |
| 食用盐, g/100g | ≤ | 45.0 | GB 5009.44 |
| 谷氨酸钠, g/100g | ≥ | 1.0 | GB/T 8967 |
| 总氮 (以 N 计), g/100g | ≥ | 1.5 | GB 5009.5 |
| 氨基酸态氮 (以 N 计), g/100g | ≥ | 0.4 | GB 5009.235 |
| 总砷 (以 As 计), mg/kg | ≤ | 0.3 | GB 5009.11 |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg | ≤ | 0.8 | GB 5009.12 |
| *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。 | | | |

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 | 采样方法 ^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 和 GB/T 4789.22 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 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 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；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、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

复合调味料（固态）是以八角、花椒、辣椒、桂皮、白胡椒、干姜中的几种为主要原料，经挑拣、粉碎，加入食用盐、谷氨酸钠（味精）、葡萄糖、鸡肉粉香精、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅中的几种，经混合、包装而成的复合调味料（固态）。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。

本标准规定了复合调味料（固态）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。

河南省淅川县豫宛调味品厂

H N

Q B