



412118S-2018



南阳市裕祥调味品有限公司企业标准

Q/NYT 0001S-2018

---

# 固态调味料

2018-07-12 发布

2018-07-12 实施

---

南阳市裕祥调味品有限公司 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》的规则编写。

本标准由南阳市裕祥调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：蒋延梅。

本标准自发布实施日起替代：固态调味料(Q/NYT 0001S-2016，备案号：411621S-2016)。

H N

Q B

# 固态调味料

## 1 范围

本标准规定了固态调味料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以八角、白胡椒、黑胡椒、花椒、辣椒、孜然中的一种为原料，经前处理、粉碎、包装工艺加工而成的单一型固态调味料；或以食用盐、谷氨酸钠（味精）、花生仁、芝麻、小麦淀粉、白砂糖、玉米粉、食用玉米淀粉、麦芽糊精、食用葡萄糖、辣椒红色素、葱粉、香辛料（姜黄、月桂叶、白芷、高良姜、花椒、八角、孜然、辣椒、白胡椒、黑胡椒、姜、小茴香、山奈、桂皮、丁香、草果、甘草、陈皮、肉豆蔻、砂仁）、呈味核苷酸二钠、食用香精（鸡肉味香精、肉味香精、牛肉味香精）中的几种为原料，经前处理、炒制或不炒制、粉碎、调配、包装工艺加工而成的复合型固态调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 2.1.1 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.2 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.3 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.4 花椒应符合 GB/T 30391 和 GH/T 1142 的规定。
- 2.1.5 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.6 孜然应符合 GB/T 22267 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 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.9 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.14 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.15 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 辣椒红色素应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.18 葱粉应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.19 姜黄应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.21 姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.22 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.23 高良姜、白芷、小茴香、山奈、丁香、草果、甘草、陈皮、肉豆蔻、砂仁应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.24 呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 的规定。

2.1.25 食用香精（鸡肉味香精、肉味香精、牛肉味香精）应符合 GB 30616 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
	单一型固态调味料	复合型固态调味料	
性状	小颗粒状、粉末状或块状		从混合均匀的样品中取出适量被测样品，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有单一型固态调味料的固有色泽	具有各种原料混合加工后特有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、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		检测方法	
	单一型固态调味料	复合型固态调味料		
水分, g /100g	≤	14	20	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），（仅限复合型固态调味料），g /100g	≤	\	60	GB 5009.44
谷氨酸钠, g /100g	≥	\	5.0	GB 5009.43
总灰分, g /100g	≤	10	\	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g /100g	≤	5.0	\	GB 5009.4
氨基酸态氮, g /100g	≥	\	0.2	GB 5009.235
总氮（以 N 计），g /100g	≥	\	0.3	GB 5009.5
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	2.5	0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22

\*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（凉拌菜调味料）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 <sup>a</sup> 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 4789.3MPN 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 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

出厂检验项目为: 感官、水分、食用盐、氨基酸态氮、总灰分、酸不溶性灰分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以八角、白胡椒、黑胡椒、花椒、辣椒、孜然中的一种为原料，经前处理、粉碎、包装工艺加工而成的单一型固态调味料；或以食用盐、谷氨酸钠（味精）、花生仁、芝麻、小麦淀粉、白砂糖、玉米粉、食用玉米淀粉、麦芽糊精、食用葡萄糖、辣椒红色素、葱粉、香辛料（姜黄、月桂叶、白芷、高良姜、花椒、八角、孜然、辣椒、白胡椒、黑胡椒、姜、小茴香、山奈、桂皮、丁香、草果、甘草、陈皮、肉豆蔻、砂仁）、呈味核苷酸二钠、食用香精（鸡肉味香精、肉味香精、牛肉味香精）中的几种为原料，经前处理、炒制或不炒制、粉碎、调配、包装工艺加工而成的复合型固态调味料。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》要求制订本企业标准，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。

南阳市裕祥调味品有限公司