



412239S-2018



仲景食品股份有限公司企业标准

Q/ZJSP 0004S-2018

---

# 固态调味料

2018-07-25 发布

2018-07-25 实施

---

仲景食品股份有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 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。

本标准由仲景食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙伟、王文俊、刘青华。

H N

Q B

# 固态调味料

## 1 范围

本标准规定了固态调味料的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以香辛料（花椒、辣椒、葱、洋葱、姜、大蒜、白胡椒、黑胡椒、桔茗、八角茴香、小茴香、桂皮、丁香、圆叶当归、芫荽、山奈、芹菜籽、肉豆蔻、木姜子、姜黄、月桂叶、高良姜、陈皮、白芷、砂仁、草果、蒟蒻、百里香、豆蔻、小豆蔻、荜拔）一种或多种为原料经预处理、粉碎成细粉或经榨取、提取【用水蒸气蒸馏、食用酒精、食用植物油（大豆油或菜籽油）、二氧化碳的一种】风味成分，辅以食用盐、白砂糖、葡萄糖、味精、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、水解植物蛋白，玉米淀粉，麦芽糊精、酸处理淀粉、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、单、双甘油脂肪酸酯的两种或两种以上、混合、包装而成的固态调味料。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.3 葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.4 洋葱应符合 NY/T 1584 的规定。
- 2.1.5 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.6 大蒜应符合 NY/T 1791 的规定。
- 2.1.7 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.8 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.9 桔茗应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.10 八角茴香应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.11 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.12 芹菜籽应符合 GB/T 22303 的规定。
- 2.1.13 桂皮应符合 GB/T 30381 规定。
- 2.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.15 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB /T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.17 味精应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.18 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.19 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 2.1.20 小茴香、莳萝、芫荽、山奈、肉豆蔻、圆叶当归、砂仁、草果、陈皮、白芷、百里香、豆蔻、小豆蔻、荜拔、高良姜、姜黄、木姜子应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 聚氧乙烯山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）应符合 GB 25554 的规定。
- 2.1.22 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.23 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.24 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 2.1.25 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.26 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.27 葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.28 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.29 水解植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.30 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.31 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.32 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）应符合 GB25553 的规定。
- 2.1.33 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。
- 2.1.34 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	固态，粉末或颗粒状	从样品中取出 5-20 克，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的正常色泽	
香气滋味	具有该原料应有的香气和滋味	
杂质	无肉眼可见外来杂质和异物	

## 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分，%	≤ 25.0	GB 5009.3

酸不溶性灰分, %	≤	5.0	GB 5009.4
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191
*项严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定			

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 即食固态调味料微生物限量

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	100	10000	GB 4789.10 第二法
a 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 的规定。

## 2.6 食品生产加工过程卫生要求

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

出厂检验项目为:感官、净含量及允许短缺量、水分、即食固态调味料(菌落总数、大肠菌群)的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

固态调味料适用于以香辛料（花椒、辣椒、葱、洋葱、姜、大蒜、白胡椒、黑胡椒、枯茗、八角茴香、小茴香、桂皮、丁香、圆叶当归、芫荽、山奈、芹菜籽、肉豆蔻、木姜子、姜黄、月桂叶、高良姜、陈皮、白芷、砂仁、草果、苜蓿、百里香、豆蔻、小豆蔻、荜拔）一种或多种为原料经预处理、粉碎成细粉或经榨取、提取【用水蒸气蒸馏、食用酒精、食用植物油（大豆油或菜籽油）、二氧化碳的一种】风味成分，辅以食用盐、白砂糖、葡萄糖、味精、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、水解植物蛋白，玉米淀粉，麦芽糊精、酸处理淀粉、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单硬脂酸酯（吐温 60）、蔗糖脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯、单，双甘油脂肪酸酯的两种或两种以上、混合、包装而成的固态调味料。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 GB/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》和 DBS/41 001《食品安全地方标准 复合调味料》制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

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

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

仲景食品股份有限公司

QB