



412446S-2018



新蔡易厨食品有限公司企业标准

Q/XYS 0001S-2018

---

# 复合调味料

2018-08-13 发布

2018-08-13 实施

---

新蔡易厨食品有限公司 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。

本标准由新蔡易厨食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李培毅。

本标准自发布实施起替代：Q/XYS 0001S-2018（备案号：411200S-2018）。

H N

Q B

# 复合调味料

## 1 范围

本标准规定了复合调味料的分类、要求、检验方法、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、花椒、辣椒、月桂叶、桂皮、陈皮、姜黄、砂仁、孜然、甘草、山奈、山楂、麻椒、胡椒、白砂糖、葱粉、高良姜、脱水姜片、大蒜粉、小茴、芝麻、脱水蔬菜（葱花、胡萝卜、包菜叶、香菜）、食用盐、谷氨酸钠（味精）、牛肉香精、鸡肉香精、麦芽糊精、玉米淀粉、食用葡萄糖、木瓜蛋白酶（来源于木瓜 *Carica papaya*）、呈味核苷酸二钠中的几种为原料，经配料、混合、粉碎或不粉碎、搅拌、包装加工而成的复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 2.1.1 砂仁、月桂叶、甘草、山奈、高良姜应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 2.1.2 谷氨酸钠（味精）应符合GB 2720和GB/T 8967的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104 的规定。
- 2.1.5 辣椒、小茴、陈皮、姜黄、葱粉、大蒜粉、麻椒应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.6 桂皮应符合GB/T 30381的规定。
- 2.1.7 呈味核苷酸二钠应符合QB/T 2845的规定。
- 2.1.8 胡椒应符合GB/T 7900的规定。
- 2.1.9 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.10 八角应符合GB/T 7652的规定。
- 2.1.11 牛肉香精、鸡肉香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.12 脱水姜片应符合NY/T 1073 的规定。
- 2.1.13 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.14 脱水（葱花、胡萝卜、包菜叶、香菜）应符合NY/T 1081 和GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.15 山楂应符合GH/T 1159的规定。
- 2.1.16 玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.17 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.18 木瓜蛋白酶（来源于木瓜 *Carica papaya*）应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.19 孜然应符合GB/T 22267的规定。
- 2.1.20 花椒应符合GB/T 30391和GH/T 1142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、碎颗粒状或片状	从混合均匀的样品中取出适量被测样品，倒入

色泽	具有原辅料混合加工后特有的色泽	洁净的白糖瓷盘内，观察其性状、色泽，嗅其气味，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，香辛辣麻适口，无哈喇味，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		≤ 15	GB 5009.3
食盐 (以 NaCl 计), g /100g	椒盐复合调味料	≤ 59	GB 5009.44
	鸡肉鲜调味料、牛肉鲜调味料、蔬菜包调味料、颗粒状炖料调味料、包子及饺子调味料、五香粉调味料、麻婆豆腐调味料、咖喱粉调味料、芝麻复合调味料、淀粉复合调味料、烧烤撒料复合调味料	≤ 30	
总氮 (以 N 计), g /100g		≥ 0.30	GB 5009.5
总砷 (以 As 计), mg/kg		≤ 0.50	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg		≤ 0.9	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

即食类复合调味料 (芝麻复合调味料、烧烤撒料复合调味料、椒盐复合调味料) 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 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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 的规定。

## 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、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以八角、花椒、辣椒、月桂叶、桂皮、陈皮、姜黄、砂仁、孜然、甘草、山奈、山楂、麻椒、胡椒、白砂糖、葱粉、高良姜、脱水姜片、大蒜粉、小茴、芝麻、脱水蔬菜（葱花、胡萝卜、包菜叶、香菜）、食用盐、谷氨酸钠（味精）、牛肉香精、鸡肉香精、麦芽糊精、玉米淀粉、食用葡萄糖、木瓜蛋白酶（来源于木瓜 *Carica papaya*）、呈味核苷酸二钠中的几种为原料，经配料、混合、粉碎或不粉碎、搅拌、包装加工而成的复合调味料。

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 SB/T 10371《鸡精调味料》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。

新蔡易厨食品有限公司