



412450S-2018



河南省石人山食品有限公司企业标准

Q/HSS 0003S-2018

---

# 固态复合调味料

2018-08-13 发布

2018-08-13 实施

---

河南省石人山食品有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南省石人山食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵亚珍、鲁武勋、陈富安、郭春阳。

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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、香辛料（辣椒、花椒、小茴香、草果、砂仁、陈皮、豆蔻、白芷、桂皮、丁香、脱水大蒜、孜然、香菇、八角、姜、葱、芝麻、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、甘草）为原料，经前处理、烘干、粉碎，添加或不添加柠檬酸、辣椒红、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、鸡精调味料、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精）、二氧化硅、琥珀酸二钠，经混合包装而成的固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 主要原料和辅料

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 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 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.6 小茴香、草果、砂仁、陈皮、豆蔻、白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.7 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.8 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.9 脱水大蒜应符合 GB 8861 的规定。
- 2.1.10 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.11 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.12 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.13 姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.14 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.15 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.17 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.18 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.19 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.21 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.22 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.23 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.24 食用葡萄糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.25 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

- 2.1.26 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.27 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 和 QB/T 2845 的规定。
- 2.1.28 食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.30 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 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		微型颗粒及粉末状	取适量试样于洁净白瓷盘内，在自然光下观察其状态、性状、色泽、闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽		具有产品应有的色泽	
气味		具有产品应有的气味，无异味	
滋味	麻辣味固态复合调味料	具有各种香辛料及原料物质的混合滋味，无异味	
	肉味固态复合调味料	具有鸡肉及原料物质混合滋味，无异味	
	凉拌固态复合调味料	具有各种原料及香辛料混合加工后的的滋味，无异味	
状态		具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见外来异物	

## 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) ≤	12.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计)/(g/100g) ≤	55.0	GB 5009.44
总砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.9	GB 5009.12
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)/(g/kg) ≤	2.0	GB 5009.263

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 2.4 微生物指标

即食类固态复合调味料产品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（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	0.3MPN/g	1.5MPN/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>	
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
<p>注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。</p> <p>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。</p>					

### 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；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、食用盐，即食类固态复合调味料产品还应增加菌落总数、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。



## 编制说明

本标准适用于以食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、香辛料（辣椒、花椒、小茴香、草果、砂仁、陈皮、豆蔻、白芷、桂皮、丁香、脱水大蒜、孜然、香菇、八角、姜、葱、芝麻、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、甘草）为原料，经前处理、烘干、粉碎，添加或不添加柠檬酸、辣椒红、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、鸡精调味料、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精）、二氧化硅、琥珀酸二钠，经混合包装而成的固态复合调味料。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》、GB 31644《食品安全国家标准 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依据。

本标准规定了固态复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南省石人山食品有限公司