



412757S-2018



嵩县远鸿土产调味品有限公司企业标准

Q/SYT 0001S-2018

复合调味料

2018-09-07 发布

2018-09-07 实施

嵩县远鸿土产调味品有限公司 发布

前 言

本标准按 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。

本标准由嵩县远鸿土产调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：田晓英。

本标准自发布之日起，替代Q/SYT 0001-2018（备案号：410687S-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。

本标准适用于以小茴香、八角、花椒、肉桂、桂皮、橘皮、黑胡椒、白胡椒、肉豆蔻、干姜、草果、辣椒干、姜黄、高良姜、白芷、香菇柄、丁香、砂仁、孜然、山奈、蒜粉、洋葱粉中的多种为原料，经干燥、混合、粉碎，加入食用盐、白砂糖、麦芽糊精、5'-呈味核苷酸二钠、小麦粉、绿豆（研磨成粉）、食用玉米淀粉、柠檬酸、味精、鸡精调味料中的多种，经配料、混合、包装制成的非即食或即食复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 小茴香、八角、花椒、肉桂、桂皮、黑胡椒、白胡椒、肉豆蔻、干姜、草果、姜黄、高良姜、丁香、砂仁、孜然、山奈应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.3 橘皮应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.4 辣椒干应符合GB/T 30382的规定。
- 2.1.5 白芷应符合《中华人民共和国药典》（2015年版一部）的规定。
- 2.1.6 香菇柄应符合GH/T 1013和GB 7096的规定。
- 2.1.7 蒜粉、洋葱粉应符合NY/T 1045的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.10 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203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 小麦粉应符合GB/T 1355的规定。
- 2.1.13 绿豆应符合GB/T 10462和GB 2715的规定。
- 2.1.14 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.15 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.16 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.17 鸡精调味料应符合SB/T 10371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	具有产品应有的性状	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具产品应有的气、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	检验方法
水分, g/100g	≤ 20	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 45	GB 5009.44
氨基酸态氮(以N计), g/100g	≥ 0.05	GB 5009.235
总氮(以N计), g/100g	≥ 0.4	GB 5009.5
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	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 微生物限量

即食复合调味料微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 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 ⁴	10 ⁵	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 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母	5	2	10 ²	10 ³	
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

注: 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 生产加工过程中的卫生要求

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，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，真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、氨基酸态氮，即食复合调味料还需要增加菌数总数、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

复合调味料是以小茴香、八角、花椒、肉桂、桂皮、橘皮、黑胡椒、白胡椒、肉豆蔻、干姜、草果、辣椒干、姜黄、高良姜、白芷、香菇柄、丁香、砂仁、孜然、山奈、蒜粉、洋葱粉中的多种为原料，经干燥、混合、粉碎，加入食用盐、白砂糖、麦芽糊精、5'-呈味核苷酸二钠、小麦粉、绿豆（研磨成粉）、食用玉米淀粉、柠檬酸、味精、鸡精调味料中的多种，经配料、混合、包装制成的非即食或即食复合调味料。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》标准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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

嵩县远鸿土产调味品有限公司

QB