



410078S-2019



正红食品（商丘）有限公司企业标准

Q/ZHSP 0001S-2019

固态复合调味粉

2019-01-08 发布

2019-01-08 实施

正红食品（商丘）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》编写。
本标准由正红食品（商丘）有限公司提出并起草。
本标准起草人：王彦曾。

H N

Q B

固态复合调味粉

1 范围

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

本标准适用于以食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、小麦粉、食用玉米淀粉、玉米粉、香辛料（八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱）、大豆油、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、食用香精（鸡肉香精、香草香精、吉士粉香精、香辣油香精、奥尔良香精）、辣椒红、焦糖色、姜黄、柠檬黄、日落黄、柠檬酸、二氧化硅中的多种为原料，经调配、混合搅拌、烘干、筛选、灌装、封口、包装加工而成的即食固态复合调味粉。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.8 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.10 香辛料（八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 食用香精（鸡肉香精、香草香精、吉士粉香精、香辣油香精、奥尔良香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.16 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 2.1.17 磷酸二氢钠应符合 GB 25564 的规定。
- 2.1.18 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.19 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.20 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.21 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.22 日落黄应符合 GB 6227.1 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
色泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
性状	固体	
气、滋味	具有本品特有的气味、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	≤ 15	GB 5009. 3
氨基酸态氮(以氮计), g/kg	≥ 1.0	GB 5009. 235
总氮(以氮计), g/kg	≥ 0.1	SB/T 10371
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 15	GB 5009. 44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009. 12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009. 11
柠檬黄(以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009. 35
磷酸盐(以 PO_4^{3-} 计), g/kg	≤ 20.0	GB 5009. 256
日落黄(以日落黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009. 35

注: 同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂)在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。
带*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 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 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. 3 MPN 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	
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

^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, 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: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、氨基酸态氮、总氮、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、小麦粉、食用玉米淀粉、玉米粉、香辛料（八角、小茴香、丁香、姜、孜然、桂皮、洋葱）、大豆油、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、食用香精（鸡肉香精、香草香精、吉士粉香精、香辣油香精、奥尔良香精）、辣椒红、焦糖色、姜黄、柠檬黄、日落黄、柠檬酸、二氧化硅中的多种为原料，经调配、混合搅拌、烘干、筛选、灌装、封口、包装加工而成的即食固态复合调味粉。

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《调味料产品生产许可证审查细则》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 的规定。

正红食品（商丘）有限公司

H N

Q B