

Q/NXWY

内蒙古小尾羊食品有限公司企业标准

内蒙古自治区食品安全企业标准
备案号: Q150125-2018 有效期至: 2021年11月21日

Q/NXWY 0008S—2018

固态复合调味料



2018-10-20 发布

2018-11-11 实施

内蒙古小尾羊食品有限公司

发 布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。
本标准由内蒙古小尾羊食品有限公司提出。
本标准由内蒙古小尾羊食品有限公司起草。
本标准由内蒙古小尾羊食品有限公司批准。
本标准主要起草人：徐靖宇、李颖。

固态复合调味料

1 范围

本标准规定了固态复合调味料的技术要求。

本标准适用于以味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、食用盐、食用菌、虾皮、紫菜、扇贝提取物、酵母抽提物、孜然粉、辣椒、生姜、小茴香、芝麻、花生、白砂糖、虾粉、花椒、咖喱粉、大葱、大蒜、洋葱、红甜椒粉、黑胡椒、白胡椒粉、麦芽糊精、淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、复合酸水解植物蛋白调味粉、葡萄糖、魔芋粉、复合调味粉、红甜椒、八角、肉桂、香茅叶、月桂叶、芫荽籽、迷迭香、紫苏籽为原料，根据口味不同选用不同原料配制，添加或不添加食品添加剂食品用香精、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、L-丙氨酸、卡拉胶、焦糖色、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、 β -胡萝卜素、氯化钾、姜黄、红曲米粉，经选料、混合及包装等工艺制成的固态复合调味料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 1532 花生
- GB 1886.2 食品添加剂 碳酸氢钠
- GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠
- GB 1886.19 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲米
- GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 1886.60 食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄
- GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
- GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
- GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）
- GB 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

GB/T 7652 八角
GB/T 7900 白胡椒
GB/T 7901 黑胡椒
GB 8821 食品安全国家标准 食品添加剂 β -胡萝卜素
GB/T 8884 食用马铃薯淀粉
GB/T 8885 食用玉米淀粉
GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
GB/T 11761 芝麻
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB/T 20880 食用葡萄糖
GB/T 20884 麦芽糊精
GB/T 22266 咖喱粉
GB/T 22267 孜然
GB/T 22301 干迷迭香
GB/T 23530 酵母抽提物
GB/T 23597 干紫菜
GB 25543 食品安全国家标准 食品添加剂 L-丙氨酸
GB 25557 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠
GB 25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅
GB 25585 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钾
GB/T 26431 甜椒
GB 29939 食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠
GB/T 30381 桂皮
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
GB/T 30383 生姜
GB/T 30387 月桂叶
GB/T 30391 花椒
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
GH/T 1194 大蒜
NY/T 494 魔芋粉
NY/T 1071 洋葱
NY/T 1835 大葱等级规格
SB/T 10371 鸡精调味料
SB/T 10415 鸡粉调味料
SC/T 3205 虾皮

3 术语和定义

3.1 即食固态复合调味料

以花生、孜然、食用盐、辣椒、芝麻、味精、麦芽糊精、紫苏籽、鸡精调味料、白砂糖、花椒、葱、黑胡椒、酵母抽提物、肉桂为原料，根据口味不同选用不同原料配制，添加或不添加食品添加剂食品用香精、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠，经选料、混合及包装等工艺制成的即食固态复合调味料。

3.2 非即食固态复合调味料

以味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、食用盐、食用菌、虾皮、紫菜、扇贝提取物、酵母抽提物、孜然粉、辣椒、生姜、小茴香、芝麻、白砂糖、花椒、咖喱粉、大葱、大蒜、洋葱、红甜椒粉、黑胡椒、白胡椒粉、麦芽糊精、淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、复合酸水解植物蛋白调味粉、葡萄糖、魔芋粉、复合调味粉、肉桂、香茅叶、月桂叶、芫荽籽、迷迭香、紫苏籽为原料，根据口味不同选用不同原料配制，添加或不添加食品添加剂食品用香精、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、L-丙氨酸、卡拉胶、焦糖色、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、 β -胡萝卜素、氯化钾、姜黄、红曲米粉，经选料、混合及包装等工艺制成的非即食固态复合调味料。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.2 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.3 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 的规定。
- 4.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.5 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.6 虾皮：应符合 SC/T 3205 的规定。
- 4.1.7 紫菜：应符合 GB/T 23597 的规定。
- 4.1.8 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 的规定。
- 4.1.9 孜然粉：应符合 GB/T 22267 的规定。
- 4.1.10 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.11 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.12 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.13 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.1.14 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.15 虾粉：应符合 GB 10136 的规定。
- 4.1.16 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.17 咖喱粉：应符合 GB/T 22266 的规定。
- 4.1.18 大葱：应符合 NY/T 1835 的规定。
- 4.1.19 大蒜：应符合 GH/T 1194 的规定。
- 4.1.20 洋葱：应符合 NY/T 1071 的规定。
- 4.1.21 黑胡椒：应符合 GB/T 7901 的规定。
- 4.1.22 白胡椒粉：应符合 GB/T 7900 的规定。
- 4.1.23 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 4.1.24 淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.25 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 4.1.26 马铃薯淀粉：应符合 GB/T 8884 的规定。

- 4.1.27 葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 4.1.28 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定。
- 4.1.29 红甜椒：应符合 GB/T 26431 的规定。
- 4.1.30 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.31 桂皮：应符合 GB/T 30381 的规定。
- 4.1.32 月桂叶：应符合 GB/T 30387 的规定。
- 4.1.33 迷迭香：应符合 GB/T 22301 的规定。
- 4.1.34 小茴香、肉桂、香茅叶、芫荽籽：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.35 扇贝提取物、红甜椒粉、复合酸水解植物蛋白调味粉、复合调味粉、紫苏籽：应符合相应食品安全标准的规定。

4.2 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	具有所加调味品和香辛料混合均匀后应有的色泽，色泽均匀。	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽、组织状态，嗅其气味。用温开水漱口，品尝其滋味。
滋味、气味	具有所加调味品和香辛料混合均匀后应有的滋味、气味，无其它不良异味。	
组织状态	呈粉与颗粒混合状，无结块，无正常视力可见外来异物。	

4.3 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	≤ 10.0	GB 5009.3
氯化物（以Cl计），%	≤ 48.0	GB 5009.44
酸不溶性灰分，g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4

4.4 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计）≤0.8mg/kg”，其他污染物限量指标应符合GB 2762中调味品的规定。

4.5 微生物限量

即食固态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	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌，CFU/25g	5	0	0	—	GB4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.10 第二法

注：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为致病菌指标可接受水平的限量值；M为

致病菌指标的最高安全限量值。

4.6 食品添加剂

食品添加剂食品用香精、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、L-丙氨酸、卡拉胶、焦糖色、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、胡萝卜素、氯化钾、姜黄、红曲米粉的使用应符合GB 2760中调味品的规定（详见表4），质量要求应分别符合GB 30616、GB 29939、GB 1886.171、GB 25576、GB 25543、GB 1886.169、GB 1886.64、GB 1886.2、GB 25566、GB 25557、GB 1886.4、GB 1886.28、GB 1886.208、GB 8821、GB 25585、GB 1886.60、GB 1886.19的规定。

表4 食品添加剂使用量

食品添加剂名称	最大使用量/ (g/kg)	备 注
食品用香精	按生产需要适量使用	
琥珀酸二钠	20.0	
5'-呈味核苷酸二钠	按生产需要适量使用	
二氧化硅	20.0	
L-丙氨酸	按生产需要适量使用	
卡拉胶	按生产需要适量使用	
焦糖色	按生产需要适量使用	
碳酸氢钠	按生产需要适量使用	
三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠	20.0	可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
D-异抗坏血酸钠	按生产需要适量使用	
乙基麦芽酚	按生产需要适量使用	
β -胡萝卜素	2.0	
氯化钾	按生产需要适量使用	
姜黄	按生产需要适量使用	
红曲米粉	按生产需要适量使用	