

天津市食品安全企业标准

Q/12A2031S-2014

固态复合调味料

备 案 号：121926S-2014
备案日期：2014 年 7 月 31 日
截止日期：2017 年 7 月 30 日

2014 年 7 月 31 日发布

2014 年 7 月 31 日实施

天津市盛之和食品股份有限公司发布

前 言

本标准是根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由天津市盛之和食品有限公司起草、提出并负责解释。

本标准主要起草人：王勇军

本标准于2014年7月31日首次发布，于2017.7月修订，本标准主要修订内容如下：

- 更改了公司名称。
- 规范性引用文件查新，引用最新版文件。
- 修改了范围项，将咸味食品香精改为食品用香精。
- 补充并更新了要求项目。
- 修改了食盐、氨基酸态氮、酸不溶灰分、总砷、3-氯1,2-丙二醇的测定方法。
- 对编制说明中引用的GB 2762-2017食品安全国家标准 食品污染物限量标准进行更新。

固态复合调味料

1 范围

本标准规定了固态复合调味料的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以食盐、牛肉粉或鸡肉粉、白砂糖、酵母抽提物、麦芽糊精为主要原料，添加或不添加：酸水解植物蛋白粉、酱油粉；香辛料：姜粉，添加或不添加：洋葱粉、蒜粉、辣椒粉，添加食品添加剂：谷氨酸钠、食品用香精，添加或不添加：呈味核苷酸二钠、焦糖色、姜黄色素、辣椒红，经粉碎、调配、混合、灌装等工艺制成的即食固态复合调味料。

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 191	包装储运图示标志
GB 317	白砂糖
GB 1886.34	食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
GB 1886.64	食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药的最大残留限量
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB/T 4789.3-2003	食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
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 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.11	食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB/T 5009.191	食品中氯丙醇含量的测定
GB/T 5009.235	食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
GB/T 5461	食用盐
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8967	谷氨酸钠（味精）
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 15203	食品安全国家标准 淀粉糖
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB/T 20884	麦芽糊精

GB/T 23530	酵母抽提物
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
QB 1415	食品添加剂 姜黄色素
QB/T 2845	食品添加剂 呈味核苷酸二钠
SB/T 10371	《鸡精调味料》
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》	
国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《食品标识管理规定》	

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 麦芽糊精应符合 GB 15203 及 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.2 食盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.3 酵母提取物应符合 GB/T23530 的规定。
- 3.1.4 白砂糖应符合 GB 317 及 GB 13104 的规定。
- 3.1.5 蒜粉、姜粉、辣椒粉、洋葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.6 呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 的规定。
- 3.1.7 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.8 酱油粉应符合附录 A 的规定。
- 3.1.9 酸水解植物蛋白粉应符合附录 B 的规定。
- 3.1.10 鸡肉粉、牛肉粉应符合附录 C 的规定。
- 3.1.11 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 3.1.12 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 3.1.13 姜黄色素应符合 QB1415 的规定。
- 3.1.14 食品用香精应符合 GB 30616 的规定
- 3.1.15 以上原辅料还应符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定

3.2 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
色泽	具有本产品应有的色泽
组织状态	粉状、可见原料颗粒、无结块
滋味与气味	具有本产品特有的滋味和气味，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

3.3 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
-----	-----

水分/(g/100g)	≤	5
食盐(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤	60
氨基酸态氮/(g/100g)	≥	0.5
总氮/(g/100g)	≥	0.8
酸不溶性灰分/(g/100g)	≤	3
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.5
铅(Pb)/(mg/kg)	≤	1.0
3-氯 1,2-丙二醇/(mg/kg)	≤	1.0
净含量	应符合《定量包装商品计量监督管理办法》	

3.4 微生物指标

3.4.1 菌落总数、大肠菌群指标

菌落总数、大肠菌群指标应符合表 3 的规定。

表 3 菌落总数、大肠菌群指标

项 目	指 标
菌落总数 (cfu/g)	≤ 10000
大肠菌群 (MPN/100g)	≤ 90

3.4.2 致病菌指标

致病菌指标应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌指标

项 目	采用方案及限量(若非指定,均以/25g 或/25mL 表示)				
	n	c	n	M	检验方法
沙门氏菌	5	0	0	---	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU /g	10000CFU /g	GB4789.10 第二法

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相关标准规定。

3.5.2 食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 规定。

3.6 真实性要求

本产品不得添加非食用物质。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 试验方法

4.1 感官检验

将被测样品置于洁净白瓷盘或白纸板上,在自然光下观察其色泽、组织形态及杂质,嗅其气味,品尝其滋味。

4.2 理化指标

4.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

4.2.2 食盐

按 GB 5009.44 规定的方法测定。

4.2.3 氨基酸态氮

按 GB 5009.235 规定的方法测定。

4.2.4 总氮

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

4.2.5 酸不溶性灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

4.2.6 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

4.2.7 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.2.8 3-氯 1,2-丙二醇

按 GB 5009.191 规定的方法测定。

4.2.9 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

4.3 微生物指标

4.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

4.3.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3-2003 规定的方法测定。

4.3.3 致病菌

分别按 GB 4789.4、GB 4789.10 第二法规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 组批与抽样

以同一批投料、同一班次、同一品种、同一规格的包装完好产品为一批。每批从成品库中随机抽取，抽样量最少不低于 1.5kg。

5.2 检验分类

检验分为出厂检验和型式检验

5.2.1 出厂检验

产品出厂前需经企业质量检验部门逐批检验，检验合格后签发合格证方可出厂。出厂检验项目包括感官、净含量、水分、食盐、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群。

5.2.2 型式检验

型式检验包括本标准的全部项目，正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 原料及设备有较大改变时；
- c) 停产半年以上再恢复生产时；
- d) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督部门提出要求时。

5.3 判定规则

检验结果全部符合标准要求，则判定该批产品为合格。微生物项目不合格，则判定该批产品不合格，且不得复验。其它检验项目中有不合格项，可从原批产品中加倍抽取样品，对不合格项目进行复验。以复验结果为准。

6 标志、包装、运输及贮存

6.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB28050 及《食品标识管理规定》的规定。外包装箱标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

内包装采用复合袋，其材质应符合 GB 9683 的规定。外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，捆扎牢固，防雨、防晒，符合包装图示要求。运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有污染的物品混运。

6.4 贮存

产品应放在通风、干燥的仓库内，架高（离地 10cm）堆码，不得与有毒、有害、有污染的物品混存混放。

6.5 保质期

在符合上述规定的条件下，自生产之日起产品未启封时，保质期为 15 个月。

附录 A

(规范性附录)

复合酿造酱油粉质量要求

A.1 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
色泽	深黄色
香气	酱香气味，无异味
滋味	鲜咸适口
体态	粉末状，易溶于水

A.2 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
水分，% \leq	8.0
氯化钠，% \leq	45.0
总氮，% \geq	2.0
氨基酸态氮，% \geq	1.5
铅(Pb)，mg/kg \leq	1.0
总砷(以 As 计)，mg/kg \leq	0.5
黄曲霉毒素 B1， μ g/kg \leq	5.0

A.3 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数，CFU/g \leq	10000
大肠菌群，MPN/100g \leq	30
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄菌）	不得检出

附录 B

（规范性附录）

酸水解蛋白调味粉质量要求

A.1 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
色泽	具有原辅料混合加工后特有的色泽
组织状态	粉状，松散，无结块
气味和滋味	具有植物蛋白特有的气味和滋味，无异味
杂质	无肉眼可见的外来杂质

A.2 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
全氮（以氮计）/(g/100g) \geq	2.5
氨基酸态氮（以氮计）/(g/100g) \geq	1.5
氯化物(以 NaCl 计)/(g/100g) \leq	50.0
干燥失重/(g/100g) \leq	8.0
黄曲霉毒素 B1/(μ g/kg) \leq	5.0
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) \leq	1.0
总砷(以 As 计)/(mg/kg) \leq	0.5
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg) \leq	0.05
3-氯 1,2-丙二醇/(mg/kg) \leq	1.0

A.3 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(cfu/g) \leq	10000
大肠菌群, MPN/100g \leq	150
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄菌）	不得检出

附录 C

（规范性附录）

肉粉质量要求

A.1 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
色泽	棕黄色至黄褐色
组织状态	松散、均匀细致粉状或粒状
气味和滋味	具有相应产品特征的气味和滋味，无异味
杂质	无外来异物

A.2 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
水分，% \leq	8.0
氯化物，% \leq	40.0
总氮，% \geq	2.0
氨基酸态氮，% \geq	0.8
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) \leq	1.0
总砷(以 As 计)/(mg/kg) \leq	0.5

A.3 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(cfu/g) \leq	10000
大肠菌群，MPN/100g \leq	90
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄菌）	不得检出

编制说明

为适应生产和销售实际情况，强化企业内部的生产管理和质量控制，保证产品质量，本企业依据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》结合本企业的生产实际制定本标准。

本标准产品是以麦芽糊精、食盐、酵母抽提物、白砂糖、鸡肉粉、牛肉粉、蒜粉、葱粉、姜粉、食品添加剂（呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠）为原料，经粉碎、混配、包装制成的粉状的调味料。

制定过程中，本标准经本厂技术人员多次试验修改配方，经多次检验后，根据试生产实际情况由本企业起草，并经数名专家修改、论证，经国家相关检测机构检验结果，符合标准要求，最终制定完成，特向市卫生局申请备案。

本标准主要内容的确定依据：

- 1、标准中的感官、水分、食盐、酸不溶性灰分、氨基酸态氮、总氮指标是根据本产品的工艺配方和产品实际特点及实测值确定；
- 2、总砷依据 SB/T 10371-2003《鸡精调味料》制定；铅依据 GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》及 SB/T 10371-2003《鸡精调味料》确定；
- 3、3-氯 1,2-丙二醇依据 GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》要求确定。
- 4、菌落总数、大肠菌群、依据 SB/T 10371-2003《鸡精调味料》而设定。
- 5、致病菌中的沙门氏菌、金黄色葡萄球菌是依据 GB29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定的。
- 6、净含量符合《定量包装商品计量监督管理方法》的规定。
- 7、检验方法执行现行的国家标准检测。

本标准产品保质期参照同类产品并结合该产品自身特点确定，并将按保存要求留存的样品，经企业质检部门检验，结果符合标准要求。

天津市盛之和食品股份有限公司

