

天津市食品安全企业标准

Q/12A2084S-2016

固态复合调味料(非即食)

2016 年 11 月 22 日发布

2016 年 11 月 22 日实施

联合利华（天津）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。

本标准附录 A、B、C、D 为规范性附录。

本标准由联合利华（天津）有限公司起草、提出并负责解释，同时委托联合利华（中国）有限公司从化分公司生产使用。

联合利华（中国）有限公司从化分公司地址：广州市从化广东从化经济开发区龙洞路1号。

本标准主要起草人：徐好欢、王雅静、王东坡、常文鑫、邹滢。

本标准于2014年10月14日首次发布。

本标准于2015年4月修订，增加委托加工单位。

本标准于2016年6月15日第二次修订，增加原料供应商，修改理化指标，更新过期的参考文件，**更改抽样数量。**

本标准于2017年5月28日第三次修订，更新标准中的规范性引用文件，原辅料要求、试验方法、**组批定义、包装要求等**

固态复合调味料(非即食)

1 范围

本标准规定了固态复合调味料（非即食）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以食用盐、白砂糖为原料，以麦芽糊精，食用玉米淀粉，鸡肉粉调味料，鸡油，棕榈油，酱油调味粉，酸水解植物蛋白调味粉，肉味调味粉，鸡肉粉，香辛料（洋葱粉、姜粉）、味精中的数种为辅料，添加或不添加食品添加剂：5'-呈味核苷酸二钠、食用香精、复配食品添加剂（胭脂树橙、姜黄素）、5'-肌苷酸二钠、黄原胶、 β -胡萝卜素、谷氨酸钠，经配料、混合、灌装等工艺加工制成的肉制品风味的非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）**或替代版本均**适用于本文件。

| | |
|--------------------|--------------------------------------|
| GB/T 191 | 包装储运图示标志 |
| GB/T 317 | 白砂糖 |
| GB 1886.41 | 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶 |
| GB 1886.97 | 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-肌苷酸二钠 |
| 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 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 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 食品中污染物限量 |
| GB 2763 | 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量 |
| 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 4789.5 | 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验 |
| GB 4806.7 | 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品 |
| GB 4806.10 | 食品安全国家标准 食品接触用涂料及涂层 |
| GB 5009.3 | 食品安全国家标准 食品中水分的测定 |
| GB 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 8821 | 食品安全国家标准 食品添加剂 β -胡萝卜素 |
| GB/T 8885 | 食用玉米淀粉 |
| GB/T 8967 | 谷氨酸钠（味精） |
| GB 9683 | 复合食品包装袋卫生标准 |
| GB 10146 | 食品安全国家标准 食用动物油脂 |

| | |
|--|----------------------|
| 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/T 15680 | 棕榈油 |
| GB/T 15691 | 香辛料调味品通用技术条件 |
| GB/T 17590 | 铝易开盖三片罐 |
| GB/T 20884 | 麦芽糊精 |
| GB 26687 | 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则 |
| 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 |
| JJF 1070 | 定量包装商品净含量计量检验规则 |
| QB/T 2845 | 食品添加剂 呈味核苷酸二钠 |
| QB/T 4261 | 食品添加剂 5'-肌苷酸二钠 |
| SB/T 10415 | 鸡粉调味料 |
| SB/T 10371 | 鸡精调味料 |
| 国家质量监督检验检疫总局令 第 75 号 (2005) 《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 (2009) 《食品标识管理规定》 | |

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.2 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.3 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 和 QB/T 2845 的规定。
- 3.1.4 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 和 QB/T 4261 的规定。
- 3.1.5 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.7 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 3.1.8 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.9 鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.10 棕榈油应符合 GB/T 15680 的规定中成品棕榈油的要求。
- 3.1.11 香辛料(洋葱粉、姜粉)应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.12 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.13 复配着色剂(胭脂树橙、姜黄色素)应符合 GB 26687 的规定。
- 3.1.14 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.15 鸡肉粉应符合附录 A 的规定。
- 3.1.16 酸水解植物蛋白调味粉应符合附录 B 的规定。
- 3.1.17 酱油调味粉应符合附录 B 的规定。
- 3.1.18 鸡肉粉调味料应符合附录 C 的规定。
- 3.1.19 肉味调味粉应符合附录 D 的规定。
- 3.1.20 以上原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 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 | 具有该产品应有的色泽。 |
| 组织形态 | 粉状或颗粒状。 |
| 滋味、气味 | 具有该品种应有的气味和滋味，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) | ≤ 5.0 |
| 氯化物(以 NaCl 计)/(g/100g) | 20.0~60.0 |
| 氨基酸态氮(以 N 计)/(g/100g) | ≥ 0.1 |
| 总氮(以 N 计)/(g/100g) | ≥ 0.1 |
| 总砷(以 As 计)/(mg/kg) | ≤ 0.5 |
| 铅(以 Pb 计)/(mg/kg) | ≤ 0.9 |
| * 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》 | 应符合《定量包装商品计量监督管理办法》 |
| *仅限于添加酸水解植物蛋白的产品 | |

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

| 项 目 | 指 标 |
|------------------------|---------|
| 菌落总数/(cfu/g) | ≤ 15000 |
| 大肠菌群/(MPN/100g) | ≤ 150 |
| 致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌) | 不得检出 |

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 真实性要求

产品中不得添加非食用物质

3.7 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

4 试验方法

4.1 感官要求

取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织形态及杂质，品尝滋味并嗅其气味。

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 氯化物

按 SB/T 10371 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 SB/T 10371 规定的方法测定。

4.2.5 总砷

按 GB 2762 中规定的方法测定。

4.2.6 铅

按 GB 2762 中规定的方法测定。

4.2.7 3-氯-1,2-丙二醇

按 GB 2762 中规定的方法测定。

4.2.8 净含量

按 JJF1070 中规定的方法检验。

4.3 微生物指标

4.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

4.3.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3-2003 规定的方法检验。

4.3.3 致病菌

沙门氏菌和金黄色葡萄球菌分别按 GB 29921 中规定的方法检验。志贺氏菌按 GB 4789.5 中规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 组批与抽样

产品以同一天、同一品种、同一规格生产的产品为一批。每批产品从成品库中随机抽取，抽样基数不少于 200 袋（罐）。抽样数量不少于 6 袋（罐）。

5.2 检验分类

检验分出厂检验和型式检验

5.2.1 出厂检验

每批产品需经厂质量检验部门检验合格并签发成品合格证后方可出厂。出厂检验项目包括感官、净含量、水分、氯化物、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群。

5.2.2 型式检验

型式检验为标准中的全部项目，正常生产时每半年进行一次；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 当设备、工艺、配方改变，影响产品特性时；
- c) 停产半年以上再恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

5.3 判定规则

产品按本标准检验全部符合要求时，判该批产品为合格；微生物指标如出现不合格项判该批产品不合格，且不得复验；他项目如有一项不符合本标准要求时，可从原批次中加倍抽样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、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品内包装材料采用马口铁罐装时应符合 GB/T 17590 内涂层应符合 GB 4806.10 的规定；采用复合食品包装袋时，应符合 GB 9683 的规定；采用塑料瓶（聚乙烯）或塑料盒（聚丙烯）时应符合 GB 4806.7 的规定；外包装材料用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒雨淋，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

产品应贮存在通风、干燥、阴凉的仓库内。不得与有毒有害、有污染的物品混放。

6.5 保质期

在符合上述贮存运输条件下，自生产之日起产品未启封保质期以 12 个月起。

附录 A

（规范性附录）

鸡肉粉质量要求

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 | 淡黄色至棕黄色或棕褐色，色泽均匀，无污染，无霉点。 |
| 组织形态 | 疏松细腻粉末，可在沸水中分散。 |
| 滋味、气味 | 具有鸡肉香气和鸡肉汁的鲜甜味，无异味，无不良口感 |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质、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(g/100g) | ≤ 4.5 |
| 蛋白质（以 N 计）/(g/100g) | ≥ 32 |
| 氯化物（以 NaCl 计）/(g/100g) | ≤ 3.0 |
| 总氮（以 N 计）/(g/100g) | ≥ 5.0 |
| 氨基酸态氮/(g/100g) | ≥ 0.2 |
| 脂肪/(g/100g) | 40-55 |
| 灰分/(g/100g) | ≤ 6.0 |
| 酸价（以 KOH 计）/(mg/g) | ≤ 3.0 |
| 丙二醛/(mg/100g) | ≤ 0.025 |
| 铅（以 Pb 计）/(mg/kg) | ≤ 1.0 |
| 总砷（以 As 计）/(mg/kg) | ≤ 0.5 |
| 苯并[α]芘/(μg/kg) | ≤ 10 |
| 过氧化值（以脂肪计）/(g/100g) | ≤ 0.2 |

A.3 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

| 项 目 | 指 标 |
|------------------------|--------|
| 菌落总数, cfu/g | ≤ 5000 |
| 大肠菌群, MPN/100g | ≤ 90 |
| 霉菌及酵母菌, cfu/g | ≤ 100 |
| 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌） | 不得检出 |

鸡肉粉质量要求应符合广东富农生物科技股份有限公司，企业标准：Q/XFN 0001S 《鸡肉粉》中的规定。
鸡肉粉质量要求应符合青岛有明食品有限公司，企业标准 Q/QYM 0002S-2016 《肉制品风味调味料》中的规定。
其最新版本（包括所有的修改单）或替代版本均适用于本文件。

附录 B

（规范性附录）

B.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 | 具有该产品应有的色泽，色泽均匀。 |
| 组织形态 | 均匀粉末、无硬结块。 |
| 滋味、气味 | 具有该产品应有的香气和滋味，无异味 |
| 杂质 | 无肉眼可见的外来杂质。 |

B.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 | |
|-------------------------|---|--------------|---------|
| | | 复合酸水解植物蛋白调味粉 | 复合酱油调味粉 |
| 水分/(g/100g) | ≤ | 10.0 | 12.0 |
| 氯化钠/(g/100g) | ≤ | 65.0 | 60.0 |
| 氨基酸态氮(以 N 计)/(g/100g) | ≥ | 1.50 | 0.60 |
| 总氮(以 N 计)/(g/100g) | ≥ | 2.00 | 1.20 |
| 3-氯-1,2-丙二醇/(mg/kg) | ≤ | 1.0 | 1.0a |
| 总汞(以 Hg 计)/(mg/kg) | ≤ | 0.05 | 0.05 |
| 总砷(以 As 计)/(mg/kg) | ≤ | 0.5 | 0.5 |
| 铅(以 Pb 计)/(mg/kg) | ≤ | 1.0 | 1.0 |
| 黄曲霉毒素 B1/(μg/kg) | ≤ | 5.0 | 5.0 |
| a 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液原料的产品 | | | |

B.3 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

| 项 目 | 指 标 |
|------------------------|---------|
| 菌落总数, cfu/g | ≤ 10000 |
| 大肠菌群, MPN/100g | ≤ 30 |
| 致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌) | 不得检出 |

酸水解植物蛋白调味粉/酱油调味粉质量要求应符合保定味群食品科技股份有限公司，企业标准：Q/BWC 0015S 《固态复合调味粉》中的规定。其最新版本（包括所有的修改单）或替代版本均适用于本文件。

附录 C

（规范性附录）

鸡肉粉调味料质量要求

C.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 (畜禽肉粉调味料) |
|-------|-------------------------------------|
| 色泽 | 淡黄色 |
| 组织形态 | 干燥粉末，无结块。 |
| 滋味、气味 | 具有该产品特有的鲜美滋味，口感和顺，无不良滋味；香气纯正浓郁，无异味。 |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质。 |

C.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 (畜禽肉粉调味料) |
|------------------------|-----------------|
| 水分/(g/100g) | ≤ 5.0 |
| 氯化物(以 NaCl 计)/(g/100g) | ≤ 2.0 |
| 总氮(以 N 计)/(g/100g) | ≥ 5.0 |
| 脂肪/(g/100g) | ≤ 60.0 |
| 氨基酸态氮/(g/100g) | ≥ 0.07 |
| 总砷(以 As 计)/(mg/kg) | ≤ 0.5 |
| 铅(以 Pb 计)/(mg/kg) | ≤ 0.5 |
| 总汞(以 Hg 计)/(mg/kg) | ≤ 0.05 |
| 镉(Cd)/(mg/kg) | ≤ 0.1 |
| 铬(Cr)/(mg/kg) | ≤ 1.0 |
| N-二甲基亚硝胺/(μg/kg) | ≤ 3.0 |

C.3 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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

鸡肉粉调味料质量要求应符合河北滦平华都食品有限公司，企业标准：Q/LPHD 0008S 《固态调味料》中的规定。其最新版本（包括所有的修改单）或替代版本均适用于本文件。

附录 D

（规范性附录）

D.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 |
|-------|--|
| 复合调味料 | 具有原、辅料混合加工后特有的色泽，香味浓郁，无不良气味，具有该产品特有的滋味，无异味 |

D.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 (复合调味料) |
|--------------------|---------------|
| 总砷(以 As 计)/(mg/kg) | ≤ 0.5 |
| 铅(以 Pb 计)/(mg/kg) | ≤ 1 |
| 总汞(以 Hg 计)/(mg/kg) | ≤ 0.05 |
| 黄曲霉毒素 B1/(ug/kg) | ≤ 5 |
| 多氯联苯 a/(mg/kg) | ≤ 2.0 |
| PCB 138/(mg/kg) | ≤ 0.5 |
| PCB 153/(mg/kg) | ≤ 0.5 |

D.3 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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

肉味调味料质量要求应符合广州市食品安全地方标准 DBJ440100/T 32-2009《固态调味品卫生规范》中的规定。其最新版本（包括所有的修改单）或替代版本均适用于本文件。

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。

本标准制定过程中，经本公司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、氯化钠、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 10415《鸡粉调味料》制定；铅依据 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》及 SB/T 10415《鸡粉调味料》确定；

3、3-氯 1,2-丙二醇依据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》要求确定。

4、微生物指标依据 SB/T 10415《鸡粉调味料》而设定。

5、净含量符合《定量包装商品计量监督管理方法》的规定。

6、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。

联合利华（天津）有限公司

2017 年 6 月 08