

Q/XFS

四川西府食品有限责任公司企业标准

Q/XFS0001S-2021

固态复合调味料

2021-04-01 发布

2021-04-28 实施

四川西府食品有限责任公司 发布

目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	2
4 技术要求.....	3
5 试验方法.....	4
6 检验规则.....	
7 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期.....	5

前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国标准化法》规定，按照卫生部《食品安全企业标准备案办法》及《四川省食品安全企业标准备案办法》要求，本公司参照 GB31644《食品安全国家标准 复合调味料》的要求，并结合产品特性，按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》要求，起草了《固态复合调味料》标准，作为组织生产依据。

本标准代替于 2020 年 3 月 09 日发布的 Q/XFS0001-2020《固态复合调味料》。

本标准与 Q/XFS0001-2020《固态复合调味料》相比，主要变化如下：

——根据产品特点取消其他氮指标。

本标准由四川西府食品有限责任公司提出。

本标准起草单位：四川西府食品有限责任公司。

本标准主要起草人：黄虎成、冯玲、李小红。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——2016年6月27日首次发布，2019年4月19日第二次发布，2020年3月09日第三次发布，2021年4月1日第四次发布

固态复合调味料

1 范围

本标准规定了固态复合调味料的产品分类、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于第3章规定的产品。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 317 白砂糖
- GB 1352 大豆
- 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 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜禽产品
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2748 鲜蛋卫生标准
- 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 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
- 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 5009.11 食品安全国家标准 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌
- GB/T 7652 八角
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 7900 白胡椒
- GB/T 7901 黑胡椒
- GB 8270 食品添加剂 甜菊糖苷
- GB/T 8883 食用小麦淀粉
- GB/T 8884 马铃薯淀粉
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

GB/T 11761 芝麻
 GB/T 14251 镀锡薄钢板圆形罐头容器技术条件
 GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 GB 16869 鲜、冻禽产品
 GB/T 20880 食用葡萄糖
 GB/T 20884 麦芽糊精
 GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则
 GB/T 22300 丁香
 GB/T 23530 酵母抽提物
 GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
 GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 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
 NY/T 580 芹菜
 NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
 NY/T 1193 姜
 SB/T 10371 鸡精调味料
 LY/T 1652 花椒质量等级
 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【2005】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【2009】第123号《食品标识管理规定》
 中华人民共和国农业部公告【2002】第235号《动物性食品兽药最高残留限量》

3 术语和定义

3.1 鸡味调味料

以谷氨酸钠、鸡肉/骨或其浓缩抽提物、食用盐、酵母抽提物、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、麦芽糊精、白砂糖、食用葡萄糖、鲜鸡蛋、大豆为原料，辅以姜、大葱、蒜、芹菜、花椒、黑胡椒、白胡椒、丁香、小茴香、八角、山奈、草果、桂皮、桔茗中的三种或多种，添加 5' 呈味核苷酸二钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、柠檬黄、鸡肉香精，经熟制或不熟制、粉碎、调配、混合、造粒或制粉、包装而成的鸡味调味料。

3.2 不加盐型鸡味味精

以谷氨酸钠、鸡肉/骨或其浓缩抽提物、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、白砂糖、食用葡萄糖、鲜鸡蛋为原料，辅以姜、大葱、蒜、芹菜、花椒、黑胡椒、白胡椒、丁香、小茴香、八角、山奈、草果、桂皮、桔茗中的三种或多种，添加 5' 呈味核苷酸二钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、鸡肉香精，经熟制或不熟制、粉碎、调配、混合、包装而成的无盐型鸡味调味料。

3.3 加盐型鸡味味精

以谷氨酸钠、鸡肉/骨或其浓缩抽提物、食用盐、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、白砂糖、食用葡萄糖、鲜鸡蛋为原料，辅以姜、大葱、蒜、芹菜、花椒、黑胡椒、白胡椒、丁香、小茴香、八角、山奈、草果、桂皮、桔茗中的三种或多种，添加 5' 呈味核苷酸二钠、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、鸡肉香精，经熟制或不熟制、粉碎、调配、混合、包

装而成的有盐型鸡味调味料。

3.4 其他风味调味料

以猪肉/骨或其浓缩抽提物、牛肉/骨或其浓缩抽提物、羊肉/骨或其浓缩抽提物、鱼或其浓缩抽提物、蘑菇、香菇、食用盐、谷氨酸钠、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、酵母抽提物、白砂糖、食用葡萄糖、大豆中的两种或多种为原料，辅以姜、大葱、蒜、芹菜、花椒、黑胡椒、白胡椒、丁香、小茴香、八角、山奈、草果、桂皮、桔茗、芝麻中的三种或多种，添加 5'-呈味核苷酸二钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、鸡肉香精或猪肉香精、牛肉香精、羊肉香精芝麻香精中的两种或多种，经熟制或不熟制、粉碎、调配、混合、造粒、粉制、包装而成的其他风味调味料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鸡肉/骨应符合 GB 16869 的规定。
- 4.1.2 猪肉、牛肉、羊肉应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.3 鱼应符合 GB 2733 的规定。
- 4.1.4 蘑菇、香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.5 食用盐应符合 GB 5461 的规定。
- 4.1.6 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。
- 4.1.7 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 的规定。
- 4.1.8 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定。
- 4.1.9 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 4.1.10 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 4.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 4.1.12 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 4.1.13 白砂糖应符合 GB 317 的规定。
- 4.1.14 鲜鸡蛋应符合 GB 2748 的规定。
- 4.1.15 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.16 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.17 小茴香、山奈、草果、桂皮、桔茗应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.18 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 4.1.19 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 4.1.20 姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 4.1.21 大葱、蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 4.1.22 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 4.1.23 花椒应符合 LY/T 1652 的规定。
- 4.1.24 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 4.1.25 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.26 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 4.1.27 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 4.1.28 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 4.1.29 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 4.1.30 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

4.1.31 鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精、羊肉香精、芝麻香精应符合 GB 30616 的规定。

4.1.32 鸡肉/骨浓缩提取物、猪肉/骨浓缩提取物、牛肉/骨浓缩提取物、羊肉/骨、鱼浓缩提取物应符合经备案有效的企业标准的规定。

4.2 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	具有本品固有的色泽。	取适量样品，放入洁净白底器皿中，在充足自然光下采用目测、鼻嗅、口尝的方法进行检验。
组织形态/性状	粉状、颗粒状。	
滋味和气味	具有本品固有的滋、气味，无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标 GB/T 5009.11

项 目	指 标				检验方法
	鸡味 调味料	加盐型鸡味 味精	不加盐型鸡 味味精	其他风味 调味料	
干燥失重/(g/100g) ≤	5.0	10.0	10.0	10.0	GB/T 8967
食用盐(以NaCl计)/(g/100g) ≤	50.0	50.0	2.0	50.0	SB/T 10371
谷氨酸钠/(g/100g) ≥	25.0	10.0	10.0	10.0	
总氮(以N计)/(g/100g) ≥	2.0	0.40	0.10	0.40	
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.95	0.95	0.95	0.95	GB 5009.12
无机砷(以As计)/(mg/kg) ≤	0.1				GB/T 5009.11
镉 ^a (以Cd计)(mg/kg) ≤	—	—	—	0.1	GB/T 5009.15

^a仅限鱼类调味品。

4.4 致病菌限量

应符合表3的规定。

表 3 致病菌限量

致病菌指标	采样方案 ^b 及限量(若非指定,均以/25g或/25mL表示)				检验方法
	n	c	N	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	10000	GB 4789.10 平板计数法

^b 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

4.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.8 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

4.9 兽药残留限量

应符合农业部公告【2002】第 235 号《动物性食品兽药最高残留限量》和国家有关规定。

4.10 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.11 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

4.12 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 出厂检验

5.2.26 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

5.2.27 出厂检验项目包括感官要求、干燥失重、食用盐、谷氨酸钠、总氮、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

5.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

5.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.5 抽样方法和抽样数量

5.5.26 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 1kg（不低于 2 个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.5.27 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 2kg（不低于 4 个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令【2009】第 123 号《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

袋装采用聚对苯二甲酸乙二醇酯复聚乙烯（PET/PE）食品包装袋，应符合 GB/T 21302 的规定。罐装采用镀锡薄钢板罐，应符合 GB/T 14251 的规定。运输包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 24 个月。
