



411375S-2017

河南品正食品科技有限公司企业标准

Q/HPS 0007S-2017

复合调味料

2017-06-23 发布

2017-06-23 实施

河南品正食品科技有限公司 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南品正食品科技有限公司提出并起草。

本标准附录A、附录B为规范性文件。

本标准主要起草人：张德林、张世奇、李建红

H N
Q B

复合调味料

1 范围

本标准规定了复合调味料的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、小麦低聚肽、大豆肽粉、复合调味料（粉）经调配、包装加工而成的复合调味料。

2 要求

2.1 原料

2.1.1味精应符合GB 2720和GB/T 8967的规定。

2.1.2呈味核苷酸二钠应符合GB 10795的规定。

2.1.3大豆肽粉应符合GB/T22492的规定。

2.1.4小麦低聚肽应符合Q/WTTH0026S, 附录A的规定。

2.1.5复合调味料（粉）应符合Q/HPS 0002S, 附录B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	检测方法
性 状	粉末状	取50g试样平摊于白瓷盘内或白色滤纸上,自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质,然后以温开水漱口,品其滋味。
色 泽	白色	
气、滋味	具有较强鲜味	
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	检测方法
-----	-----	------

水分, g/100g	≤	8.0	GB 5009.3
食盐(以NaCl计), g/100g	≤	10.0	GB 5009.44
氨基酸态氮(以N计), g/100g	≥	2.5	GB 5009.235
总氮(以N计), g/100g	≥	5.0	GB5009.5
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB5009.12
注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762			

2.3 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	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 ¹	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
注: a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

2.4 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070的有关规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的有关规定。

2.6 其他卫生要求

应符合GB2760、GB2761、GB2762、GB2763的有关规定。

附录A:

Q/WTTH

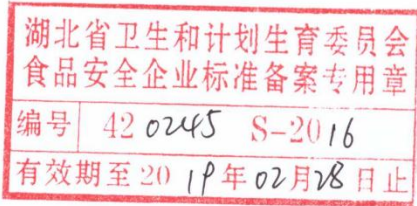
武汉天天好生物制品有限公司企业标准

Q/WTTH 0026S-2016

代替 Q/WTTH 0026S-2013

小麦低聚肽

湖
食
编
有



2016-02-17 发布

2016-03-01 实施

武汉天天好生物制品有限公司 发布



Q/WTTH 0026S-2016

前 言

本标准的附录A为资料性附录。

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。

本标准代替了 Q/WTTH 0026S-2013，此次为第二次修订。本标准与 Q/WTTH 0035S-2013 相比，主要变化如下：

- 对规范性引用文件进行了技术查新。
- 去掉了细度的检测指标。
- 去掉了志贺氏菌的检测指标。
- 增加了总汞的检测指标。
- 增加了镉的检测指标。
- 增加了包装饮用水的标准。

本标准由武汉天天好生物制品有限公司提出。

本标准起草单位：武汉天天好生物制品有限公司

本标准主要起草人：盛彩虹 于兰

本标准历次发布时间：2013 年 3 月 10 日；2016 年 2 月 17 日。

湖北省
品安
标准
有效期



小麦低聚肽

1 范围

本标准规定了小麦低聚肽产品技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以小麦谷朊粉为原料，经调浆、碱性蛋白酶酶解、分离、过滤、浓缩、喷雾干燥、包装工艺制得的小麦低聚肽。

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 191-2008	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
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 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
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 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 5009.19-2008	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB/T 5009.124-2003	食品中氨基酸的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543-2008	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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19298	食品安全国家标准 包装饮用水
GB/T 21924-2008	谷朊粉
GB/T 22729-2008	海洋鱼低聚肽粉
GB 25594	食品安全国家标准 食品工业用酶制剂
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
QB/T 1871-1993	双向拉伸尼龙（BOPA）/低密度聚乙烯（LDPE）复合膜、袋
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则



Q/WITH 0026S-2016

《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75号（2005）
《食品标识管理规定》国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）
卫计委关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告（2012年 第16号）

3 技术要求

3.1 基本要求

不得使用非食品原料，不得超范围、超量使用食品添加剂和营养强化剂。不得采用可能影响食品安全的不合理的加工工艺。

3.2 原辅料要求

- 3.2.1 小麦谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.2.2 碱性蛋白酶应符合 GB 25594 的规定，添加量应符合 GB 2760 的规定。
- 3.2.3 生产用水应符合 GB 19298 的规定。

3.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	白色或浅灰色粉末
性状	粉末状，色泽均匀、无结块、无吸潮
滋、气味	应具有本产品特有的滋味与气味，无异味、异嗅。
杂质	无肉眼可见外来杂质

3.4 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)	≤ 7.0
蛋白质，(g/100g) 以干基计	≥ 90.0
低聚肽，(g/100g) 以干基计	≥ 75.0
灰分，(g/100g) 以干基计	≤ 7.0
相对分子质量小于 1000 的蛋白质水解物所占比例，(%) ≥	85.0
总谷氨酸，(g/100g)	≥ 25.0
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.3
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.5
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.02
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1
六六六，mg/kg	≤ 0.1
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.1

3.5 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	≤ 30000



Q/WTTH 0026S-2016

大肠菌群, MPN/g	≤	0.3
霉菌, CFU/g	≤	25
酵母, CFU/g	≤	25
致病菌 (指沙门氏菌、金黄色葡萄球菌) /25g	应符合 GB 29921 的规定	

3.6 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。

3.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.9 净含量及允许短缺量

按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》执行。

4 试验方法

4.1 感官检验

将样品置明亮处, 采用目测、口尝、鼻嗅方式进行。

4.2 理化指标

4.2.1 水分: 按 GB 5009.3 规定检验。

4.2.2 灰分: 按 GB 5009.4 规定检验。

4.2.3 蛋白质: 按 GB 5009.5 规定检验。

4.2.4 相对分子质量: 按 GB/T 22729 附录 A 规定检验。

4.2.5 低聚肽: 按 GB/T 22729 中 6.3 项规定检验。

4.2.6 总谷氨酸: 按 GB/T 5009.124 规定检验。

4.2.7 总砷: 按 GB 5009.11 规定检验。

4.2.8 铅: 按 GB 5009.12 规定检验。

4.2.9 总汞: 按 GB 5009.17 规定检验。

4.2.10 镉: 按 GB 5009.15 规定检验。

4.2.11 六六六、滴滴涕: 按 GB/T 5009.19 规定检验。

4.3 微生物检验

4.3.1 菌落总数: 按 GB 4789.2 规定检验。

4.3.2 大肠菌群: 按 GB 4789.3 规定检验。

4.3.3 霉菌和酵母: 按 GB 4789.15 规定检验。

4.3.4 致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌): 分别按 GB 4789.4、GB 4789.10 规定检验。

4.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法进行检验。

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

5.2.1 产品出厂前应由本公司质检部门按本标准进行检验, 检验合格后并附合格证方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目包括: 感官、标签、净含量、水分、蛋白质、低聚肽、菌落总数、大肠菌群。

5.3 型式检验



Q/WTTH 0026S-2016

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) 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；
- b) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- c) 停产3个月以上恢复生产时；
- d) 国家食品安全监督机构提出要求时。

5.3.2 型式检验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

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于10个销售单元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。

5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于10个销售单元包装的成品作为检测样品，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

5.6.1 出厂检验项目全部符合本标准要求，则判为合格品。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。

5.6.2 型式检验项目全部符合标准要求，判为合格品。型式检验项目不超过一项不符合本标准，可以加倍抽样复验。复验后有一项不符合标准，判为不合格品，微生物项目不得复验。

5.6.3 需方有权按本标准要求对产品进行检验，在保持期内，供需双方对产品质量有异议而又协商解决不了时，可共同协商选定质量检验机构进行仲裁。

6 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标志、标签

6.1.1 本产品销售包装标签应符合GB 7718、GB 28050 和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》的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品包装材料低密度聚乙烯复合袋应符合QB/T 1871的规定。

6.2.2 运输包装采用瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。

6.2.3 产品包装规格：0.25kg/袋、0.5kg/袋、5kg/袋、10kg/袋。

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。



Q/WTTH 0026S-2016

附录 A
(资料性附录)
产品说明书

产品食用量: $\leq 6\text{g}/\text{天}$

适宜人群: 除不适宜人群以外的人群。

不适宜人群: 婴幼儿。



附录B:

H N

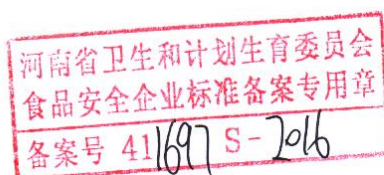
Q B

Q/HPS

河南品正食品科技有限公司企业标准

Q/HPS 0002S-2016

复合调味料(粉)



2016-08-10 发布

2016-08-17 实施

河南品正食品科技有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准山河南品正食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：侯首卫，张卫生。

本标准于2016年8月10日首次发布。

复合调味料（粉）

1 范围

本标准规定了复合调味料（粉）的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以食用盐、味精、为主要原料，辅以辣椒（粉碎）、花椒（粉碎）、八角（粉碎）、肉桂（粉碎）、胡椒（粉碎）、小茴香（粉碎）、呈味核苷酸二钠、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精）经调配、包装加工而成的复合调味料（粉）。

2 规范性引用文件

下列文件中对于本文件的应用是必不可少的。凡是注明日期的引用文件，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）适用于本标准。

GB/T191	包装储运图示标志
GB 2720	食品安全国家标准 味精卫生标准
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准
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 4789. 3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
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. 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/T 5009. 39	酱油卫生标准的分析方法
GB 5461	食用盐
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T7652	八角
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8967	谷氨酸钠（99%味精）
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合
GB 10465	辣椒干
GB/T 12457	食品中氯化钠的测定
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
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 30616	食品安全国家标准 食品用香精
SB/T 10040	花椒
NY/T 455	胡椒
QB/T2845	食品添加剂 呈味核苷酸二钠
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

《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2005第75号

《中华人民共和国药典》2015年版一部

3 要求

3.1 原料

- 3.1.1 食用盐应符合 GB 5461 的规定。
- 3.1.2 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.3 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.4 辣椒应符合 GB 10465 的规定。
- 3.1.5 花椒应符合 SB/T 10040 的规定。
- 3.1.6 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.7 肉桂、小茴香应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 3.1.8 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 3.1.9 呈味核苷酸二钠应符合 QB/T2845 的规定。
- 3.1.10 食品用香精应符合 GB 30616 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
性 状	粉末状
色 泽	浅棕色
气、滋味	具有本品特有的香味，咸香滋味、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
净含量, kg/箱	15
允许短缺量, %	≤ 1.0
水分, g/100g	≤ 10.0
食盐(以NaCl计), g/100g	≤ 80
氨基酸态氮(以 N 计), g/100g	≥ 0.1
总氮(以 N 计), g/100g	≥ 0.2
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8
注: ※该项目指标严于食品安全国家标准规定。	

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	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5
霉菌, CFU/g	5	2	100	1000
酵母, CFU/g	5	2	100	1000
沙门氏菌, 25g	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌,	5	2	100CFU/g	10000CFU/g
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;				

3.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

3.6 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定;真菌毒素应符合 GB 2761 的规定;污染物应符合 GB 2762 的规定;农药残留应符合 GB 2763 的规定。

4 试验方法

4.1 感官检验

取 50g 试样平摊于白瓷盘内或白色滤纸上,自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味,应符合表 1 规定。

4.2 理化指标检验

4.2.1 净含量及允许短缺量

按 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行。

4.2.2 水分

按 GB 5009.3 规定的方法进行测定。

4.2.3 食盐的测定

按 GB/T 12457 规定的方法进行测定。

4.2.4 氨基酸态氮的测定

按 GB/T5009.39 规定的方法进行测定。

4.2.5 总氮的测定

按 GB 5009.5 规定的方法进行测定。

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

4.3 微生物的检验

4.3.1 菌落总数测定

按 GB 4789.2 规定的方法进行。

4.3.2 大肠菌群计数

按 GB 4789.3 规定的方法进行。

4.3.3 沙门氏菌检验

按 GB 4789.4 规定的方法进行。

4.3.4 金黄色葡萄球菌检验

按 GB 4789.10 规定的方法进行。

4.3.5 霉菌和酵母

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 原料入库要求

原料入库前，必须索取供货方出具的合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

5.2 组批

一次投料、同一班次，同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

5.3 抽样

一般情况下按 3% 随机抽样进行检验，最少不得低于 12 箱（袋）。

5.4 出厂检验

每批产品出厂前均由公司检验员按本标准进行检验合格，发给合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官指标、净含量及允许短缺量、水分、食盐、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群的检验。

5.5 型式检验

型式检验项目为本标准中规定的全部技术指标，一般情况下每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 主要原料产地、供应商有变动时；

Q/HPS 0002S-2016

- c) 停产三个月以上, 重新生产时;
- d) 质量监督机构提出要求时。

5.6 判定

当检验项目全部符合标准所规定时, 则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时, 可自保留样品中或同批产品再次随机抽取样品进行复检, 若结果均符合标准要求时, 则判定该产品为合格产品, 若仍有一项不合格时, 则判定为不合格。微生物指标不得复检。

6 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标志、标签

产品标志及标签应符合 GB 191 和 GB 7718 有关规定。应标明: 产品名称、配料表、净含量、生产厂家名称及地址、产品的生产日期批号、保质期、贮存方法、产品标准代号、商标、生产许可证号, 并有防潮、防雨等标志。

6.2 包装

产品的包装应采用符合国家食品卫生要求的复合食品包装袋包装, 其卫生标准应符合 GB 9683 的有关规定, 其质量标准应符合 GB/T 10004 的有关规定。外用纸箱包装, 应符合 GB6543 的有关规定。

6.3 运输

运输产品的工具应清洁卫生, 避免雨淋、日晒、搬运时应小心轻放, 不得与有毒、有害、有异味等能对产品产生不良影响的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好、清洁卫生的仓库内, 必须有防鼠台, 与地面距离 $\geq 10\text{cm}$, 离墙 $\geq 20\text{cm}$, 不得与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

6.5 保质期

在上述规定条件下, 产品自生产之日起, 保质期为 12 个月。

H N

Q B

编制说明

复合调味料是以谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、小麦低聚肽、大豆肽粉、复合调味料（粉）经调配、包装加工而成的复合调味料。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，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。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

河南品正食品科技有限公司

2017年05月24日

H N
Q B