



416635S-2020



偃师市醉香调味品厂企业标准

Q/YZX 0001S-2020

复合调味料

2020-10-22 发布

2020-10-22 实施

偃师市醉香调味品厂 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准的附录 A、附录 B 为规范性附录。

本并起草标准由偃师市醉香调味品厂提出并起草。

本标准起草人：杨延波。

H N

Q B

复合调味料

1 范围

本标准规定了复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白砂糖、谷氨酸钠(味精)、食用盐、食用玉米淀粉、鸡肉粉、牛肉粉、蒜片、牛肉粉调味料、食用葡萄糖、酵母提取物、脱水葱片、炒芝麻、酱油粉、鸡精调味料、酸水解植物蛋白调味粉、麦芽糊精、山楂、香辛料(黑胡椒、荜拔、辣椒、姜、小茴香、高良姜、肉桂、八角、甘草、白胡椒、丁香、花椒、梔子、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、洋葱粉、姜黄中的几种)、橘皮、白芷、孜然粉中的几种为原料,添加或不添加食品用香精(鸡肉味香精、牛肉味香精、猪肉味香精、葱油味香精、麻辣油味香精中一种或几种)、辣椒油树脂、柠檬酸、辣椒红、二氧化硅、复配甜味剂(葡萄糖、甜蜜素、纽甜)、复配水分保持剂(三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、食用盐、食用葡萄糖)、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚中的一种或几种,经筛选或不筛选、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、配料、搅拌或不搅拌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食复合调味料。

根据原辅料和生产工艺的不同分为:奥尔良腌料调味料、麻辣鲜调味料、肉味香调味料、凉皮香调味料、十三香大料调味料、炖肉炖排骨料调味料、炒鸡料调味料、包子饺子料调味料、烧烤料调味料、鸡味颗粒调味料、肉味鲜调味料、凉菜料调味料、烩面料调味料、芝麻香调味料、炒菜香调味料、肉香味调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.2 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 鸡肉粉、牛肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.6 蒜片应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.7 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.8 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.10 脱水葱片应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.11 炒芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 酱油粉应符合 Q/HXK 0001S 附录 A 的规定。
- 2.1.13 鸡精调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.14 酸水解植物蛋白调味粉应符合 Q/HXK 0003S 附录 B 的规定。
- 2.1.15 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 山楂、白芷、橘皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.18 孜然粉应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.19 食品用香精应符合 GB 31606 的规定。

- 2.1.20 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.22 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.23 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.24 复配甜味剂、复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.25 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.26 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.27 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.28 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

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	检验方法
性 状	固态	取 50g 试样平摊于洁净白瓷盘内或白色滤纸上,自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味和滋味,无异味	
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	检验方法
水分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 45.0	GB 5009.44
氨基酸态氮(以 N 计), g/100g	≥ 0.05	GB 5009.235
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
3-氯-1,2-丙二醇 ^a , mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191
甜蜜素(以环己基氨基磺酸计) ^b , g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
纽甜 ^b , g/kg	≤ 0.07	GB 5009.247
磷酸盐 ^b (以磷酸根 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 20	GB 5009.256

注: *该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;
^a 仅限添加酸水解植物蛋白调味粉产品检验;
^b 仅限添加该食品添加剂的产品检验。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为:感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、氨基酸态氮。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A



410929S-2018



河南新乡科兴添加剂有限责任公司企业标准

Q/HXX 0001S-2018

酱油粉

2018-04-12 发布

2018-04-12 实施

河南新乡科兴添加剂有限责任公司 发布

前 言

本标准自实施之日起代替 Q/HXK 0001S-2015。

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南新乡科兴添加剂有限责任公司提出。

本标准起草单位：河南新乡科兴添加剂有限责任公司。

本标准主要起草人：钟风霞，杜成轩，王庆军。

H N
Q B

酱油粉

1 范围

本标准规定了酱油粉的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以酿造酱油、麦芽糊精为原料经调配、灭菌（85℃，30分钟）、喷雾干燥成粉，过振动筛后包装而制成的酱油粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。

2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

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	试验方法
性状	粉末状	从样品中取出酱油粉，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	浅棕色至棕褐色	
气味	具有本品特有的香气	
滋味	具有本品特有酱香及酯香	
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	检验方法	
全氮（以氮计），g/100g	≥	0.7	GB/T 18186
氨基酸态氮（以氮计），g/100g	≥	0.5	GB/T 18186
水分，g/100g	≤	8.0	GB 5009.3
氯化钠，g/100g	≤	45.0	GB/T 18186
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5	GB 5009.22

* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 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	检 验 方 法
菌落总数,CFU/g	≤	30000	GB 4789. 2
大肠菌群,MPN/g	≤	0.3	GB 4789. 3
沙门氏菌, /25g		不得检出	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌,CFU/g		不得检出	GB 4789. 10

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、氨基酸态氮、氯化钠、菌落总数、大肠菌群、净含量。型式检验按国家相关规定执行。

Q B

Q/HX 0001S-2018

编制说明

酱油粉是以酿造酱油、麦芽糊精为原料经调配、灭菌（85℃，30分钟）、喷雾干燥成粉，过振动筛后包装而制成的酱油粉。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，参照 GB/T 18186《酿造酱油》和 GB 2717《酱油卫生标准》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督抽查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南新乡科兴添加剂有限责任公司

H N
Q B

附录 B



河南新乡科兴添加剂有限责任公司企业标准

Q/HXK 0003S-2018

酸水解(大豆)植物蛋白调味粉

2018-04-08 发布

2018-04-08 实施

河南新乡科兴添加剂有限责任公司 发布

前 言

本标准自实施之日起代替 Q/HXK 0003S-2015。

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南新乡科兴添加剂有限责任公司提出。

本标准起草单位：河南新乡科兴添加剂有限责任公司。

本标准主要起草人：钟风霞，杜成轩，王庆军。

H N

Q B

酸水解（大豆）植物蛋白调味粉

1 范围

本标准规定了酸水解（大豆）植物蛋白调味粉的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精为原料经调配、灭菌（85℃，30 分钟）、喷雾干燥成粉，过振动筛后包装而制成的酸水解（大豆）植物蛋白调味粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。

2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

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	试验方法
性状	粉末状	从样品中取出酸水解（大豆）植物蛋白调味粉，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	浅黄色至浅棕色	
气味	具有本品特有的香气	
滋味	具有本品特有的甘鲜味	
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	检验方法	
全氮（以氮计），g/100g	≥	2.7	GB/T 18186
氨基酸态氮（以氮计），g/100g	≥	2.3	GB/T 18186
水分，g/100g	≤	8.0	GB 5009.3
氯化钠，g/100g	≤	45.0	GB/T 18186
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 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	检验方法	
菌落总数, CFU/g	≤	30000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤	0.3	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g		不得检出	GB 4789.4

金黄色葡萄球菌, CFU/g	不得检出	Q/HXK 0003S-2018 GB 4789.10
----------------	------	--------------------------------

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、氨基酸态氮、氯化钠、菌落总数、大肠菌群、净含量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

酸水解（大豆）植物蛋白调味粉是以酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精为原料经调配、灭菌（85℃，30 分钟）、喷雾干燥成粉，过振动筛后包装而制成的酸水解（大豆）植物蛋白调味粉。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，参照 SB/T 10338《酸水解植物蛋白调味液》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南新乡科兴添加剂有限责任公司

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以白砂糖、谷氨酸钠(味精)、食用盐、食用玉米淀粉、鸡肉粉、牛肉粉、蒜片、牛肉粉调味料、食用葡萄糖、酵母提取物、脱水葱片、炒芝麻、酱油粉、鸡精调味料、酸水解植物蛋白调味料、麦芽糊精、山楂、香辛料（黑胡椒、荜拔、辣椒、姜、小茴香、高良姜、肉桂、八角、甘草、白胡椒、丁香、花椒、梔子、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、洋葱粉、姜黄中的几种）、橘皮、白芷、孜然粉中的几种为原料，添加或不添加食品用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精、猪肉味香精、葱油味香精、麻辣油味香精中一种或几种）、辣椒油树脂、柠檬酸、辣椒红、二氧化硅、复配甜味剂（葡萄糖、甜蜜素、纽甜）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、食用盐、食用葡萄糖）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚中的一种或几种，经筛选或不筛选、炒制或不炒制、粉碎或不粉碎、配料、搅拌或不搅拌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食复合调味料。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，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

偃师市醉香调味品厂

QB