



416892S-2020



河南神攸食品有限公司企业标准

Q/HSS 0002S-2020

固态调味料

2020-12-01 发布

2020-12-01 实施

河南神攸食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 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》规则编写。

本标准由河南神攸食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：马炜晶、徐晓慧、李佳、牛乐英。

H N

Q B

固态调味料

1 范围

本标准规定了固态调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以八角、花椒、小茴香、白胡椒、黑胡椒、辣椒、姜黄、月桂叶、高良姜、干姜、肉桂、砂仁、孜然中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、白砂糖、小麦淀粉、玉米粉、魔芋粉、食用玉米淀粉、麦芽糊精、二氧化硅、白芷、陈皮、罗汉果、草果、山楂、薏米、莲子、枸杞子、红枣、干制食用菌（香菇、茶树菇、姬松茸、滑子菇、竹荪菌、鸡枞菌、猴头菌、羊肚菌中的一种或几种）、银耳、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、木瓜、人参（人工种植 5 年及以下）、甘草、黄精、白扁豆花、马齿苋、玉米须、百合、杏仁、桑叶、荷叶、葛根、枸杞子、黑木耳、佛手、椰子粉、玉竹、花生（熟制）、黄豆（熟制）、黑豆（熟制）、黄花菜、茯苓、山药、菊花（杭白菊、贡菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、菊苣、酸枣仁、槐花、蒲公英、郁李仁、益智仁、覆盆子、胖大海、桔红、紫苏、紫苏籽、代代花、金银花、青果、鱼骨（可食用鱼类）、鱼胶（可食用鱼类）、干贝、鲍鱼干、裙带菜中的一种或几种，经挑拣、粉碎或不粉碎、调配或不调配、混合或不混合、包装加工而成的非即食固态调味料。

产品根据添加原料种类不同可分为：香辛料调味料、复合型固态调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 罗汉果、山楂、薏米、莲子、枸杞子、红枣、茯苓、山药、白芷、高良姜、干姜、木瓜、甘草、黄精、玉竹、白扁豆花、马齿苋、百合、杏仁、桑叶、荷叶、葛根、枸杞子、佛手、菊花（杭白菊、贡菊、怀菊、滁菊）、菊苣、酸枣仁、槐花、蒲公英、郁李仁、益智仁、覆盆子、胖大海、桔红、紫苏、紫苏籽、代代花、金银花、青果、肉桂、砂仁、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.2 草果、小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 鱼骨（可食用鱼类）、鱼胶（可食用鱼类）、干贝、鲍鱼干应符合 GB 2733 的规定。

2.1.4 干制食用菌（姬松茸、滑子菇、竹荪菌、鸡枞菌、猴头菌、羊肚菌）应符合 GB 7096 的规定。

2.1.5 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.6 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 黄花菜应清洁、卫生、无污染、病虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.8 黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。

2.1.9 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。

2.1.10 裙带菜应符合 GB/T 25166 的规定。

- 2.1.11 茶树菇应符合 GB/T 37749 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.12 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.13 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.14 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.15 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.16 花椒应符合 GB/T 30391 和 GH/T 1142 的规定。
- 2.1.17 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.18 姜黄应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.20 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.22 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.23 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.25 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.26 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.27 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.28 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.29 玉米须应清洁、卫生、无污染、病虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.30 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合国家原卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品与其相关规定的通告（2010 年第 3 号）》的规定。
- 2.1.31 人参（人工种植 5 年及以下）应符合《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（卫生部公告 2012 年第 17 号）》的规定。
- 2.1.32 魔芋粉应符合 NY/T 494 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

性 状		要 求	检 验 方 法
性状		小颗粒状、粉末状或块状	从样品中取出适量，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	香辛料调味料	具有香辛料调味料的固有色泽	
	复合型固态调味料	具有各种原料混合加工后特有的色泽	
气味、滋味		具有该产品应有气味、滋味，无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	味
----	-----------	---

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	
	香辛料调味料	复合型固态调味料		
水分, g/100g	≤	14	20	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤	10	\	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g	≤	5	\	
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g (仅限添加食用盐的产品)	≤	\	58	GB 5009.44
总氮 (以 N 计), g/100g	≥	\	0.2	GB 5009.5
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	2.5	0.9	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22
展青霉素 ^a , μg/kg	≤	20		GB 5009.185
甲基汞 ^b , mg/kg	≤	0.5		GB 5009.17

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;
a 适用于添加山楂的产品;
b 适用于添加水产动物及其制品的产品检验。

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 生产过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 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; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定, 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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、总灰分 (仅限香辛料调味料)、酸不溶性灰分 (仅限香辛料调味料)、食用盐 (仅限复合型固态调味料)。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以八角、花椒、小茴香、白胡椒、黑胡椒、辣椒、姜黄、月桂叶、高良姜、干姜、肉桂、砂仁、孜然中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、白砂糖、小麦淀粉、玉米粉、魔芋粉、食用玉米淀粉、麦芽糊精、二氧化硅、白芷、陈皮、罗汉果、草果、山楂、薏米、莲子、枸杞子、红枣、干制食用菌（香菇、茶树菇、姬松茸、滑子菇、竹荪菌、鸡枞菌、猴头菌、羊肚菌中的一种或几种）、银耳、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、木瓜、人参（人工种植 5 年及以下）、甘草、黄精、白扁豆花、马齿苋、玉米须、百合、杏仁、桑叶、荷叶、葛根、枸杞子、黑木耳、佛手、椰子粉、玉竹、花生（熟制）、黄豆（熟制）、黑豆（熟制）、黄花菜、茯苓、山药、菊花（杭白菊、贡菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、菊苣、酸枣仁、槐花、蒲公英、郁李仁、益智仁、覆盆子、胖大海、桔红、紫苏、紫苏籽、代代花、金银花、青果、鱼骨（可食用鱼类）、鱼胶（可食用鱼类）、干贝、鲍鱼干、裙带菜中的一种或几种，经挑拣、粉碎或不粉碎、调配或不调配、混合或不混合、包装加工而成的非即食固态调味料。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，制订了本企业标准，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。

河南神攸食品有限公司

QB