



412735S-2021



河南福香居食品有限公司企业标准

Q/HFS 0002S-2021

固态复合调味料

2021-11-15 发布

2021-11-15 实施

河南福香居食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南福香居食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：黄明华。

H N
Q B

固态复合调味料

1 范围

本标准规定了固态复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用盐、鸡精、味精、白砂糖、香辛料（孜然、八角、桂皮、月桂叶、小茴香、香茅、白胡椒粉、花椒粉、丁香、草果、藤椒、麻椒、肉桂、豆蔻、甘草、辣椒、高良姜、肉豆蔻、山奈、姜粉）的几种为主要原料，辅以腐乳粉、芝麻、花生、十三香（固态调味料）、陈皮、白芷、脱水蔬菜（脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水葱、脱水香菜、脱水萝卜粒、脱水番茄片中的一种或几种）、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、鸭肉味香精、猪肉味香精、海鲜味香精中的一种或几种）中的一种或多种，经调配搅拌、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食固态复合调味料。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.3鸡精应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.4味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.5白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.6香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.7十三香、腐乳粉应符合GB 31644的规定。
- 2.1.8芝麻、花生应符合GB 19300的规定。
- 2.1.9陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.10脱水蔬菜（脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水葱、脱水香菜、脱水萝卜粒、脱水番茄片）应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.11食用香精应符合GB 30616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	将样品置于洁净烧杯中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅
色 泽	具有产品应有的色泽	

气、滋味	具产品应有的气滋味，无异味	其气味；然后用温开水漱口，品其滋味
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤ 35	GB 5009. 3
食用盐(以氯化钠计), g/100g	≤ 55 (仅适用于使用食用盐的产品)	GB 5009. 44
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009. 11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009. 12
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

2.4 微生物限量

即食产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					

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 食品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

食品添加剂的使用应符合GB 2760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，真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、鸡精、味精、白砂糖、香辛料（孜然、八角、桂皮、月桂叶、小茴香、香茅、白胡椒粉、花椒粉、丁香、草果、藤椒、麻椒、肉桂、豆蔻、甘草、辣椒、高良姜、肉豆蔻、山奈、姜粉）的几种为主要原料，辅以腐乳粉、芝麻、花生、十三香（固态调味料）、陈皮、白芷、脱水蔬菜（脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水葱、脱水香菜、脱水萝卜粒、脱水番茄片中的一种或几种）、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、鸭肉味香精、猪肉味香精、海鲜味香精中的一种或几种）中的一种或多种，经调配搅拌、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食固态复合调味料。

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》标准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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南福香居食品有限公司