



412825S-2021



河南省石人山食品有限公司企业标准

Q/HSS 0003S-2021

固态复合调味料

2021-11-22 发布

2021-11-22 实施

河南省石人山食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省石人山食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵亚珍、朱宇、鲁武勋、陈富安、赵李冰。

本标准自发布实施日起代替 Q/HSS 0003S-2019（备案号：411415S-2019，2019-6-4 发布实施）。

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、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、香辛料（辣椒、花椒、小茴香、草果、砂仁、豆蔻、桂皮、丁香、脱水大蒜、孜然、八角、姜、葱、肉豆蔻、山奈、白胡椒、黑胡椒、甘草、月桂叶、芫荽、辣根）、陈皮、白芷、芝麻、香菇、玉米粉、大米粉、番茄粉、甜椒粉为原料，经前处理、烘干、粉碎，添加或不添加柠檬酸、辣椒红、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、乙基麦芽酚、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、鸡精调味料、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精）、二氧化硅、琥珀酸二钠、酸水解大豆蛋白，经混合包装而成的含两种及两种以上调味料的固态复合调味料。

按原料不同分为：麻辣味固态复合调味料、肉味固态复合调味料、凉拌固态复合调味料。

按食用方式分为：即食类固态复合调味料和非即食类固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 香辛料（辣椒、花椒、小茴香、草果、砂仁、豆蔻、桂皮、丁香、脱水大蒜、孜然、八角、姜、葱、肉豆蔻、山奈、白胡椒、黑胡椒、甘草、月桂叶、芫荽、辣根）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.6 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 番茄粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.13 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.14 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.16 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.18 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.19 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.20 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.21 5’-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.22 食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.24 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.25 酸水解大豆蛋白应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.26 甜椒粉应符合 GB 23183 的规定。

2.2 感官要求

感官应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	粉状或颗粒状	取适量试样于洁净白瓷盘内，在自然光下观察其性状、色泽、杂质、闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味和滋味	具有产品应有的气味和滋味，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	≤ 12.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 58.0	GB 5009.44
3-氯-1,2-丙二醇 ^b ，mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a （阿斯巴甜），g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验。

b 仅适用于添加酸水解大豆蛋白的产品检验。

2.4 微生物限量

即食类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，MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 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；农药残留限量应符合 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；即食类固态复合调味料产品还应增加菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、香辛料（辣椒、花椒、小茴香、草果、砂仁、豆蔻、桂皮、丁香、脱水大蒜、孜然、八角、姜、葱、肉豆蔻、山奈、白胡椒、黑胡椒、甘草、月桂叶、芫荽、辣根）、陈皮、白芷、芝麻、香菇、玉米粉、大米粉、番茄粉、甜椒粉为原料，经前处理、烘干、粉碎，添加或不添加柠檬酸、辣椒红、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、乙基麦芽酚、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、鸡精调味料、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精）、二氧化硅、琥珀酸二钠、酸水解大豆蛋白，经混合包装而成的含两种及两种以上调味料的固态复合调味料。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》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。

河南省石人山食品有限公司