



412648S-2021



河南仙味居食品科技有限公司企业标准

Q/HXWJ 0002S-2021

固态复合调味料

2021-11-05 发布

2021-11-05 实施

河南仙味居食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南仙味居食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南仙味居食品科技有限公司。

本标准主要起草人：梅振胜、贺志涛、李效玖。

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、味精、白砂糖、葡萄糖、香辛料（高良姜、豆蔻、辣椒、肉桂、芫荽、孜然、小茴香、甘草、八角、山奈、桂皮、肉豆蔻、胡椒、丁香、草果、荜茇、花椒、洋葱、砂仁、姜黄、迷迭香、香茅、干姜、干蒜）、白芷、陈皮（橘皮）、鸡精调味料、鸡粉调味料、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉）、麦芽糊精、大豆蛋白粉、大豆色拉油、酵母抽提物中的几种为原料，添加或不添加二氧化硅、辣椒红、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、猪肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精）、瓜尔胶、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、DL-苹果酸、柠檬酸、焦糖色、脱水蔬菜（脱水青梗菜、脱水葱、脱水香菜、高丽菜、脱水萝卜）、脱水香菇、枸杞、炒芝麻、炒黄豆、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己氨基磺酸钠（又名甜蜜素）中的一种或几种，经调配、混合、包装而成的包含两种或两种以上调味料的固态复合调味料。

产品根据原辅料不同分为不同类别。

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 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 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）应符合 NY/T959 或 NY/T960 或 NY/T1393 的规定。
- 2.1.6 炒黄豆应符合 GB/T 22165 的规定。
- 2.1.7 脱水香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 炒芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.11 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.12 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.13 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.14 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.16 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

- 2.1.17 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.19 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.20 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.22 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.23 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.24 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.25 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.27 白芷、陈皮（橘皮）、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.28 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.29 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 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	粉状、颗粒状、片状、块状等固态形式，允许同时存在	取适量样品，置于洁净烧杯中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无霉变味，无异味	
色泽	具有该产品应有的色泽	
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	≤	55	GB 5009.44
氨基酸态氮（以 N 计），g/100g	≥	0.1	GB 5009.235
总氮（以 N 计），g/100g	≥	0.2	GB 5009.5
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。			
a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。			

2.4 微生物限量

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 4789.3MPN 计数法
霉菌，CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.15
酵母，CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.15
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 样品的分析及处理按 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；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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。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、味精、白砂糖、葡萄糖、香辛料（高良姜、豆蔻、辣椒、肉桂、芫荽、孜然、小茴香、甘草、八角、山奈、桂皮、肉豆蔻、胡椒、丁香、草果、荜茇、花椒、洋葱、砂仁、姜黄、迷迭香、香茅、干姜、干蒜）、白芷、陈皮（橘皮）、鸡精调味料、鸡粉调味料、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉）、麦芽糊精、大豆蛋白粉、大豆色拉油、酵母抽提物中的几种为原料，添加或不添加二氧化硅、辣椒红、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、猪肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精）、瓜尔胶、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、DL-苹果酸、柠檬酸、焦糖色、脱水蔬菜（脱水青梗菜、脱水葱、脱水香菜、高丽菜、脱水萝卜）、脱水香菇、枸杞、炒芝麻、炒黄豆、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、环己氨基磺酸钠（又名甜蜜素）中的一种或几种，经调配、混合、包装而成的包含两种或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，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。

河南仙味居食品科技有限公司

QB