



413090S-2021



河南品正食品科技有限公司企业标准

Q/HPS 0002S-2021

复合调味料(粉)

2021-12-13 发布

2021-12-13 实施

河南品正食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南品正食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张德林、张世齐。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HPS 0002S-2019，备案号：412352S-2019。

H N

Q B

复合调味料（粉）

1 范围

本标准规定了复合调味料（粉）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用盐、味精为主要原料，添加白砂糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、辣椒（粉碎）、香辛料(花椒、八角、孜然、肉桂、小茴香、胡椒)、脱水蔬菜（脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水萝卜粒、脱水葱）、炒黄豆、炒芝麻、大豆色拉油、酵母抽提物、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、瓜尔胶、黄原胶、焦糖色、红曲红、辣椒红、栀子黄、二氧化硅、阿斯巴甜、木糖醇、柠檬酸、DL-苹果酸、辣椒油树脂、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精）中的一种或多种，经调配、搅拌包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的复合调味料（粉）。

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 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 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 脱水蔬菜（脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水萝卜粒、脱水葱）应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.7 炒黄豆应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 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 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.12 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.13 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.14 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.15 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.16 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.17 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.18 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.19 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.20 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.22 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

- 2.1.23 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.24 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.25 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.26 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.27 肉桂、小茴香应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.28 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 2.1.29 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.30 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.31 孜然应符合 GB/T 22267 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	粉末状	
色 泽	白色至棕红色	
气、滋味	具有本品特有的香味，咸香滋味、无异味	从样品中取出50g，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
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
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0. 8	GB 5009. 12
栀子黄 ^a , g/kg	≤ 1. 5	GB 5009. 149
阿斯巴甜 ^a , g/kg	≤ 2. 0	GB 5009. 263

注: *该项目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;

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定最大使用量的比例之和不应超过1。

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 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 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、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群的检验。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、味精为主要原料，添加白砂糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、辣椒（粉碎）、香辛料(花椒、八角、孜然、肉桂、小茴香、胡椒)、脱水蔬菜（脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水萝卜粒、脱水葱）、炒黄豆、炒芝麻、大豆色拉油、酵母抽提物、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、瓜尔胶、黄原胶、焦糖色、红曲红、辣椒红、栀子黄、二氧化硅、阿斯巴甜、木糖醇、柠檬酸、DL-苹果酸、辣椒油树脂、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精）中的一种或多种，经调配、搅拌包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的复合调味料（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，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。

河南品正食品科技有限公司

Q B