



413207S-2021



河南中大恒源生物科技股份有限公司企业标准

Q/HZD 0061S-2021

复合调味粉

2021-12-21 发布

2021-12-21 实施

河南中大恒源生物科技股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南中大恒源生物科技股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南中大恒源生物科技股份有限公司。

本标准主要起草人：章文晋、杨伟强、宋亚旭、曹轲、黄小丽。

H N

Q B

复合调味粉

1 范围

本标准规定了复合调味粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白砂糖、食用盐、味精、麦芽糊精、食用玉米淀粉、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、食醋粉（食醋、麦芽糊精）、咖喱粉、番茄粉、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、食用葡萄糖、骨素、水解大豆蛋白粉、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、姜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、芹菜、辣椒、桂皮、肉桂、姜黄、小茴香、甘草、八角、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、胡麻、芝麻、迷迭香、丁香、山奈、百里香、花椒、月桂叶、砂仁、芫荽、山药、山楂、乌梅、木瓜、决明子、沙棘、麦芽、枣、罗汉果、栀子、枸杞、桑叶、荷叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄精、酸枣仁、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、玫瑰茄中的多种为主要原料，添加或不添加乙酰化二淀粉磷酸酯、淀粉磷酸酯钠、黄原胶、单、双甘油脂肪酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、茶多酚、罗汉果甜苷、甜菊糖苷、 β -胡萝卜素、辣椒红、红曲红、红曲米、萝卜红、甜菜红、姜黄、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、柠檬酸、DL-苹果酸、食品用香精（番茄香精、鸡肉味香精、猪肉味香精、牛肉味香精、麻辣香精、虾味香精、海鲜味香精、甜味香精）中的一种或多种，经粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食或即食的复合调味粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 酱油粉、食醋粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.7 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.8 番茄粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.12 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.13 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.14 菇精调味料应符合 SB/T 10484 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 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.17 水解大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.18 洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、姜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、芹菜、辣椒、桂皮、肉桂、姜黄、小茴香、甘草、八角、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、胡麻、芝麻、迷迭香、丁香、山奈、百里香、花椒、月桂叶、砂仁、芫荽应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 山药、乌梅、木瓜、沙棘、枣应清洁、卫生、无污染、无腐烂并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.20 山楂、决明子、麦芽、罗汉果、栀子、枸杞、桑叶、荷叶、菊花、黄精、酸枣仁应符合《中华人民共和国药典》（2020年版）一部、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.21 钝顶螺旋藻、极大螺旋藻应符合 GB/T 16919 的规定
- 2.1.22 玫瑰茄应符合原卫生部公告（2004年第17号）、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.23 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.24 淀粉磷酸酯钠应符合 GB 29936 的规定。
- 2.1.25 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.26 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定
- 2.1.27 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.28 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.29 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.30 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.31 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.32 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.33 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.34 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.35 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.36 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.37 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.38 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.39 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.40 萝卜红应符合 GB 25536 的规定。
- 2.1.41 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.42 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.43 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.44 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

2.1.45 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.46 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.47 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.48 食品用香精应符合 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	取 50g 混合均匀的被测样品于无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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, %	≤ 14.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 40.0	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
茶多酚 ^a (以儿茶素计), g/kg	≤ 0.1	SN/T 3848
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.83
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤ 1.0 (仅适用于添加水解大豆蛋白粉的产品)	GB 5009.191
展青霉素, μg/kg	≤ 20 (仅适用于添加山楂的产品)	GB 5009.185

注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

注 2: 同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的最大使用

量的比例之和不应超过 1。

注 3: a 指标仅限于添加该食品添加剂的产品的检验。

2.4 微生物限量

即食产品的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	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

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。

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、菌落总数(仅限于即食产品)、大肠菌群(仅限于即食产品)的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以白砂糖、食用盐、味精、麦芽糊精、食用玉米淀粉、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、食醋粉（食醋、麦芽糊精）、咖喱粉、番茄粉、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、食用葡萄糖、骨素、水解大豆蛋白粉、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、姜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、芹菜、辣椒、桂皮、肉桂、姜黄、小茴香、甘草、八角、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、胡麻、芝麻、迷迭香、丁香、山奈、百里香、花椒、月桂叶、砂仁、芫荽、山药、山楂、乌梅、木瓜、决明子、沙棘、麦芽、枣、罗汉果、栀子、枸杞、桑叶、荷叶、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、黄精、酸枣仁、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、玫瑰茄中的多种为主要原料，添加或不添加乙酰化二淀粉磷酸酯、淀粉磷酸酯钠、黄原胶、单、双甘油脂肪酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、茶多酚、罗汉果甜苷、甜菊糖苷、β-胡萝卜素、辣椒红、红曲红、红曲米、萝卜红、甜菜红、姜黄、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、柠檬酸、DL-苹果酸、食品用香精（番茄香精、鸡肉味香精、猪肉味香精、牛肉味香精、麻辣香精、虾味香精、海鲜味香精、甜味香精）中的一种或多种，经粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食或即食的复合调味粉。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，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》的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。

河南中大恒源生物科技股份有限公司