



413255S-2021



河南奥克调味品有限公司企业标准

Q/HAT 0002S-2021

---

# 固态复合调味料

2021-12-23 发布

2021-12-23 实施

---

河南奥克调味品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南奥克调味品有限公司提出。

本标准起草单位：河南奥克调味品有限公司。

本标准主要起草人：徐存胜、堵泽琛。

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要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以味精、食用盐、食用玉米淀粉、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、酵母抽提物、白胡椒粉、桂皮粉、小茴香粉、大葱粉中的几种为原料，添加鸡肉香精、生活饮用水、鸡油、鸡肉粉、排骨粉、酱油粉、呈味核苷酸二钠、二氧化硅、琥珀酸二钠、柠檬酸、柠檬黄、日落黄、姜黄、阿斯巴甜中的一种或几种，经前处理、粉碎、调配、混合、制粒或不制粒、干燥、筛分和包装而成的含两种或两种以上调味料的即食固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.6 麦芽糊精应符合 GB 15203 和 GB/T 20884 的规定。
- 2.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.8 白胡椒粉、桂皮粉、小茴香粉、大葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 鸡肉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.12 鸡肉粉、排骨粉、酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.15 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.17 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.18 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.19 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.20 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 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                | 试验方法                                                   |
|----|--------------------|--------------------------------------------------------|
| 性状 | 可为粉状、片状、颗粒状并允许同时存在 | 取适量样品，倒入一洁净白色瓷盘中，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。 |
| 色泽 | 具有原料混合加工后特有的色泽     |                                                        |
| 气味 | 具有该品种特有的气味，无不良气味   |                                                        |
| 滋味 | 具有该品种特有的滋味，无不良滋味   |                                                        |
| 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 |                         |
|-----------------------------------------------------------|--------|------|-------------------------|
| 谷氨酸钠, g/100g                                              | ≥      | 1.0  | SB/T 10371-2003中5. 2. 1 |
| 干燥失重, g/100g                                              | ≤      | 10.0 | SB/T 10371-2003中5. 2. 3 |
| 食用盐（以NaCl计）, g/100g                                       | ≤      | 55.0 | SB/T 10371-2003中5. 2. 2 |
| 总氮（以N计）, g/100g                                           | ≥      | 0.1  | SB/T 10371-2003中5. 2. 5 |
| 阿斯巴甜, g/kg                                                | ≤      | 2.0  | GB 5009. 263            |
| 柠檬黄（以柠檬黄计）, g/kg                                          | ≤      | 0.1  | GB 5009. 35             |
| 日落黄（以日落黄计）, g/kg                                          | ≤      | 0.1  |                         |
| 总砷（以As计）, mg/kg                                           | ≤      | 0.5  | GB 5009. 11             |
| 铅*（以Pb计）, mg/kg                                           | ≤      | 0.9  | GB 5009. 12             |
| * 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。                                |        |      |                         |
| 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规定的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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法             |
|----------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|------------------|
|                | n                     | c | m               | M               |                  |
| 菌落总数, CFU/g    | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2        |
| 大肠菌群, MPN/g    | 5                     | 2 | 0.3             | 1.5             | GB 4789.3 MPN计数法 |
| 霉菌, CFU/g      | 5                     | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB 4789.15       |
| 酵母, CFU/g      | 5                     | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> |                  |
| 沙门氏菌, /25g     | 5                     | 0 | 0               | —               | GB 4789.4        |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/g | 5                     | 1 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB 4789.10       |

<sup>a</sup>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 生产加工过程的卫生要求

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、干燥失重、食用盐、谷氨酸钠、菌落总数和大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以味精、食用盐、食用玉米淀粉、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、酵母抽提物、白胡椒粉、桂皮粉、小茴香粉、大葱粉中的几种为原料，添加鸡肉香精、生活饮用水、鸡油、鸡肉粉、排骨粉、酱油粉、呈味核苷酸二钠、二氧化硅、琥珀酸二钠、柠檬酸、柠檬黄、日落黄、姜黄、阿斯巴甜中的一种或几种，经前处理、粉碎、调配、混合、制粒或不制粒、干燥、筛分和包装而成的含两种或两种以上调味料的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》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。

河南奥克调味品有限公司