



412962S-2021



河南思深食品有限责任公司企业标准

Q/HSS 0001S-2021

---

# 固态复合调味料

2021-12-04 发布

2021-12-04 实施

---

河南思深食品有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由河南思深食品有限责任公司提出。

本标准起草单位：河南思深食品有限责任公司。

本标准主要起草人：李波。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以干姜、干蒜、干葱、芝麻、花生、黄豆、食用盐、白砂糖、冰糖、食用玉米淀粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、谷氨酸钠(味精)、香辛料或粉(花椒、麻椒、黑胡椒、八角、干辣椒、月桂叶、草果、孜然、桂皮、豆蔻、土茴香、小茴香、山奈、丁香、豆蔻、荜拔、香茅草、肉豆蔻中的几种)、白芷、陈皮、奥尔良腌制料(白砂糖、食用盐、辣椒粉、味精、大蒜粉、洋葱粉、香辛料类、三聚磷酸钠、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、食用香料)、香辣腌料(食用盐、白砂糖、辣椒粉、味精、香辛料类、三聚磷酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、食用香料)中的几种为原料,加入或不加入小苏打(碳酸氢钠),经预处理(筛选、粉碎)、调配、混合搅拌、包装而成的包含有两种或两种以上调味料的即食或非即食固态复合调味料。

根据添加原辅料不同可分为:非即食:鸡柳腌料、五花肉腌料、卤味料(固态复合调味);即食类:孜然撒料、辣椒撒料、土豆拌料、汤料(固态复合调味)、煲汤料(固态复合调味)。

## 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 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 奥尔良腌制料、香辣腌料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.5 花椒、麻椒、黑胡椒、八角、干辣椒、月桂叶、草果、孜然、桂皮、豆蔻、土茴香、小茴香、山奈、丁香、豆蔻、肉豆蔻、荜拔、香茅草、干姜、干蒜、干葱应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 花生应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.10 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 小苏打(碳酸氢钠)应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.12 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.13 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.14 白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

### 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	呈粉末状，无结块	取适量试样于烧杯中，在自然光线下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味和滋味	具有本品应有的气味、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) ≤	14.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计)/(g/100g) (仅适用于添加食用盐的产品检验) ≤	57.0	GB 5009.44
磷酸盐(以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计) (仅适用于添加奥尔良腌料的产品)/(g/kg) ≤	5.0	GB 5009.256
总砷(以As计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.8	GB 5009.12

注：\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

### 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 <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
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

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

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、水分、食用盐（仅适用于添加食用盐的产品检验）、菌落总数（仅适用于即食类）、大肠菌群（仅适用于即食类）。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以干姜、干蒜、干葱、芝麻、花生、黄豆、食用盐、白砂糖、冰糖、食用玉米淀粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、谷氨酸钠(味精)、香辛料或粉(花椒、麻椒、黑胡椒、八角、干辣椒、月桂叶、草果、孜然、桂皮、豆蔻、土茴香、小茴香、山奈、丁香、豆蔻、荜拔、香茅草、肉豆蔻中的几种)、白芷、陈皮、奥尔良腌制料(白砂糖、食用盐、辣椒粉、味精、大蒜粉、洋葱粉、香辛料类、三聚磷酸钠、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、食用香料)、香辣腌料(食用盐、白砂糖、辣椒粉、味精、香辛料类、三聚磷酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、食用香料)中的几种为原料,加入或不加入小苏打(碳酸氢钠),经预处理(筛选、粉碎)、调配、混合搅拌、包装而成的包含有两种或两种以上调味料的即食或非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,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。

河南思深食品有限责任公司