



412964S-2021



河南久居香调味品有限公司企业标准

Q/HJT 0001S-2021

固态复合调味料

2021-12-04 发布

2021-12-04 实施

河南久居香调味品有限公司 发布

前 言

本标准由河南久居香调味品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：孙腾飞、孙现法、宋永先、寇辉。

本标准自实施日起替代 Q/HJT 0001S-2020（备案号：414154S-2020）

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、香辛料或其粉【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山柰、月桂叶、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒、莳萝、牛至、甘牛至、迷迭香、薄荷、百里香、葫芦巴、香茅兰、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种）、白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、食用菌或其粉（香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、茶树菇、杏鲍菇、金顶蘑、滑菇、白灵菇、真姬菇、口菇、鸡腿菇、牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、松茸中的一种或几种）、芝麻、花生碎、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、食用玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、脱水蔬菜（脱水葱、脱水胡萝卜、脱水芫荽中的一种或几种）、番茄粉、十三香调味品（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷）、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、豆瓣酱粉【蚕豆、辣椒、食用盐、小麦粉（熟）、麦芽糊精】、醋粉（酿造食醋、麦芽糊精）、鸡肉粉（鸡肉、鸡油）、酸水解大豆蛋白粉（酸水解大豆蛋白液、麦芽糊精）、咖喱粉、玉米粉、大米粉、糯米粉、大豆粉、小麦粉、大豆分离蛋白、乳粉、蛋粉（鸡蛋白粉、鸡全蛋白粉、鸡蛋黄粉中的一种或几种）、骨素（鸡骨素、猪骨素、牛骨素、鱼骨素的一种或几种）、动物性水产制品（虾肉粉、鱼肉粉中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油（猪油、牛油、鸡油、羊油中的一种或几种）中的几种为原料，添加或不添加食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、辛香型香精、蔬菜香型类香精、肉味增香剂、排骨味香精、黑芝麻风味香精、红烧风味香精中的一种或几种）、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、辣椒油树脂、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、黄原胶、瓜尔胶、碳酸氢钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钾、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、L-丙氨酸（增味剂）、维生素C（抗氧化剂）、维生素E（抗氧化剂）、二氧化硅、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、甜菊糖苷、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸、辣椒红、姜黄素、红曲红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、高粱红中的一种或几种，经原料验收、挑选、干燥、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的含两种或两种以上调味料的固态复合调味料。

根据原辅料不同，产品分类为：即食类固态复合调味料、非即食类固态复合调味料。

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 味精应符合 GB 2720 的规定。

- 2.1.3 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.5 食用菌或其粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.6 芝麻、花生碎应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定
- 2.1.9 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.12 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.13 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.14 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.15 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.16 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.17 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.20 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.21 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.23 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.24 十三香调味品、酱油粉、豆瓣酱粉、醋粉、鸡肉粉、酸水解大豆蛋白粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.25 咖喱粉应符合 GB/T 22266 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.26 玉米粉、大米粉、糯米粉、大豆粉、小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.27 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.28 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.29 蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.30 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.31 动物性水产制品（虾肉粉、鱼肉粉）应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.32 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.33 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.34 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.35花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.36芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.37食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.38食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.39磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.40乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.41氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.42辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.43呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.44琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.45 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.46 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.47黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.48瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.49碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.50六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.51磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.52磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.53焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.54三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.55乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.56谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.57L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.58维生素C应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.59维生素E应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.60二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.61阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）应符合 GB 1886.47 的规定
- 2.1.62甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.63安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.64甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.65 D-抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.66柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.67 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

- 2.1.68冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
 2.1.69辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
 2.1.70姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
 2.1.71红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
 2.1.72柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
 2.1.73日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
 2.1.74焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
 2.1.75高粱红应符合 GB 1886.32 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	粉状或颗粒状	
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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	≤ 15.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 58.0	GB 5009.44
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤ 1.0(仅适用于添加酸水解蛋白粉的产品)	GB 5009.191
^a 阿斯巴甜, g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
^a 甜菊糖苷(以甜菊醇当量), g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
^a 安赛蜜, g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
^a 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
^a 姜黄素, g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
^a 柠檬黄, g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
^a 日落黄, g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
^b 磷酸盐(以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256

展青霉素, $\mu\text{g/kg}$	\leq	20 (仅适用于添加山楂的产品)	GB 5009.185
^c 甲基汞 (以Hg计), mg/kg	\leq	0.5	GB 5009.17
注: a仅适用于添加该种添加剂的产品,且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;			
b仅适用于添加磷酸盐(六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钾、焦磷酸钠、三聚磷酸钠)的产品;			
c仅适用于以鱼骨素、虾肉粉、鱼肉粉为主料的产品,可先测定总汞,当总汞水平不超过甲基汞限量值时,不必测定甲基汞;否则,需再测定甲基汞;			
*铅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, CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881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,兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

3 检验

出厂检验项目为:感官要求、水分、食用盐、净含量及允许短缺量、菌落总数(仅限于即食类产品)、大肠菌群(仅限于即食类产品)的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、味精、香辛料或其粉【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山柰、月桂叶、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒、莳萝、牛至、甘牛至、迷迭香、薄荷、百里香、葫芦巴、香茅兰、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、食用菌或其粉（香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、茶树菇、杏鲍菇、金顶蘑、滑菇、白灵菇、真姬菇、口菇、鸡腿菇、牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、松茸中的一种或几种）、芝麻、花生碎、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、食用玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、脱水蔬菜（脱水葱、脱水胡萝卜、脱水芫荽中的一种或几种）、番茄粉、十三香调味品（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷）、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、豆瓣酱粉【蚕豆、辣椒、食用盐、小麦粉（熟）、麦芽糊精】、醋粉（酿造食醋、麦芽糊精）、鸡肉粉（鸡肉、鸡油）、酸水解大豆蛋白粉（酸水解大豆蛋白液、麦芽糊精）、咖喱粉、玉米粉、大米粉、糯米粉、大豆粉、小麦粉、大豆分离蛋白、乳粉、蛋粉（鸡蛋白粉、鸡全蛋白粉、鸡蛋黄粉中的一种或几种）、骨素（鸡骨素、猪骨素、牛骨素、鱼骨素的一种或几种）、动物性水产制品（虾肉粉、鱼肉粉中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油（猪油、牛油、鸡油、羊油中的一种或几种）中的几种为原料，添加或不添加食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、辛香型香精、蔬菜香型类香精、肉味增香剂、排骨味香精、黑芝麻风味香精、红烧风味香精中的一种或几种）、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、辣椒油树脂、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、黄原胶、瓜尔胶、碳酸氢钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钾、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、L-丙氨酸（增味剂）、维生素C（抗氧化剂）、维生素E（抗氧化剂）、二氧化硅、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、甜菊糖苷、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸、辣椒红、姜黄素、红曲红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、高粱红中的一种或几种，经原料验收、挑选、干燥、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的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，参照GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，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。

本标准不含水产调味品。