



413060S-2021



河南众品食业股份有限公司企业标准

Q/HZS 0037S-2021

固态调味料

2021-12-09 发布

2021-12-09 实施

河南众品食业股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南众品食业股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南众品食业股份有限公司。

本标准主要起草人：王会玲、岳晓艳。

本标准自发布实施日起替代Q/HZS 0037S-2021(备案号412222S-2021，2021-09-22发布实施)。

H N
Q B

固态调味料

1 范围

本标准规定了固态调味料的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于固态香辛料调味料和固态复合调味料。

固态香辛料调味料是以香辛料或粉（八角、花椒、辣椒、藤椒、线椒、葱、蒜、姜、黑胡椒、白胡椒、孜然、丁香、桂皮、肉桂、甘草、月桂叶、小茴香、荜拨、香茅、山奈、砂仁、高良姜、百里香、草果、芫荽、莳萝、豆蔻、肉豆蔻、小豆蔻、洋葱、香豆蔻、细叶芹、芹菜、辣根、姜黄、留兰香、调料九里香、甜罗勒、多香果、迷迭香中的一种或几种）为原料，添加或不添加芝麻、陈皮、白芷、桂圆、山楂、枸杞、罗汉果、栀子、香菇、红枣、食用盐，经挑选、配料（不配料）、切丝（不切丝）、炒制（不炒制）、干燥（不干燥）、粉碎（不粉碎）、筛分（不筛分）、混合（不混合）、杀菌（不杀菌）、包装加工而成的即食或非即食固态香辛料调味料。

固态复合调味料是以香辛料或粉（八角、花椒、辣椒、藤椒、线椒、葱、蒜、姜、黑胡椒、白胡椒、孜然、丁香、桂皮、甘草、月桂叶、小茴香、荜拨、香茅、山奈、砂仁、高良姜、百里香、草果、芫荽、莳萝、豆蔻、肉豆蔻、小豆蔻、洋葱、香豆蔻、细叶芹、芹菜、辣根、肉桂、姜黄、留兰香、调料九里香、甜罗勒、多香果、迷迭香中的一种或几种）、花生（碎）、黄豆（碎）、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、食用葡萄糖、麦芽糊精、鸡肉粉、牛肉粉、猪肉粉、酱油粉、醋粉、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、咖喱粉、芥末粉中的一种或几种为原料，添加或不添加芝麻、陈皮、白芷、桂圆、山楂、枸杞、罗汉果、栀子、香菇（粉）、红枣、鸡精调味料、鸡粉调味料、鲜味宝调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、菇精调味料、骨汤粉调味料、骨汤膏调味料、海藻糖、蛋黄粉、肉松、番茄粉、乳清粉、乳粉、虾粉、玉米（粉）、脱水蔬菜（脱水胡萝卜、脱水萝卜、脱水白菜、脱水香菜、脱水葱片、脱水姜片中的一种或几种）、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、大豆膳食纤维粉、水解植物蛋白调味粉、食用动物油（猪油、牛油、鸡油、羊油、鸭油中的一种或几种）、食用植物油（菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、食用香精（花椒风味香精、孜然风味香精、葱油风味香精、姜风味香精、猪肉味香精、胡椒风味香精、烧烤风味香精、藤椒风味香精、香辣风味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精中的一种或几种）、食品添加剂[L-丙氨酸(增味剂)、DL-苹果酸、阿斯巴甜、甘氨酸(增味剂)、柠檬酸、琥珀酸二钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、山梨酸钾、辣椒红、姜黄素、柠檬黄、诱惑红、红曲红、日落黄、栀子黄、焦糖色、核黄素、三氯蔗糖、乙基麦芽酚中的一种或几种]，经挑选、配料、干燥（不干燥）、炒制（不炒制）、粉碎（不粉碎）、筛分（不筛分）、混合（不混合）、造粒（不造粒）、杀菌（不杀菌）、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食固态复合调味料。

根据产品所用原辅料不同，产品分为固态香辛料调味料[单一型香辛料调味料、复合型香辛料调味

料（五香粉、包子饺子料、炖肉料、炖鸡料、炖鱼料、炖牛羊料、卤料、煲汤料、咖喱粉）]和固态复合调味料（腌料、撒料、蘸料、胡辣汤料、大盘鸡料、炖排骨料、炸粉（裹粉）料、麻辣鲜、烧烤料、肉味调味料、鸡鲜精调味料、鸡粉味调味料、牛肉味调味料、排骨味调味料）。

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 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.3 香辛料或粉、芥末粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.5 花生、花生碎应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.7 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.9 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.10 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.13 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.14 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.15 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.17 黄豆、黄豆碎应符合 GB 1352 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 香菇、香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.19 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 陈皮、白芷、山楂、桂圆、罗汉果、栀子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.21 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.22 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.23 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.24 鸡肉粉、牛肉粉、猪肉粉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.25 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.26 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.27 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

- 2.1.28 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.29 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.30 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.31 猪油、牛油、鸡油、羊油、鸭油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.32 菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.33 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.34 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.35 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.36 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.37 酱油粉、醋粉、骨汤粉调味料、骨汤膏调味料、鲜味宝调味料、水解植物蛋白调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.38 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.39 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.40 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.41 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.42 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.43 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.44 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.45 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.46 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.47 虾粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.48 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.49 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.50 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.51 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.52 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.53 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.54 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.55 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.56 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.57 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.58 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.59 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.60 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.61 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.62 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.63 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.64 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.65 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.66 脱水蔬菜应符合 NY/T 1081 的规定。

2.1.67 核黄素应符合 GB 14752 的规定。

2.1.68 三氯蔗糖应符合 GB 25531 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	从样品中取出适量，置于洁净的白瓷盘中，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	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味，无异味	
滋味	具有产品应有的滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来异物	

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	20.0（仅适用于固态复合调味料）	GB 5009.3
	14.0（仅适用于固态香辛料调味料）	
总灰分，g/100g	10.0（仅适用于固态香辛料调味料）	GB 5009.4
酸不溶性灰分，g/100g	5.0（仅适用于固态香辛料调味料）	GB 5009.4
食用盐（以NaCl计），g/100g	59（仅适用于添加食用盐的产品）	GB 5009.44
总砷（以As计），mg/kg	0.5（仅适用于除固态香辛料调味料以外的产品）	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	2.9（固态香辛料调味料）	GB 5009.12
	0.9（固态复合调味料）	
3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg	1.0（仅适用于添加酸水解植物蛋白的产品）	GB 5009.191
展青霉素，μg/kg	20（仅适用于添加山楂的产品）	GB 5009.185
氨基酸态氮（以N计），g/100g	0.01（仅适用于除腌料、蘸料外的加味精的产品）	GB 5009.235

总氮（以N计），g/100g	≥	0.02（仅适用于加味精的产品）	SB/T 10371
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
姜黄素 ^a ，g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
日落黄 ^a （以日落黄计），g/kg	≤	0.2	SN/T 1743
栀子黄 ^a ，g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	20.0	GB 5009.256
诱惑红 ^a （以诱惑红计），g/kg	≤	0.04	SN/T 1743
阿斯巴甜 ^a ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
甲基汞 ^b （以Hg计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
核黄素 ^a ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.85
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 22255

注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。

b 仅适用于添加虾粉的产品。

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）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

即食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 ^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
霉菌，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	10 ²	10 ³	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

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、水分、总灰分（仅适用于固态香辛料调味料）、菌落总数（仅适用于即食产品）、大肠菌群（仅适用于即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于固态香辛料调味料和固态复合调味料。

固态香辛料调味料是以香辛料或粉（八角、花椒、辣椒、藤椒、线椒、葱、蒜、姜、黑胡椒、白胡椒、孜然、丁香、桂皮、肉桂、甘草、月桂叶、小茴香、荜拨、香茅、山奈、砂仁、高良姜、百里香、草果、芫荽、莳萝、豆蔻、肉豆蔻、小豆蔻、洋葱、香豆蔻、细叶芹、芹菜、辣根、姜黄、留兰香、调料九里香、甜罗勒、多香果、迷迭香中的一种或几种）为原料，添加或不添加芝麻、陈皮、白芷、桂圆、山楂、枸杞、罗汉果、栀子、香菇、红枣、食用盐，经挑拣、配料（不配料）、切丝（不切丝）、炒制（不炒制）、干燥（不干燥）、粉碎（不粉碎）、筛分（不筛分）、混合（不混合）、杀菌（不杀菌）、包装加工而成的即食或非即食固态香辛料调味料。

固态复合调味料是以香辛料或粉（八角、花椒、辣椒、藤椒、线椒、葱、蒜、姜、黑胡椒、白胡椒、孜然、丁香、桂皮、甘草、月桂叶、小茴香、荜拨、香茅、山奈、砂仁、高良姜、百里香、草果、芫荽、莳萝、豆蔻、肉豆蔻、小豆蔻、洋葱、香豆蔻、细叶芹、芹菜、辣根、肉桂、姜黄、留兰香、调料九里香、甜罗勒、多香果、迷迭香中的一种或几种）、花生（碎）、黄豆（碎）、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、食用葡萄糖、麦芽糊精、鸡肉粉、牛肉粉、猪肉粉、酱油粉、醋粉、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、咖喱粉、芥末粉中的一种或几种为原料，添加或不添加芝麻、陈皮、白芷、桂圆、山楂、枸杞、罗汉果、栀子、香菇（粉）、红枣、鸡精调味料、鸡粉调味料、鲜味宝调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、菇精调味料、骨汤粉调味料、骨汤膏调味料、海藻糖、蛋黄粉、肉松、番茄粉、乳清粉、乳粉、虾粉、玉米（粉）、脱水蔬菜（脱水胡萝卜、脱水萝卜、脱水白菜、脱水香菜、脱水葱片、脱水姜片中的一种或几种）、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、大豆膳食纤维粉、水解植物蛋白调味粉、食用动物油（猪油、牛油、鸡油、羊油、鸭油中的一种或几种）、食用植物油（菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、食用香精（花椒风味香精、孜然风味香精、葱油风味香精、姜风味香精、猪肉味香精、胡椒风味香精、烧烤风味香精、藤椒风味香精、香辣风味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精中的一种或几种）、食品添加剂[L-丙氨酸（增味剂）、DL-苹果酸、阿斯巴甜、甘氨酸（增味剂）、柠檬酸、琥珀酸二钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、山梨酸钾、辣椒红、姜黄素、柠檬黄、诱惑红、红曲红、日落黄、栀子黄、焦糖色、核黄素、三氯蔗糖、乙基麦芽酚中的一种或几种]，经挑拣、配料、干燥（不干燥）、炒制（不炒制）、粉碎（不粉碎）、筛分（不筛分）、混合（不混合）、造粒（不造粒）、杀菌（不杀菌）、包装加工而成的包含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。