



410650 S-2021



新乡市花木兰食品有限公司企业标准

Q/XHS 0001S-2021

固态复合调味料

2021-04-05 发布

2021-04-05 实施

新乡市花木兰食品有限公司 发布

前 言

本标准中的附录 A 为规范性附录。

本标准由新乡市花木兰食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡县市场监督管理局，新乡市花木兰食品有限公司。

本标准主要起草人：杨纪民、范凤勤、赵启虎。

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、玉米淀粉、食用葡萄糖、白砂糖、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、香辛料[花椒、八角、肉桂、丁香、孜然、小茴香、肉豆蔻、高良姜、山奈、桂皮、草果、辣椒、姜，经粉碎，白胡椒粉、香辛料为干制品葱(清洗、分切)]的多种为主要原料，辅以猪肉膏（生活饮用水、猪骨肉提取物、麦芽糊精、食用盐、葱、姜、山梨酸钾）、鸡肉膏状香精（生活饮用水、鸡肉提取物、鸡肉香精、食品用香料）、牛肉精膏（牛肉提取物、山梨酸钾、牛肉、酵母提取物、L-丙氨酸、食用盐、谷氨酸钠、牛肉香精）、酵母提取物、酸水解（大豆）植物蛋白调味粉（酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精）、食品用香精（牛肉香精、猪肉香精、排骨香精、鸡肉香精中的一种），再添加或不添加二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠（干贝素）、复配甜味剂[阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）、食用葡萄糖]、焦糖色（亚硫酸铵法）、辣椒红中的一种或几种，经调配、混合、制粒或不制粒、干燥或不干燥、包装而成的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。

根据添加原料不同分为：牛肉味固态复合调味料、猪肉味固态复合调味料、排骨味固态复合调味料、鸡肉味固态复合调味料、鸡精复合调味料、麻辣味固态复合调味料、孜然味固态复合调味料。

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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.4 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.5 白胡椒粉应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.6 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.7 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.8 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.13 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.14 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.15 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

- 2.1.16 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.17 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.18 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 小茴香、高良姜、山奈、草果应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.20 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.21 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.22 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.23 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.24 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.25 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.26 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.27 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.28 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.29 酸水解（大豆）植物蛋白调味粉应符合（附录A）Q/HXK 0003S 的规定。
- 2.1.30 复配甜味剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.31 猪肉膏应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.32 鸡肉膏状香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.33 牛肉精膏应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.34 肉桂应符合 GB/T 15691 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	粉末或颗粒	取适量样品，置于洁净干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、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
氨基酸态氮（以N计），g/100g	≥ 0.3	GB 5009.235

食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	59	GB 5009.44
阿斯巴甜，g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
3-氯-1,2-丙二醇 ^a ，mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
纽甜，g/kg	≤	0.07	GB 5009.247
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a仅适用于添加酸水解（大豆）植物蛋白调味粉的产品。			

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	2	100	1000	GB 4789.10 第二法
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

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

附录A



410880S-2018



河南新乡科兴添加剂有限责任公司企业标准

Q/HXK 0003S-2018

酸水解(大豆)植物蛋白调味粉

2018-04-08 发布

2018-04-08 实施

河南新乡科兴添加剂有限责任公司 发布

前 言

本标准自实施之日起代替 Q/HXX 0003S-2015。

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南新乡科兴添加剂有限责任公司提出。

本标准起草单位：河南新乡科兴添加剂有限责任公司。

本标准主要起草人：钟风霞，杜成轩，王庆军。

H N
Q B

Q/HXX 0003S-2018

酸水解（大豆）植物蛋白调味粉

1 范围

本标准规定了酸水解（大豆）植物蛋白调味粉的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精为原料经调配、灭菌（85℃，30 分钟）、喷雾干燥成粉，过振动筛后包装而制成的酸水解（大豆）植物蛋白调味粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。

2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 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	粉末状	从样品中取出酸水解（大豆）植物蛋白调味粉，倒入一洁净烧杯中，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	浅黄色至浅棕色	
气味	具有本品特有的香气	
滋味	具有本品特有的甘鲜味	
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
全氮（以氮计），g/100g	≥ 2.7	GB/T 18186
氨基酸态氮（以氮计），g/100g	≥ 2.3	GB/T 18186
水分，g/100g	≤ 8.0	GB 5009.3
氯化钠，g/100g	≤ 45.0	GB/T 18186
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	GB 5009.191

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标	检验方法
菌落总数,CFU/g	≤ 30000	GB 4789.2
大肠菌群,MPN/g	≤ 0.3	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	不得检出	GB 4789.4

金黄色葡萄球菌,CFU/g		Q/HXK 0003S-2018
不得检出		GB 4789.10

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

食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、氨基酸态氮、氯化钠、菌落总数、大肠菌群、净含量。型式检验按国家相关规定执行。

QHXX 0003S-2018

编制说明

酸水解（大豆）植物蛋白调味粉是以酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精为原料经调配、灭菌（85℃，30 分钟）、喷雾干燥成粉，过振动筛后包装而制成的酸水解（大豆）植物蛋白调味粉。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 SB/T 10338《酸水解植物蛋白调味液》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。

河南新乡科兴添加剂有限责任公司

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以食用盐、味精、玉米淀粉、食用葡萄糖、白砂糖、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、香辛料[花椒、八角、肉桂、丁香、孜然、小茴香、肉豆蔻、高良姜、山奈、桂皮、草果、辣椒、姜，经粉碎，白胡椒粉、香辛料为干制品葱(清洗、分切)]的多种为主要原料，辅以猪肉膏（生活饮用水、猪骨肉提取物、麦芽糊精、食用盐、葱、姜、山梨酸钾）、鸡肉膏状香精（生活饮用水、鸡肉提取物、鸡肉香精、食品用香料）、牛肉精膏（牛肉提取物、山梨酸钾、牛肉、酵母提取物、L-丙氨酸、食用盐、谷氨酸钠、牛肉香精）、酵母提取物、酸水解（大豆）植物蛋白调味粉（酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精）、食品用香精（牛肉香精、猪肉香精、排骨香精、鸡肉香精中的一种），再添加或不添加二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠（干贝素）、复配甜味剂[阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）、食用葡萄糖]、焦糖色（亚硫酸铵法）、辣椒红中的一种或几种，经调配、混合、制粒或不制粒、干燥或不干燥、包装而成的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》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。

新乡市花木兰食品有限公司

QB