



410996S-2021



叶县鞠氏烩面食品加工厂企业标准

Q/YJHS 0001S-2021

固体复合调味料

2021-05-16 发布

2021-05-16 实施

叶县鞠氏烩面食品加工厂 发布

前 言

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由叶县鞠氏烩面食品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：张超峰。

H N

Q B

固体复合调味料

1 范围

本标准规定了固体复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用盐、香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、麻椒、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、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒中的一种或几种】、葱粉、蒜粉、洋葱粉、陈皮、味精、白砂糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、固态复合调味料（配料见附录A）中的一种或几种为原料，经筛选、烘炒或不烘炒、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即食或非即食固体复合调味料。

根据所用原辅料不同，产品分为：麻辣鲜复合调味料、炒菜料、复合调味粉。

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 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.3 香辛料及其粉（辣椒、花椒、胡椒、麻椒、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、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒）、葱粉、蒜粉、洋葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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 固态复合调味料应符合 Q/HJT 0001S 的规定，见附录 A。

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	具有本品应有的性状	取适量样品置于洁净的白瓷盘或白色滤纸上中，自然光下，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	
滋味、气味	具有原料经混合、加工后特有的香气、咸香滋味，香气浓郁、味道纯正、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	GB 5009.44
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
氨基酸态氮(以 N 计), g/100g	≥ 0.01	GB 5009.235
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

注: *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 ^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	100	1000	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	100	1000	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	10000	GB 4789.10 第二法

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 食品生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

2.7其他要求

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、氨基酸态氮、菌落总数（仅适用于即食类产品）、大肠菌群（仅适用于即食类产品）。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

附录 A



河南久居香调味品有限公司企业标准

Q/HJT 0001S-2020

固态复合调味料

2020-02-07 发布

2020-02-07 实施

河南久居香调味品有限公司 发布

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、香辛料【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、山奈、月桂叶、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒中的一种或几种】、白果、白芷、橘皮、葱粉、蒜粉、洋葱粉、食用菌粉（香菇粉、猴头菇粉、杏鲍菇粉、鸡腿菇粉、牛肝菌粉、羊肚菌粉中的一种或几种）、谷氨酸钠（味精）、芝麻、花生碎、白砂糖、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、牛肉粉调味料、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、桂圆、枸杞、香菇、红枣干、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）、酸水解植物蛋白、咖喱粉、鸡肉粉（鸡肉、鸡油）、玉米粉、大米粉、番茄粉中的几种为原料，添加或不添加食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、咸味香精、排骨味香精、海鲜味香精、番茄味香精、黑芝麻味香精、咖喱味香精中的一种或几种）、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、二氧化硅、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、柠檬酸、辣椒红、姜黄素、红曲红、柠檬黄、日落黄中的一种或几种，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，产品分为不同类别（包括即食类固态复合调味料和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 香辛料【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、山奈、月桂叶、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒】应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 白果、白芷、橘皮、桂圆、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.4 葱粉、蒜粉、洋葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 食用菌粉（香菇粉、猴头菇粉、杏鲍菇粉、鸡腿菇粉、牛肝菌粉、羊肚菌粉）应符合 GB 7096 的规定。

2.1.6 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.7 芝麻、花生碎应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 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 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.14 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.15 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.19 红枣干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.20 酱油粉、豆瓣酱粉、醋粉、鸡肉粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.21 酸水解植物蛋白应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.22 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.23 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.24 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.25 番茄粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.26 食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、咸味香精、排骨味香精、海鲜味香精、番茄味香精、黑芝麻味香精、咖喱味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.27 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.28 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.29 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.30 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.31 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.32 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.33 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.34 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.35 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.36 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.37 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

QHJT 0001S-2020

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
性 状	粉状或颗粒状	从样品中随机取出适量，置于洁净白瓷盘中，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、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
氨基酸态氮(以N计), g/100g	≥ 0.01	GB 5009.235
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
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
^a 天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
^a 日落黄(以日落黄计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
^a 柠檬黄(以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
^a 姜黄素, g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890

注1: ^a仅适用于添加该种添加剂的产品,其中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;

注2: *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, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15

Q/HJT 0001S-2020

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	10000	GB 4789.10 第二法
注1: n 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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。

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、氨基酸态氮、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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

标准适用于以食用盐、香辛料【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、山奈、月桂叶、砂仁、芫荽、当归、香茅、草蓼、甜罗勒中的一种或几种】、白果、白芷、橘皮、葱粉、蒜粉、洋葱粉、食用菌粉（香菇粉、猴头菇粉、杏鲍菇粉、鸡腿菇粉、牛肝菌粉、羊肚菌粉中的一种或几种）、谷氨酸钠（味精）、芝麻、花生碎、白砂糖、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、牛肉粉调味料、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、桂圆、枸杞、香菇、红枣干、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）、酸水解植物蛋白、咖喱粉、鸡肉粉（鸡肉、鸡油）、玉米粉、大米粉、番茄粉中的几种为原料，添加或不添加食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、咸味香精、排骨味香精、海鲜味香精、番茄味香精、黑芝麻味香精、咖喱味香精中的一种或几种）、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、二氧化硅、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、柠檬酸、辣椒红、姜黄素、红曲红、柠檬黄、日落黄中的一种或几种，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。

河南久居香调味品有限公司

编制说明

固体复合调味料是以食用盐、香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、麻椒、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、圆叶当归、香茅、荜拨、甜罗勒中的一种或几种】、葱粉、蒜粉、洋葱粉、陈皮、味精、白砂糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、固态复合调味料（配料见附录A）中的一种或几种为原料，经筛选、烘炒或不烘炒、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即食或非即食固体复合调味料。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。

叶县鞠氏烩面食品加工厂