



411102S-2021



河南食好美食品有限公司企业标准

Q/SHM 0001S-2021

固态复合调味料

2021-05-23 发布

2021-05-23 实施

河南食好美食品有限公司 发布

前 言

本标准附录A为规范性附录。

本标准由河南食好美食品有限公司提出。

本标准由河南食好美食品有限公司起草。

本标准主要起草人：任书亮。

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。

本标准适用以香辛料或香辛料粉（辣椒、花椒、麻椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、姜、高良姜、洋葱、大葱、小葱、蒜、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、藏红花、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂、薄荷、留兰香、调料九里香、多香果、荜拨、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香荚兰中的一种或几种）、白芷、栀子、陈皮、芝麻、花生仁、食用盐、味精、白砂糖、食用葡萄糖、冰糖、鲜味宝固态复合调味料（味精、食用盐、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠）、味鲜素固态复合调味料（味精、食用盐、淀粉、5'-呈味核苷酸二钠）、肉香粉固态复合调味料（麦芽糊精、淀粉、食用盐、谷氨酸钠、诱惑红铝色淀、食用香精）、鲜香粉固态复合调味料【淀粉、食用盐、食用葡萄糖、鸡肉、牛肉、鸡油、酵母抽提物、天然香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠】、面包糠【小麦粉、食用盐、白砂糖、食用酵母、食品添加剂（柠檬黄、日落黄）】、蒜茸（蒜、大豆色拉油）、白面包糠【小麦粉、食用盐、白砂糖、食用酵母】、大豆色拉油、辣面固态复合调味料（辣椒、芝麻、花椒、八角、桂皮、小茴香）、玉米淀粉、小麦面粉、绿豆粉、豆腐皮、海带、虾仁、酵母抽提物、郫县豆瓣、白酒、米酒、米粉、糍粑海椒（辣椒、大豆油、姜、花生、薤白、芝麻、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）、豆豉、酱腌芽菜、黄豆、青椒、红椒、五指毛桃、牛肉粉调味料、鸡精调味料、羊肉抽提物（羊肉、麦芽糊精、食用盐）中的几种为原料、添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、食用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、鸭肉味香精、猪肉味香精、海鲜味香精中的一种或几种）、麦芽糊精、复合膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、玉米淀粉）、二氧化硅中的一种或几种、经挑选、炸制或不炸制、烘干或不烘干、粉碎或不粉碎、调配、混合和包装加工而成的含两种或两种以上调味料的固态复合调味料。

产品根据原料的不同可分为：非即食固态复合调味料（烧烤撒料调味料、肉味鲜调味料、肉味香调味料、肉馅调味料、鲜味宝调味料、素三鲜调味料、蔬菜馅调味料、三菌馅调味料、油炸食品调味料、粥调味料、胡辣汤调味料、芝麻椒盐调味料、鲜香宝调味料、香辣鲜调味料、烩面料调味料、芝麻香调味料、炒菜调味料、奥尔良腌料调味料、馄饨米线调味料、包子饺子调味料）、即食固态复合调味料（避风塘蒜茸调味料）。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 香辛料或粉（辣椒、花椒、麻椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、姜、高良姜、洋葱、大葱、小葱、蒜、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、藏红花、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂、薄荷、留兰香、调料九里香、多香果、荜拨、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香荚兰）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 白芷、栀子、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

- 2.1.3 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 花生仁应符合 SB/T 10614 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 小麦面粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 豆腐皮应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.14 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.15 虾仁应符合 SC/T 3204 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.17 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.18 白酒应符合 GB/T 10781.2 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.19 米酒应符合 NY/T 1885 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.20 米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 糍粑海椒、羊肉抽提物、辣面固态复合调味料、鲜味宝固态复合调味料、味鲜素固态复合调味料、肉香粉固态复合调味料、鲜香粉固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.22 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.23 酱腌芽菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.24 黄豆应符合 NY/T 954 的规定。
- 2.1.25 青椒、红椒应洁净、卫生、无污染、无虫蛀、无霉变、无杂质、并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.26 五指毛桃应符合原国家卫生计生委办公厅《关于批准五指毛桃有关问题的复函》(国卫办食品函(2014)205 号)的规定。
- 2.1.27 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.28 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.29 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.30 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.31 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.32 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.33 复合膨松剂应符合 GB 1886.245 和 GB 26687 的规定。

2.1.34 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.35 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.36 面包糠、白面包糠应符合 Q/QWS 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	固态	取 50g 试样平摊于玻璃器皿内或白瓷盘上、自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质、嗅其气味、然后以温开水漱口、品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的气味、滋味	
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（仅适用于添加食用盐的产品）	GB 5009.44
总砷（以As计）， mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计）， mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
注：*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
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: a 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

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: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐(仅限添加食用盐的产品), 即食类产品还应增加大肠菌群和菌落总数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A



412496S-2017



淇县味全食品有限公司企业标准

Q/QWS 0001S-2017

面包屑

2017-10-17 发布

2017-10-17 实施

淇县味全食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由淇县味全食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：邵红坤。

H N
Q B

面包屑

1 范围

本标准规定了面包屑的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以小麦粉、玉米淀粉、食用酵母、食用盐、白砂糖、复配发酵面制品乳化剂（玉米淀粉、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、维生素 C、 α -淀粉酶、脂肪酶）、柠檬黄、日落黄、辣椒红、 β -胡萝卜素、生活饮用水中的几种为原料，经配料、搅拌、成型、发酵、烘烤、冷却、粉碎、干燥、过筛、包装而成的非即食面包屑。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 复配发酵面制品乳化剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.6 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.10 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.11 辣椒红应符合 GB 1886.34 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	酥松的颗粒状	取50g样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	淡黄色至黄色或黄红色	
气味与滋味	具有面包特有的香气与滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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	≤ 16.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 1.2	GB 5009.4
*总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
柠檬黄，g/kg	≤	0.3 ^a	GB 5009.35
		0.15 ^b	GB 5009.35
		0.1 ^c	GB 5009.35
日落黄，g/kg	≤	0.3 ^a	GB 5009.35
		0.15 ^b	GB 5009.35
		0.1 ^c	GB 5009.35
β-胡萝卜素，g/kg	≤	1.0 ^a	GB 5009.83
		0.5 ^b	GB 5009.83
		0.33 ^c	GB 5009.83

注：a仅适用于添加单种黄色着色剂（柠檬黄或日落黄或β-胡萝卜素）的产品；
b仅适用于同时添加两种黄色着色剂（柠檬黄、日落黄、β-胡萝卜素）的产品；
c仅适用于同时添加三种着色剂（柠檬黄、日落黄和β-胡萝卜素）的产品。
相同色泽着色剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 要求。

表 3 微生物指标

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 中的平板计数法
霉菌/（CFU/g）	≤	150			GB 4789.15
沙门氏菌/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法
注：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 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合GB 8957的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合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、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数测定、大肠菌群计数的检验；型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、玉米淀粉、食用酵母、食用盐、白砂糖、复配发酵面制品乳化剂（玉米淀粉、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、维生素 C、 α -淀粉酶、脂肪酶）、柠檬黄、日落黄、辣椒红、 β -胡萝卜素、生活饮用水中的几种为原料，经配料、搅拌、成型、发酵、烘烤、冷却、粉碎、干燥、过筛、包装而成的非即食面包屑，在 GB 2760《食品添加剂使用标准》分类系统中属于裹粉，食品分类号为 06.03.02.04。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 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》特制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了面包屑的分类、要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

淇县味全食品有限公司

2017 年 09 月 19 日

编制说明

本标准适用于以香辛料或香辛料粉（辣椒、花椒、麻椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、姜、高良姜、洋葱、大葱、小葱、蒜、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、藏红花、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂、薄荷、留兰香、调料九里香、多香果、荜拨、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香茅兰中的一种或几种）、白芷、栀子、陈皮、芝麻、花生仁、食用盐、味精、白砂糖、食用葡萄糖、冰糖、鲜味宝固态复合调味料（味精、食用盐、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠）、味鲜素固态复合调味料（味精、食用盐、淀粉、5'-呈味核苷酸二钠）、肉香粉固态复合调味料（麦芽糊精、淀粉、食用盐、谷氨酸钠、诱惑红铝色淀、食用香精）、鲜香粉固态复合调味料【淀粉、食用盐、食用葡萄糖、鸡肉、牛肉、鸡油、酵母抽提物、天然香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠】、面包糠【小麦粉、食用盐、白砂糖、食用酵母、食品添加剂（柠檬黄、日落黄）】、蒜茸（蒜、大豆色拉油）、白面包糠【小麦粉、食用盐、白砂糖、食用酵母】、大豆色拉油、辣面固态复合调味料（辣椒、芝麻、花椒、八角、桂皮、小茴香）、玉米淀粉、小麦面粉、绿豆粉、豆腐皮、海带、虾仁、酵母抽提物、郫县豆瓣、白酒、米酒、米粉、糍粑海椒（辣椒、大豆油、姜、花生、薤白、芝麻、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）、豆豉、酱腌芽菜、黄豆、青椒、红椒、五指毛桃、牛肉粉调味料、鸡精调味料、羊肉抽提物（羊肉、麦芽糊精、食用盐）中的几种为原料、添加或不添加 5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、食用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、鸭肉味香精、猪肉味香精、海鲜味香精中的一种或几种）、麦芽糊精、复合膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、玉米淀粉）、二氧化硅中的一种或几种、经挑拣、炸制或不炸制、烘干或不烘干、粉碎或不粉碎、调配、混合和包装加工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。