



411642S-2021



河南聚味缘生物科技有限公司企业标准

Q/HJWY 0001S-2021

固态复合调味料

2021-07-19 发布

2021-07-19 实施

河南聚味缘生物科技有限公司 发布

前 言

本标准起草单位：河南聚味缘生物科技有限公司。

本标准主要起草人：张怡、贾若兰。

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，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以辣椒粉、胡椒粉为主要原料，添加鸡粉调味料、牛肉粉调味料、脱水蔬菜（脱水胡萝卜）、番茄粉、食用盐、食用葡萄糖、麦芽糊精、味精、白砂糖、食用玉米淀粉、酵母抽取物、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、碳酸氢钠、L-苹果酸、二氧化硅、焦糖色、乙基麦芽酚、大豆油、花生油、柠檬酸钠、食品用香精（玉米味香精、奥尔良味香精、洋葱味香精、红烧肉味香精、烤牛肉味香精中的一种或几种）为辅料，经粉碎、调配、混合搅拌、包装加工制成包含以上两种或两种以上的非即食固态复合调味料。

根据原辅料不同可分为不同产品：复合肉味调味料、麻辣鲜调味料、腌料调味料、卤料调味料、肉肠用调味料、烤香调味料。

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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 2.1.5 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.6 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.11 胡椒粉应符合 DB46/T 33 的规定。
- 2.1.12 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 酵母抽取物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.14 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.15 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.16 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.17 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.20 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

- 2.1.21 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.22 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.23 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.24 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	松散的粉末状或颗粒状	取出适量样品，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	具有相应产品的色泽	
滋、气味	具有相应产品的特征气味和滋味，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， %	≤ 10	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计）， %	≤ 55	GB 5009.44
氨基酸态氮（以氮计）， %	≥ 0.1	GB 5009.235
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
*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

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	
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

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

出厂检验项目包括净含量及允许短缺量、感官要求。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本产品是以辣椒粉、胡椒粉为主要原料，添加鸡粉调味料、牛肉粉调味料、脱水蔬菜（脱水胡萝卜）、番茄粉、食用盐、食用葡萄糖、麦芽糊精、味精、白砂糖、食用玉米淀粉、酵母抽取物、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、碳酸氢钠、L-苹果酸、二氧化硅、焦糖色、乙基麦芽酚、大豆油、花生油、柠檬酸钠、食品用香精（玉米味香精、奥尔良味香精、洋葱味香精、红烧肉味香精、烤牛肉味香精中的一种或几种）为辅料，经粉碎、调配、混合搅拌、包装加工制成包含以上两种或两种以上的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，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》的规定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。

河南聚味缘生物科技有限公司