



411968S-2021



河南味之佳食品科技有限公司企业标准

Q/HWS 0001S-2021

---

# 固体复合调味料

2021-08-25 发布

2021-08-25 实施

---

河南味之佳食品科技有限公司 发布

## 前 言

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由河南味之佳食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：司松磊。

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、咖喱粉、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉、黄姜粉、白胡椒粉、味精、白砂糖、冰糖粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、海鲜粉调味料、食用鸡油、麦芽糊精、食用玉米淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯（变性淀粉）、呈味核苷酸二钠、水解植物蛋白粉、酱油粉（见附录A）、干贝素（琥珀酸二钠）、酵母抽提物、全脂奶粉、植脂末【葡萄糖浆、精炼植物油、乳化剂（酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠）、稳定剂（磷酸氢二钾）、抗结剂（二氧化硅）、食用香料】、二氧化硅、乙基麦芽酚、鸡肉粉末香精中的几种为原料，经配料、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：火锅调味粉、米线调味粉、麻辣烫调味粉、酸菜鱼调味粉、鱼粉调味粉。

## 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.5 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.6 鸡肉粉末香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.7 咖喱粉、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉、黄姜粉、白胡椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 冰糖粉应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.11 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 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 羟丙基二淀粉磷酸酯（变性淀粉）应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.14 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.15 水解植物蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.16 酱油粉应符合 Q/HXK0001S 的规定，见附录A。

2.1.17干贝素（琥珀酸二钠）应符合GB 29939的规定。

2.1.18二氧化硅应符合GB 25576的规定。

2.1.19酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。

2.1.20全脂奶粉应符合GB 19644的规定。

2.1.21植脂末应符合QB/T 4791的规定。

2.1.22乙基麦芽酚应符合GB 1886.208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	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
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg (仅适用于添加水解植物蛋白的产品)	≤ 1.0	GB 5009.191

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 <sup>a</sup> 及限量	检验方法
-----	-----------------------	------

	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	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：<sup>a</sup> 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

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。

附录 A:



河南新乡科兴添加剂有限责任公司企业标准

Q/HXK 0001S-2018

---

# 酱油粉

2018-04-12 发布

2018-04-12 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 0001S-2015。

本企业标准按 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

## 酱油粉

### 1 范围

本标准规定了酱油粉的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以酿造酱油、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酱油粉。

### 2 要求

#### 2.1 原辅料要求

2.1.1 酿造酱油应符合 GB/T 18186 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	从样品中取出酱油粉，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	浅棕色至棕褐色	
气味	具有本品特有的香气	
滋味	具有本品特有酱香及酯香	
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	≥	0.7	GB/T 18186
氨基酸态氮（以氮计），g/100g	≥	0.5	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
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5	GB 5009.22

\* 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		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；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。

### 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。

## 编制说明

酱油粉是以酿造酱油、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酱油粉。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 GB/T 18186《酿造酱油》和 GB 2717《酱油卫生标准》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

固体复合调味料是以食用盐、咖喱粉、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉、黄姜粉、白胡椒粉、味精、白砂糖、冰糖粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、海鲜粉调味料、食用鸡油、麦芽糊精、食用玉米淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯（变性淀粉）、呈味核苷酸二钠、水解植物蛋白粉、酱油粉（见附录A）、干贝素（琥珀酸二钠）、酵母抽提物、全脂奶粉、植脂末【葡萄糖浆、精炼植物油、乳化剂（酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠）、稳定剂（磷酸氢二钾）、抗结剂（二氧化硅）、食用香料】、二氧化硅、乙基麦芽酚、鸡肉粉末香精中的几种为原料，经配料、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。

河南味之佳食品科技有限公司