



412222S-2021



河南众品食业股份有限公司企业标准

Q/HZS 0037S-2021

固态调味料

2021-09-22 发布

2021-09-22 实施

河南众品食业股份有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南众品食业股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南众品食业股份有限公司。

本标准主要起草人：王会玲、岳晓艳。

HN
QB

固态调味料

1 范围

本标准规定了固态调味料的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于固态香辛料调味料和固态复合调味料。

固态香辛料调味料是以香辛料或粉（八角、花椒、辣椒、藤椒、线椒、葱、蒜、姜、黑胡椒、白胡椒、孜然、丁香、桂皮、肉桂、甘草、月桂叶、小茴香、荜拨、香茅、山奈、砂仁、高良姜、百里香、草果、芫荽、莳萝、豆蔻、肉豆蔻、小豆蔻中的一种或几种）为原料，添加或不添加芝麻、陈皮、白芷、桂圆、山楂、枸杞、香菇、红枣、食用盐，经挑拣、配料（不配料）、切丝（不切丝）、炒制（不炒制）、干燥（不干燥）、粉碎（不粉碎）、筛分（不筛分）、混合（不混合）、杀菌（不杀菌）、包装加工而成的即食或非即食固态香辛料调味料。

固态复合调味料是以香辛料或粉（八角、花椒、辣椒、藤椒、线椒、葱、蒜、姜、黑胡椒、白胡椒、孜然、丁香、桂皮、甘草、月桂叶、小茴香、荜拨、香茅、山奈、砂仁、高良姜、百里香、草果、芫荽、莳萝、豆蔻、肉豆蔻、小豆蔻中的一种或几种）、花生（碎）、黄豆（碎）、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、食用葡萄糖、咖喱粉、芥末粉、洋葱粉、大蒜粉中的一种或几种为原料，添加或不添加芝麻、陈皮、白芷、桂圆、山楂、枸杞、香菇、红枣、鸡精调味料、鸡粉调味料、鲜味宝调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、大豆膳食纤维粉、酵母抽提物、水解植物蛋白粉（大豆蛋白调味液、麦芽糊精、味精、食用盐）、食用动物油（猪油、牛油、鸡油中的一种或几种）、食用植物油（菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、食用香精（花椒风味香精、孜然风味香精、胡椒风味香精、烧烤风味香精、藤椒风味香精、香辣风味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精中的一种或几种）、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、山梨酸钾、辣椒红、姜黄素、柠檬黄、乙基麦芽酚中的一种或几种），经挑拣、干燥（不干燥）、炒制（不炒制）、粉碎（不粉碎）、筛分（不筛分）、混合（不混合）、杀菌（不杀菌）、包装加工而成的包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。

根据产品所用原辅料不同，产品分为固态香辛料调味料【单一型香辛料调味料、复合型香辛料调味料（五香粉、水饺包子料、胡辣汤料、黑胡椒粉、咖喱粉）】和固态复合调味料（炖肉料、炖鸡料、香辣蘸料、孜然蘸料、孜然撒料、腌料、炖鱼料、大盘鸡料、炖排骨料、炖牛羊料、奥尔良腌料、藤椒腌料、卤料、煲汤料）。

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 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。

2.1.3 香辛料或粉（八角、花椒、藤椒、辣椒、线椒、葱、蒜、姜、黑胡椒、白胡椒、孜然、孜然粉、丁香、丁香粉、桂皮、肉桂、甘草、月桂叶、小茴香、荜拨、香茅、山奈、砂仁、高良姜、百里香、草

果、茺荬、茛苳、豆蔻、肉豆蔻、小豆蔻）、芥末粉、洋葱粉、大蒜粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.5 辣椒、线椒、辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.6 花生、花生碎应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.10 花椒、藤椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.11 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.12 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.13 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.14 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.15 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.16 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.17 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.18 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.19 黄豆、黄豆碎应符合 GB 1352 的规定。

2.1.20 香菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.21 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.22 陈皮、白芷、山楂、桂圆应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.23 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.24 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.25 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.26 水解植物蛋白粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.27 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。

2.1.28 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.29 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.30 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.31 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。

2.1.32 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.33 猪油、牛油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.34 菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.35 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.36 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.37 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。

2.1.38 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.39 鲜味宝调味料应符合 Q/NBAK 0001S 的规定，见附录 A。

2.1.40 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 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	粉状或颗粒状	从样品中取出适量，置于洁净的白瓷盘中，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	
气味	具有产品应有的气味，无异味	
滋味	具有产品应有的滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来异物	

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	20.0（仅适用于固态复合调味料）	GB 5009.3
	14.0（仅适用于固态香辛料调味料）	
总灰分，g/100g	10.0（仅适用于固态香辛料调味料）	GB 5009.4
酸不溶性灰分，g/100g	5.0（仅适用于固态香辛料调味料）	GB 5009.4
食用盐（以NaCl计），g/100g	45	GB 5009.44
总砷（以As计），mg/kg	0.5（仅适用于除固态香辛料调味料以外的产品）	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	2.9（固态香辛料调味料）	GB 5009.12
	0.9（固态复合调味料）	
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
展青霉素，μg/kg	20（仅适用于添加山楂的产品）	GB 5009.185
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	1.0	GB 5009.28
姜黄素 ^a ，g/kg	0.1	SN/T 4890
柠檬黄 ^a ，g/kg	0.2	GB 5009.35

注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

2.4 微生物限量

即食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，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3 平板计数法
霉菌，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	10 ²	10 ⁴	GB 4789. 10

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 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、总灰分（仅适用于固态香辛料调味料）、菌落总数（仅适用于即食产品）、大肠菌群（仅适用于即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A



310114 0249S-2019



上海太太乐食品有限公司企业标准

Q/NBAK0001S-2019

代替 Q/NBAK0001S-2017

鲜味宝调味料

2019-12-20发布

2019-12-21实施

上海太太乐食品有限公司 发布

Q/NBAK0001S-2019

前 言

本标准根据《食品安全国家标准 复合调味料》（GB 31644-2018）及产品特性制定。

本标准自实施之日起代替 Q/NBAK0001S-2017。

本标准与 Q/NBAK0001S-2017 相比，除编辑性修改外主要变化如下：

- 修改了范围、术语和定义；
- 修改了技术要求、出厂检验和标签要求；
- 删除了理化指标和指示菌限量；
- 增加了运输和贮存要求。

本标准由上海太太乐食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：李祥波、闫丹丹、许诗雯。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/IDQW 06-1991、Q/IDQW 06-1997、Q/IDQW 06-2001、Q/IDQW 06-2002、Q/IDQW 06-2005、Q/IDQW 06-2006、Q/IDQW 06-2007、Q/IDQW 06-2008、Q/NAAB0003S-2009、Q/NAAB0003S-2012、Q/NAAB0003S-2013、Q/NBAK0001S-2015、Q/NBAK0001S-2017。

本标准同时适用于以下公司生产的鲜味宝调味料：上海太太乐食品有限公司及其委托的加工工厂。

Q/NBAK0001S-2019

鲜味宝调味料

1 范围

本标准规定了鲜味宝调味料的术语和定义、技术要求、加工过程卫生要求、检验规则以及标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以味精（谷氨酸钠）、食用盐、白砂糖等原料中的两种或两种以上的调味料为原料，添加或不添加其他辅料，添加或不添加食品用香精和 5'-呈味核苷酸二钠等食品添加剂，经粉碎、混合等工艺加工制成的即食或非即食类固态复合调味料（以下简称产品）。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 按食用方式分类

可分为即食类固态复合调味料和非即食类固态复合调味料。

3.1.1 即食类固态复合调味料

用于佐餐、冲调、糟制、醉制等用途，无需再处理，可直接食用的固态复合调味料。

3.1.2 非即食类固态复合调味料

用于烧烤、烧煮等用途，不可直接食用的固态复合调味料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

产品中所使用的原辅料应符合相应的食品安全标准和/或相关规定。如原辅料为实施生产许可管理的产品，应选用已获得生产许可证企业生产的产品。

4.2 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
色泽	具有该产品应有的色泽。	取适量试样置于洁净的白色瓷盘或

Q/NBAK0001S-2019

滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，咸鲜适口，无异嗅或哈败等异味。	合适器皿中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味。取适量试样配制成1.2%的水溶液，用温开水漱口后，品其滋味。
状态	疏松颗粒和（或）粉末，无霉变，无正常视力可见外来异物。粉末状产品储运后出现结块属正常现象。	

4.3 污染物限量

污染物限量中的铅限量应符合表2的规定，其他应符合《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）的规定。

表2 铅的限量指标

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.9	GB 5009.12

4.4 微生物限量

应符合《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921）的规定。

4.5 真菌毒素限量

应符合《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）的规定。

4.6 食品添加剂和营养强化剂

4.6.1 食品添加剂和营养强化剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的使用应符合《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）的规定。

4.6.3 营养强化剂的使用应符合《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》（GB 14880）的规定。

5 加工过程卫生要求

应符合《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881）和《食品安全地方标准 复合调味料生产卫生规范》（DB 31/2003-2012）的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 产品出厂需经质检部门检验合格后方可出厂。

6.1.2 出厂检验项目：感官要求。

6.2 型式检验

Q/NBAK0001S-2019

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时型式检验应每年进行一次，有下列情况之一时，亦应作型式检验：

- a) 本产品刚投产时；
- b) 停产六个月以上重新投产时；
- c) 正式生产时，如工艺、配方有较大改变可能影响产品质量时；
- d) 国家相关监督机构提出进行例行检验要求时。

6.3 判定规则

6.3.1 出厂检验判定规则

出厂检验项目全部符合本标准，判为合格品。

6.3.2 型式检验判定规则

6.3.2.1 型式检验时，从出厂检验合格的任意规格产品中抽取进行检验。

6.3.2.2 型式检验项目全部符合本标准，判为合格品。

7 标签、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标签

产品标签内容应符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718）、《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》（GB 28050）的相关规定。直接提供给消费者的预包装食品还应标明食用方式。

7.2 包装

包装材料和容器应符合相应标准和相关规定。

7.3 运输

产品在运输过程中避免受潮受热，严禁雨淋，装卸时应轻拿轻放，严禁与有毒、有害及有强烈异味的其他物品混装混运。

7.4 贮存

应贮存在通风、干燥、阴凉的仓库内，避免太阳暴晒。不得与有毒、有异味的物品同处贮存。

7.5 保质期

在符合标签标识的条件、内包装完好、密封情况下，自生产之日起，保质期不超过 16 个月

Q/NBAK0001S-2019

(具体期限以相应产品包装上标注的保质期为准)。

SH

QB

编制说明

本标准适用于固态香辛料调味料和固态复合调味料。

固态香辛料调味料是以香辛料或粉（八角、花椒、辣椒、藤椒、线椒、葱、蒜、姜、黑胡椒、白胡椒、孜然、丁香、桂皮、肉桂、甘草、月桂叶、小茴香、荜拨、香茅、山奈、砂仁、高良姜、百里香、草果、芫荽、莳萝、豆蔻、肉豆蔻、小豆蔻中的一种或几种）为原料，添加或不添加芝麻、陈皮、白芷、桂圆、山楂、枸杞、香菇、红枣、食用盐，经挑选、配料（不配料）、切丝（不切丝）、炒制（不炒制）、干燥（不干燥）、粉碎（不粉碎）、筛分（不筛分）、混合（不混合）、杀菌（不杀菌）、包装加工而成的即食或非即食固态香辛料调味料。

固态复合调味料是以香辛料或粉（八角、花椒、辣椒、藤椒、线椒、葱、蒜、姜、黑胡椒、白胡椒、孜然、丁香、桂皮、甘草、月桂叶、小茴香、荜拨、香茅、山奈、砂仁、高良姜、百里香、草果、芫荽、莳萝、豆蔻、肉豆蔻、小豆蔻中的一种或几种）、花生（碎）、黄豆（碎）、食用盐、白砂糖、冰糖、味精、食用葡萄糖、咖喱粉、芥末粉、洋葱粉、大蒜粉中的一种或几种为原料，添加或不添加芝麻、陈皮、白芷、桂圆、山楂、枸杞、香菇、红枣、鸡精调味料、鸡粉调味料、鲜味宝调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、大豆膳食纤维粉、酵母抽提物、水解植物蛋白粉（大豆蛋白调味液、麦芽糊精、味精、食用盐）、食用动物油（猪油、牛油、鸡油中的一种或几种）、食用植物油（菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、食用香精（花椒风味香精、孜然风味香精、胡椒风味香精、烧烤风味香精、藤椒风味香精、香辣风味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精中的一种或几种）、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、山梨酸钾、辣椒红、姜黄素、柠檬黄、乙基麦芽酚中的一种或几种），经挑选、干燥（不干燥）、炒制（不炒制）、粉碎（不粉碎）、筛分（不筛分）、混合（不混合）、杀菌（不杀菌）、包装加工而成的包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》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。

河南众品食品股份有限公司