



412277S-2021



河南天味王调味食品有限公司企业标准

Q/HTT 0001S-2021

固态复合调味料

2021-09-27 发布

2021-09-27 实施

河南天味王调味食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南天味王调味食品有限公司提出。

本标准由浙江大学中原研究院和河南天味王调味食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：闫桂丽、谢会君、焦文静、张秀敏。

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。

本标准适用于以食用盐、香辛料【辣椒、花椒、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、山柰、月桂叶、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、葱粉、蒜粉、洋葱粉、芫荽粉中的一种或几种】、山楂、陈皮、味精、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、菇精调味料、麦芽糊精、桂圆、枸杞、山药、大枣（红枣）、香菇、芝麻、花生仁、葵花籽仁、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、麦芽糊精】、醋粉（酿造食醋、麦芽糊精）、玉米粉、大米粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉中的几种为原料，添加或不添加食品用香精（肉味香精、咸味香精、排骨味香精中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、二氧化硅、山梨酸钾、辣椒红、柠檬黄、日落黄、焦糖色中的一种或几种，经原料验收、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态复合调味料。

根据所用原辅料不同，产品分类分为：非即食复合调味粉、非即食风味汤粉、非即食烧烤腌料、即食烧烤料、即食辣椒调味料。

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 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

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

2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.8 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.9 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.10 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。

- 2.1.11牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.12菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.13麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14桂圆、枸杞、山药、大枣（红枣）应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.15香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.16芝麻、花生仁、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.17酱油粉、豆瓣酱粉、醋粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.20玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.21马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.22食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.24琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.25乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.26谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.27二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.28山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.29辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.30柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.31日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.32焦糖色应符合 GB 1886.64 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	固 态	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，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	≤ 14.0	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 55.0	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
^a 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^a 日落黄, g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
^a 柠檬黄, g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
^b 展青霉素, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注1: a仅适用于添加该种添加剂的产品,且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; b仅适用于添加山楂的产品; 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, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
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
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，即食类产品还应增加大肠菌群和菌落总数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以食用盐、香辛料【辣椒、花椒、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、山柰、月桂叶、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、葱粉、蒜粉、洋葱粉、芫荽粉中的一种或几种】、山楂、陈皮、味精、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、菇精调味料、麦芽糊精、桂圆、枸杞、山药、大枣（红枣）、香菇、芝麻、花生仁、葵花籽仁、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、麦芽糊精】、醋粉（酿造食醋、麦芽糊精）、玉米粉、大米粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉中的几种为原料，添加或不添加食品用香精（肉味香精、咸味香精、排骨味香精中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、二氧化硅、山梨酸钾、辣椒红、柠檬黄、日落黄、焦糖色中的一种或几种，经原料验收、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。

河南天味王调味食品有限公司