412120S-2021

河南省金祺香食品有限公司企业标准

Q/HJQX 0001S-2021

固态复合调味料

2021-09-07 发布　　2021-09-07 实施

河南省金祺香食品有限公司 发布

前　　言

本标准由河南省金祺香食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省金祺香食品有限公司。

本标准主要起草人：杨红杰、李红敏。

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、要求以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用盐、味精、白砂糖、辣椒、花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、孜然、丁香、月桂叶、桂皮、肉豆蔻、草果、罗勒、牛至、小茴香、砂仁、山奈、甘草、生姜、高良姜、香茅兰、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、姜黄、百里香、青花椒中的一种或几种为原料，加入或不加入骨素、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、棕榈油的一种或几种）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、番茄粉、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、辣椒红、姜黄素、柠檬黄、焦糖色、柠檬酸、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、琥珀酸二钠、5′-呈味核苷酸二钠、食用玉米淀粉、麦芽糊精、乙基麦芽酚、二氧化硅、食用葡萄糖、芝麻、酵母抽提物、山梨酸钾、食品用香精（猪肉风味、鸡肉风味、牛肉风味、羊肉风味、鱼肉风味、海鲜风味、麻辣风味、香辣风味、葱香风味、蒜香风味、五香风味、十三香风味、生姜风味、肉味香精、芝士风味、番茄风味、花椒风味、辣椒风味、牛奶风味、水果风味、蔬菜风味、泡菜风味、酸菜风味、香菇风味、菌类香精、藤椒风味的一种或几种），经预处理、调配、混合、过筛或不过筛、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。

2 分类

2.1复合香辛调味料

以花椒、八角、白胡椒、黑胡椒中的一种或几种为原料，加入食用盐、白砂糖、味精、甘草、孜然、辣椒、丁香、月桂叶、香茅兰、桂皮、肉豆蔻、草果、小茴香、砂仁、山奈、生姜、高良姜、大蒜粉、洋葱粉、高良姜、草果、迷迭香、罗勒、牛至、百里香的一种或几种，经预处理、调配、混合、包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食复合香辛调味料。

2.2固态复合调味料

以食用盐、味精、白砂糖、辣椒、花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、孜然、丁香、月桂叶、桂皮、肉豆蔻、草果、罗勒、牛至、小茴香、砂仁、山奈、甘草、生姜、高良姜、香茅兰、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、姜黄、百里香、青花椒中的一种或几种为原料，加入或不加入骨素、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、棕榈油的一种或几种）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或几种）、鸡精调味料、鸡粉调

味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、番茄粉、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、辣椒红、姜黄素、柠檬黄、焦糖色、柠檬酸、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、琥珀酸二钠、5′-呈味核苷酸二钠、食用玉米淀粉、麦芽糊精、乙基麦芽酚、二氧化硅、食用葡萄糖、芝麻、酵母抽提物、山梨酸钾、食品用香精（猪肉风味、鸡肉风味、牛肉风味、羊肉风味、鱼肉风味、海鲜风味、麻辣风味、香辣风味、葱香风味、蒜香风味、五香风味、十三香风味、生姜风味、肉味香精、芝士风味、番茄风味、花椒风味、辣椒风味、牛奶风味、水果风味、蔬菜风味、泡菜风味、酸菜风味、香菇风味、菌类香精、藤椒风味的一种或几种），经预处理、调配、混合、过筛或不过筛、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。

3 要求

3.1原辅料要求

3.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

3.1.2 味精应符合 GB 2720 的规定。

3.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

3.1.4 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

3.1.5 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

3.1.6 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

3.1.7 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

3.1.8 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

3.1.9 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

3.1.10 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

3.1.11 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。

3.1.12 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

3.1.13 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。

3.1.14 草果、小茴香、砂仁、山奈、高良姜、香荚兰、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、百里香应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.15 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。

3.1.16 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

3.1.17 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

3.1.18 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

3.1.19 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

3.1.20 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

3.1.21 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

3.1.22 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

3.1.23 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

3.1.24 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

3.1.25 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。

3.1.26 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。

3.1.27 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。

3.1.28 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

3.1.29 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

3.1.30 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

3.1.31 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

3.1.32 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。

3.1.33 百里香应符合 GB/T 32735 的规定。

3.1.34 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

3.1.35 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

3.1.36 甘氨酸（氨基乙酸）应符合 GB 25542 的规定。

3.1.37 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。

3.1.38 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

3.1.39 5′-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

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

3.1.41 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

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

3.1.43 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

3.1.44 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

3.1.45 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

3.1.46 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

3.1.47 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

3.1.48 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

3.1.49 甘草应符合 GB/T 19618 的规定

3.1.50 青花椒应符合 GH/T 1284 的规定。

3.1.51 香荚兰应符合 NY/T 483 的规定。

3.1.52 多香果应符合 GB/T 30380 的规定。

3.1.53 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。

3.1.54 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

3.1.55 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

3.1.56 罗勒应符合 GB/T 22304 的规定。

3.1.57 牛至应符合 GB/T 22302 的规定。

3.2 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	呈粉末状，无结块	从样品中取出50g左右，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	具有本品固有色泽	
气味	具有本品固有气味，无异味	
滋味	具有本品固有滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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)	≤	12.0	GB 5009.3
总灰分/(g/100g)（仅适用于复合香辛调味料）	≤	10.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分/(g/100g)（仅适用于复合香辛调味料）	≤	5.0	GB 5009.4
氨基酸态氮（以N计）/(g/100g)（仅适用于分类中的固态复合调味料）	≥	0.1	GB 5009.235
总氮（以N计）/(g/100g)（仅适用于分类中的固态复合调味料）	≥	0.4	GB 5009.5或SB/T 10371
食用盐（以NaCl计）/（g/100g）（仅适用于分类中的固态复合调味料）	≤	55.0	GB 5009.44
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计）/(mg/kg)	≤	0.8	GB 5009.12
柠檬黄[a]/（g/kg）	≤	0.2	GB 5009.35
山梨酸钾[a]（以山梨酸计）/(g/kg)	≤	1.0	GB 5009.28
磷酸盐[a]（以PO_4^{3-}计）/（g/kg）	≤	20.0	GB 5009.256
姜黄素[a]/（g/kg）	≤	0.1	SN/T 4890

注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

a仅限添加相应食品添加剂的产品检验；

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 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

3.4 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[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 4789.3MPN计数法
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第二法
霉菌/(CFU/g)	5	2	10^2	10^3	GB 4789.15
酵母/(CFU/g)	5	2	10^2	10^3	
a 采样方案按 GB 4789.1 的规定执行。					

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

4 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（仅适用于分类中的固态复合调味料）、总灰分（仅适用于复合香辛调味料）、酸不溶性灰分（仅适用于复合香辛调味料）、菌落总数（仅适用于即食类）、大肠菌群（仅适用于即食类）。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、味精、白砂糖、辣椒、花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、孜然、丁香、月桂叶、桂皮、肉豆蔻、草果、罗勒、牛至、小茴香、砂仁、山奈、甘草、生姜、高良姜、香荚兰、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、姜黄、百里香、青花椒中的一种或几种为原料，加入或不加入骨素、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、棕榈油的一种或几种）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、番茄粉、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、辣椒红、姜黄素、柠檬黄、焦糖色、柠檬酸、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、琥珀酸二钠、5′-呈味核苷酸二钠、食用玉米淀粉、麦芽糊精、乙基麦芽酚、二氧化硅、食用葡萄糖、芝麻、酵母抽提物、山梨酸钾、食品用香精（猪肉风味、鸡肉风味、牛肉风味、羊肉风味、鱼肉风味、海鲜风味、麻辣风味、香辣风味、葱香风味、蒜香风味、五香风味、十三香风味、生姜风味、肉味香精、芝士风味、番茄风味、花椒风味、辣椒风味、牛奶风味、水果风味、蔬菜风味、泡菜风味、酸菜风味、香菇风味、菌类香精、藤椒风味的一种或几种），经预处理、调配、混合、过筛或不过筛、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，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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。

河南省金祺香食品有限公司