



4 12845S-2022



河南三阳薯业有限公司企业标准

Q/HSY 0003S-2022

固态复合调味料

2022-10-12 发布

2022-10-12 实施

河南三阳薯业有限公司 发布

前 言

本标准由河南三阳薯业有限公司提出并起草。

本标准起草人：李晓红。

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、味精、香辛料或其粉【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、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜拨、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、白果、白芷、橘皮（陈皮）、香菇、香菇粉、白砂糖、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、脱水蔬菜（脱水葱、脱水胡萝卜、脱水香菜、脱水菠菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜中的一种或几种）、鸡肉精粉（鸡肉、食用鸡油为主要原料，添加或不添加麦芽糊精、谷氨酸钠或味精、白砂糖、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种）、骨素（鸡骨素、牛骨素、羊骨素的一种或几种）、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）中的几种为原料，添加或不添加食品用香精（肉味香精、辛香型香精、鲜味香精、咸味香精中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、二氧化硅中的一种或几种，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固态复合调味料。

根据食用方式不同，产品分类为：即食类固态复合调味料、非即食类固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 白果、白芷、橘皮（陈皮）应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.6 香菇、香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.12 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.13 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.14 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

- 2.1.15 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 脱水蔬菜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.18 鸡肉精粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.19 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.20 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.225'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.23 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.24 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.25 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.26 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.27 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.28 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.29 二氧化硅应符合 GB 25576 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	从混合均匀的样品中取出适量被测样品，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味、然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	具有本产品特有的气味和滋味，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	≤ 20	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 55 (仅限添加食用盐的产品)	GB 5009.44
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
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	100	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 生产加工过程的卫生要求

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，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）。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、香辛料或其粉【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、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜拨、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、白果、白芷、橘皮（陈皮）、香菇、香菇粉、白砂糖、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、脱水蔬菜（脱水葱、脱水胡萝卜、脱水香菜、脱水菠菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜中的一种或几种）、鸡肉精粉（鸡肉、食用鸡油为主要原料，添加或不添加麦芽糊精、谷氨酸钠或味精、白砂糖、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种）、骨素（鸡骨素、牛骨素、羊骨素的一种或几种）、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）中的几种为原料，添加或不添加食品用香精（肉味香精、辛香型香精、鲜味香精、咸味香精中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、二氧化硅中的一种或几种，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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。