



412859S-2022



河南品正食品科技有限公司企业标准

Q/HPS 0019S-2022

固态复合调味料

2022-10-12 发布

2022-10-12 实施

河南品正食品科技有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由河南品正食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张德林、张世齐。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用盐、味精（谷氨酸钠）、辣椒粉、鸡粉调味料、虾粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、酵母抽提物、脱水辣椒片（圈）、香辛料[花椒、八角、孜然、肉桂、小茴香、桂皮、月桂叶（香叶）]中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、味精（谷氨酸钠）、白砂糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、番茄粉、玉米淀粉、辣椒粉、虾粉、香辛料[花椒、八角、孜然、肉桂、小茴香、桂皮、月桂叶（香叶））、白胡椒粉、黑胡椒粉、脱水蔬菜（脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水萝卜粒、脱水葱、脱水香菜中的一种或几种）、虾皮、紫菜、虾仁、炒黄豆、芝麻、大豆油、调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）、鸡粉调味料、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、硬脂酰乳酸钠）、脱水蒜粉、脱水姜粉、脱水洋葱粉、咖喱粉、鲜味肽（复合调味料）、酵母抽提物、脱水辣椒片（圈）、复配水解植物蛋白粉（复合调味料）、单、双甘油脂肪酸酯、纽甜、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、瓜尔胶、黄原胶、焦糖色、红曲红、辣椒红、栀子黄、二氧化硅、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、木糖醇、柠檬黄及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、柠檬酸、DL-苹果酸、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、辣椒油树脂、姜黄、赤藓糖醇、甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精）中的一种或多种，经调配、搅拌包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的固态复合调味料。

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 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.3 味精（谷氨酸钠）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.7 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.8 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 虾粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.10 白胡椒粉应符合 GB/T 7900 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 黑胡椒粉应符合 GB/T 7901 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.13 紫菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.14 虾仁应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。

- 2.1.15 调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）应符合 Q/HPS 0001S 的规定。（见附件 A）
- 2.1.16 鸡粉调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.17 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.18 脱水蒜粉应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.19 脱水姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.20 脱水洋葱粉应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.21 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.22 鲜味肽（复合调味料）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.23 复配水解植物蛋白粉（复合调味料）应符合 Q/HPS 0008S 的规定。（见附件 B）
- 2.1.24 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.25 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.26 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.27 柠檬黄铝色淀应符合 GB 4481.2 的规定。
- 2.1.28 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.29 日落黄铝色淀应符合 GB 1886.224 的规定。
- 2.1.30 甘氨酸（氨基乙酸）应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.31 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.32 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.33 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.34 安赛蜜应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.35 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.36 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.37 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.38 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.39 脱水蔬菜（脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水萝卜粒、脱水葱、脱水香菜）应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.40 脱水辣椒片（圈）应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.41 炒黄豆应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.42 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.43 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.44 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.45 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.46 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

- 2.1.47 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.48 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.49 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.50 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.51 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.52 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.53 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.54 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.55 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.56 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.57 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.58 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.59 食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.60 香辛料(花椒、八角、孜然、肉桂、小茴香、桂皮、月桂叶（香叶）)应符合 GB/T15691 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	粉末状	从样品中取出50g，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	白色至棕红色	
气、滋味	具有本品特有的香味，咸香滋味、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	≤ 12.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 58.0	GB 5009.44
氨基酸态氮(以 N 计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235

总氮(以 N 计), g/100g	≥	0.5	GB 5009.5
无机砷(以As计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
栀子黄 ^a , g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
阿斯巴甜 ^a , g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
安赛蜜 ^a , g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
纽甜 ^a , g/kg	≤	0.07	GB 5009.247
甜蜜素 ^a (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
柠檬黄及其铝色淀(以柠檬黄计) ^a , g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
日落黄及其铝色淀(以日落黄计) ^a , g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 22255
甲基汞 ^b (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
3-氯-1, 2-丙二醇 ^c , mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191
<p>注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。</p> <p>b 仅限添加水产及其制品的产品检验。</p> <p>c 仅限添加复配水解植物蛋白粉的产品检验。</p> <p>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。</p>			

2.4 微生物限量

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
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	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 JJF1070 的规定。

2.6 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;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、食用盐、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A



4104025-2021



河南品正食品科技有限公司企业标准

Q/HPS 0001S-2021

调味膨化植物蛋白粒、片(植物 基人造肉粒、片)

2021-02-19 发布

2021-02-19 实施

河南品正食品科技有限公司 发布

Q/HPS 0001S-2021

前 言

本标准由河南品正食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张德林、张世奇、邓飞。

本标准自发布之日起替代：Q/HPS 0001S-2020，备案号：416997S-2020。

H N
Q B

调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)

1 范围

本标准规定了调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)的产品分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以低温食用豆粕、大豆分离蛋白中一种或几种为主要原料,添加谷朊粉、食用玉米淀粉经挤压、膨化、切断,再辅以食用盐、谷氨酸钠(味精)、酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、虾粉、食用牛油、食用鸡油、食用羊油、大豆油、食用棕榈油、酿造酱油(含焦糖色)、D-异抗坏血酸钠、维生素C(抗氧化剂)、碳酸氢钠、甜菜红、高粱红、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料(花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮)、食品用香精(牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精中的一种或几种)、复合调味汁【酿造酱油(含焦糖色)、酵母抽提物、谷氨酸钠(味精)、食用盐、饮用水】、复合调味粉(桂皮粉、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红)中的一种或多种经调味、干燥灭菌、包装而成的调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)。

2 分类

根据口味不同可分为不同产品:

2.1 牛肉味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)

以低温食用豆粕、大豆分离蛋白中一种或几种为主要原料,添加谷朊粉、食用玉米淀粉经挤压、膨化、切断,再辅以食用盐、谷氨酸钠(味精)、酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、食用牛油、大豆油、食用棕榈油、酿造酱油(含焦糖色)、D-异抗坏血酸钠、维生素C(抗氧化剂)、碳酸氢钠、甜菜红、高粱红、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料(花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮)、牛肉味香精、复合调味汁【酿造酱油(含焦糖色)、酵母抽提物、谷氨酸钠(味精)、食用盐、饮用水】、复合调味粉(桂皮粉、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红)中的一种或多种,经调味、干燥灭菌、包装而成的调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)。

2.2 鸡肉味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)

以低温食用豆粕、大豆分离蛋白中一种或几种为主要原料,添加谷朊粉、食用玉米淀粉,经挤压、膨化、切断,再辅以食用盐、谷氨酸钠(味精)、酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、食用鸡油、大豆油、食用棕榈油、酿造酱油(含焦糖色)、D-异抗坏血酸钠、维生素C(抗氧化剂)、碳酸氢钠、甜菜红、高粱红、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料(花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮)、鸡肉味香精、复合调味汁【酿造酱油(含焦糖色)、酵母抽提物、谷氨酸钠(味精)、食用盐、饮用水】、复合调味粉(桂皮粉、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红)中的一种或多种,经调味、干燥灭菌、包装而成的调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)。

2.3 羊肉味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)

以低温食用豆粕、大豆分离蛋白中一种或几种为主要原料,添加谷朊粉、食用玉米淀粉,经挤压、膨化、切断,再辅以食用盐、谷氨酸钠(味精)、酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂

Q/HPS 0001S-2021

糖、食用羊油、大豆油、食用棕榈油、酿造酱油（含焦糖色）、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗氧化剂）、碳酸氢钠、甜菜红、高粱红、5-呈味核苷酸二钠、香辛料（花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮）、羊肉味香精、复合调味汁【酿造酱油（含焦糖色）、酵母抽提物、谷氨酸钠（味精）、食用盐、饮用水】、复合调味粉（桂皮粉、食用盐、5-呈味核苷酸二钠、红曲红）中的一种或多种，经调味、干燥灭菌、包装而成的调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）。

2.4 海鲜味调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）

以低温食用豆粕、大豆分离蛋白中一种或几种为主要原料，添加谷朊粉、食用玉米淀粉经挤压、膨化、切断，再辅以食用盐、谷氨酸钠（味精）、酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、虾粉、大豆油、食用棕榈油、酿造酱油（含焦糖色）、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗氧化剂）、碳酸氢钠、甜菜红、高粱红、5-呈味核苷酸二钠、香辛料（花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮）、海鲜味香精、复合调味汁【酿造酱油（含焦糖色）、酵母抽提物、谷氨酸钠（味精）、食用盐、饮用水】、复合调味粉（桂皮粉、食用盐、5-呈味核苷酸二钠、红曲红）中的一种或多种，经调味、干燥灭菌、包装而成的调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 低温食用豆粕应符合 GB/T 21494 的规定。
- 3.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.3 大豆分离蛋白应符合 GB/T 22493 的规定。
- 3.1.4 虾粉应符合 SB/T 10485 的规定。
- 3.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.7 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.8 食用牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.9 食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.10 食用羊油应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.12 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 3.1.13 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.14 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.15 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 3.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.17 维生素C（抗氧化剂）应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.18 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

Q/HPS 0001S-2021

- 3.1.19 香辛料（花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.20 食用棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.21 酿造酱油（含焦糖色）应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 3.1.22 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.23 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 3.1.24 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 3.1.25 食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.26 复合调味汁应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.27 复合调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.28 生活饮用水应符合 GB 5749 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
	牛肉味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)	鸡肉味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)	羊肉味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)	海鲜味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)	
性状	颗粒状或片状	颗粒状或片状	颗粒状或片状	颗粒状或片状	从样品中取出50g,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	酱红色或黄色	黄色	黄色	黄色	
气味	具有牛肉味的香气	具有鸡肉味的香气	具有羊肉味的香气	具有海鲜味的香气	
滋味	具有本品应有的滋味,咀嚼有肉质纤维感				
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, %	≤ 7.0	GB 5009.3
蛋白质, %	≥ 25.0	GB 5009.5

Q/HPS 0001S-2021

氨基酸态氮(以 N 计), %	≥	0.2	GB 5009.235
食用盐(以 NaCl 计), %	≥	15.0	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

3.4 微生物限量

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*及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁴	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 第二法

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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。

4 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

Q/HPS 0001S-2021

编制说明

本标准适用于以低温食用豆粕、大豆分离蛋白中一种或几种为主要原料，添加谷朊粉、食用玉米淀粉经挤压、膨化、切断，再辅以食用盐、谷氨酸钠(味精)、酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、虾粉、食用牛油、食用鸡油、食用羊油、大豆油、食用棕榈油、酿造酱油（含焦糖色）、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗氧化剂）、碳酸氢钠、甜菜红、高粱红、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料（花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮）、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精中的一种或几种）、复合调味汁【酿造酱油（含焦糖色）、酵母抽提物、谷氨酸钠（味精）、食用盐、饮用水】、复合调味粉（桂皮粉、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红）中的一种或多种经调味、干燥灭菌、包装而成的调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）。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GB2712《食品安全国家标准 豆制品》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。

河南品正食品科技有限公司

附录 B



413030S-2018



河南品正食品科技有限公司企业标准

Q/HPS 0008S-2018

复配水解植物蛋白粉

2018-09-28 发布

2018-09-28 实施

河南品正食品科技有限公司 发布

Q/HPS 0008S-2018

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南品正食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张德林、张世奇、张小娟。

本标准替代 Q/HPS 0002S-2015。

H N

Q B



复配水解植物蛋白粉

1 范围

本标准规定了复配水解植物蛋白粉的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以酸水解植物蛋白调味液、食用盐、麦芽糊精、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠为原料经调配、灭菌、喷雾干燥成粉，包装而成的复配水解植物蛋白粉。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。

2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB15203 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB2721 的规定。

2.1.4 谷氨酸钠应符合 GB/T8967 和 GB2720 规定。

2.1.5 5'-呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 和 GB 1886.171 的规定。

2.1.6 琥珀酸二钠应符合 GB29939 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	粉末状	从样品中取出50g，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	浅黄色至浅棕色	
气 味	具有该产品特有的香气	
滋 味	具有该产品特有的鲜味	
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。

Q/HPS 0008S-2018

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法	
水分/(g/100g)	≤	10.0	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g)	≥	12.5	GB 5009.5
氨基酸态氮(以氮计)/(g/100g)	≥	1.0	GB 5009.235
食盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤	40.0	GB 5009.44
总砷(以As计)/(ng/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb计)/(ng/kg)	≤	0.8	GB 5009.12
3-氯-1, 2-丙二醇/(ng/kg)	≤	1.0	GB5009.191

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	3×10^4	10^6	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	1	10	10^7	GB 4789.3
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

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国家有关规定和公告。

3 检验

Q/HPS 0008S-2018

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

Q/HPS 0008S-2018

编制说明

水解植物蛋白粉是以酸水解植物蛋白调味液、食用盐、麦芽糊精、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠为原料经调配、灭菌、喷雾干燥成粉，包装而制成。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 SB/T 10338《酸水解植物蛋白调味液》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 GB2762

河南品正食品科技有限公司

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以食用盐、味精（谷氨酸钠）、辣椒粉、鸡粉调味料、虾粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、酵母抽提物、脱水辣椒片（圈）、香辛料[花椒、八角、孜然、肉桂、小茴香、桂皮、月桂叶（香叶）]中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、味精（谷氨酸钠）、白砂糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、番茄粉、玉米淀粉、辣椒粉、虾粉、香辛料[花椒、八角、孜然、肉桂、小茴香、桂皮、月桂叶（香叶））、白胡椒粉、黑胡椒粉、脱水蔬菜（脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水萝卜粒、脱水葱、脱水香菜中的一种或几种）、虾皮、紫菜、虾仁、炒黄豆、芝麻、大豆油、调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）、鸡粉调味料、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白、单, 双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、硬脂酰乳酸钠）、脱水蒜粉、脱水姜粉、脱水洋葱粉、咖喱粉、鲜味肽（复合调味料）、酵母抽提物、脱水辣椒片（圈）、复配水解植物蛋白粉（复合调味料）、单, 双甘油脂肪酸酯、纽甜、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、瓜尔胶、黄原胶、焦糖色、红曲红、辣椒红、栀子黄、二氧化硅、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、木糖醇、柠檬黄及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、柠檬酸、DL-苹果酸、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、辣椒油树脂、姜黄、赤藓糖醇、甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖、羧甲基纤维素钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精）中的一种或多种，经调配、搅拌包装加工而成的含有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。

河南品正食品科技有限公司