



413022S-2022

河南省仟厨食品有限公司企业标准

Q/HQS 0004S-2022

固态复合调味料

2022-11-03 发布

2022-11-03 实施

河南省仟厨食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省仟厨食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省仟厨食品有限公司。

本标准主要起草人：李高杰。

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、白砂糖、鸡精调味料、食用葡萄糖、麦芽糊精、香辛料（八角、小茴香、桂皮、高良姜、干姜、山奈、葱片、丁香、草果、肉豆蔻中的一种或多种，经拣选、粉碎）、食用玉米淀粉、橘子皮（经拣选、粉碎）、白芷（经拣选、粉碎）、辣椒粉、花椒粉（青花椒粉、红花椒粉）、麻椒粉、孜然粉、芝麻、鸡肉粉【鸡肉、食用盐、味精、香辛料（花椒、八角）】、酱油粉（酱油、食用盐、麦芽糊精）、酵母抽提物、花生碎、大豆粉（黄豆粉）、胡椒粉、葱粉、洋葱粉、大蒜粉中的多种为原料，添加或不添加蜂蜜、5'-呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、辣椒红、二氧化硅、乙基麦芽酚、柠檬黄、复配食品添加剂【葡萄糖、食用盐、糖精钠、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）】、食用香精（猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、香辣香精中的一种或多种）、琥珀酸二钠（干贝素）中的一种或多种，经配料、混合、过筛或不过筛、制粒或不制粒、干燥或不干燥、包装加工制成的含有两种或两种以上调味料的固态复合调味料。

按食用方式不同，分为即食类固态复合调味料和非即食类固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 复配食品添加剂【葡萄糖、食用盐、糖精钠、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）】应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.5 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 小茴香、草果、辣椒粉、花椒粉（青花椒粉、红花椒粉）、麻椒粉、胡椒粉、葱粉、洋葱粉、大蒜粉、孜然粉、高良姜、山奈应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.10 橘子皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。
- 2.1.11 干姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.12 葱片应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.13 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.14 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.15 食用香精（猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、香辣香精）应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.16 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.19 琥珀酸二钠（干贝素）应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.20 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.21 鸡肉粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.22 大豆粉（黄豆粉）应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.24 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.25 花生碎应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.27 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.28 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.29 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.30 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.31 蜂蜜应符合 GB 14963 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、无结块	取 100g 产品，将其置于洁净无色透明的玻璃烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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	≤ 15.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计）， g/100g	≤ 59.0	GB 5009.44
总氮（以 N 计）， g/100g	≥ 0.05	GB 5009.5
氨基酸态氮（以 N 计）， g/100g	≥ 0.02	GB 5009.235

糖精钠 ^a （以糖精计），g/kg	≤	0.15	GB 5009.28
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜） ^a ，g/kg	≤	0.07	GB 5009.247
磷酸盐 ^a 【以磷酸根(PO ₄ ³⁻)计】，g/kg	≤	20.0	GB 5009.256
柠檬黄 ^a （以柠檬黄计），g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
无机砷 ^b （以As计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 注 2：a 仅适用于添加该食品添加剂的产品的检测。 注 3：b 可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。			

2.4 微生物限量

即食类固态复合调味料微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 即食类固态复合调味料微生物限量

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 4789.3 MPN 计数法
霉菌，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母，CFU/g	5	2	10 ²	10 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
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； 注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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

非即食类固态复合调味料的出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、氨基酸态氮的检验；即食类固态复合调味料的出厂检验项目为：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。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以食用盐、味精、白砂糖、鸡精调味料、食用葡萄糖、麦芽糊精、香辛料（八角、小茴香、桂皮、高良姜、干姜、山奈、葱片、丁香、草果、肉豆蔻中的一种或多种，经拣选、粉碎）、食用玉米淀粉、橘子皮（经拣选、粉碎）、白芷（经拣选、粉碎）、辣椒粉、花椒粉（青花椒粉、红花椒粉）、麻椒粉、孜然粉、芝麻、鸡肉粉【鸡肉、食用盐、味精、香辛料（花椒、八角）】、酱油粉（酱油、食用盐、麦芽糊精）、酵母抽提物、花生碎、大豆粉（黄豆粉）、胡椒粉、葱粉、洋葱粉、大蒜粉中的多种为原料，添加或不添加蜂蜜、5'-呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、辣椒红、二氧化硅、乙基麦芽酚、柠檬黄、复配食品添加剂【葡萄糖、食用盐、糖精钠、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）】、食用香精（猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、香辣香精中的一种或多种）、琥珀酸二钠（干贝素）中的一种或多种，经配料、混合、过筛或不过筛、制粒或不制粒、干燥或不干燥、包装加工制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，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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。

河南省仟厨食品有限公司