



413038S-2022



河南博明食品有限公司企业标准

Q/HBM 0002S-2022

固态复合调味料

2022-11-03 发布

2022-11-03 实施

河南博明食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南博明食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孟成、金洁。

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、白砂糖、香辛料（小茴香、黑胡椒、甘草、芹菜、白胡椒、蒜、姜、孜然、洋葱、辣椒、八角、花椒、肉豆蔻、桂皮、山奈、月桂叶、丁香、草果、姜黄、香茅中的几种）、谷氨酸钠（味精）中的一种或多种为主要原料，添加小麦粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、大米粉、紫苏籽、山楂、陈皮、白芷、芝麻、鸡肉粉、植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种）、大蒜油、香辣油、花椒油、蚝油、玉米粉、咖喱粉、大豆肽粉、白糖粉、芝士粉、全脂乳粉、大豆粉、芝麻碎、花生碎、果蔬粉（酸梅粉、梅子粉、番茄粉、柠檬粉中的一种或几种）、海苔粉、酱油粉、大豆蛋白粉、乙基麦芽酚、麦芽糊精、DL-苹果酸、L-苹果酸、二氧化硅、食用葡萄糖、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、碳酸氢钠、酿造酱油、鱼露、焦糖色、柠檬酸、磷酸氢钙、乙酰化二淀粉磷酸酯、辣椒油树脂、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、D-异抗坏血酸钠、5'-鸟苷酸二钠、聚丙烯酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、甘草酸一钾、琥珀酸二钠、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、 β -胡萝卜素、水解大豆植物蛋白、红曲红、辣椒红、酵母抽提物、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、糖精钠、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、罗汉果甜苷、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）、食品用香精（番茄风味香精、芥末风味香精、柠檬风味香精、孜然风味香精、香辣风味香精、麻辣风味香精、花椒风味香精、猪肉风味香精、鸡肉风味香精、蒜味香精、姜味香精、肉味香精、羊肉味香精、辣椒味香精中的一种或几种）中几种，经配料、混合、包装加工而成的含有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 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 大米粉应符合 附录 A 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.9 山楂、陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.10 紫苏籽、芝麻碎、花生碎应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.12 鸡肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.13 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 大蒜油应符合 LS/T 3256 的规定。
- 2.1.17 香辣油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.19 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.20 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.21 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.22 白糖粉应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 芝士粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.24 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.25 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.26 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.27 海苔粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.28 酱油粉应符合附录 B 的规定。
- 2.1.29 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 或 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.30 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.31 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.32 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.33 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.34 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.35 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.36 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.37 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.38 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.39 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.40 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.41 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

- 2.1.42 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.43 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.44 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.45 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.46 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.47 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.48 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.49 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.50 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.51 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.52 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.53 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.54 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.55 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.56 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.57 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.58 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.59 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.60 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.61 甘草酸一钾应符合 GB 1886.240 的规定。
- 2.1.62 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.63 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.64 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.65 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.66 水解大豆植物蛋白应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.67 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.68 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.69 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.70 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.71 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.72 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.73 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.74 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

- 2.1.75 天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.76 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.77 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 29944 的规定。
- 2.1.78 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.79 花椒油应符合 DBS51/ 008 的规定。
- 2.1.80 生产用水应符合 GB 5749 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	取样品一瓶，倒入烧杯中，在自然光下，观察其性状、色泽、性状及杂质，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	具有本品特有气味，滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量物质沉淀	

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
氨基酸态氮(以 N 计)，g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
总氮(以 N 计)，g/100g	≥ 0.2	GB 5009.5
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
甜菊糖苷(以甜菊醇当量计) ^a ，g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计） ^a ，g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
糖精钠（以糖精钠计） ^a ，g/kg	≤ 0.15	GB 5009.28
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
纽甜 ^a ，g/kg	≤ 0.07	GB 5009.247

磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
3-氯-1,2-丙二醇 ^b , mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅使用于添加该食品添加剂产品的检测。 b 仅限于添加水解大豆植物蛋白产品的检测。			

2.4 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 4789.3 中的 MPN 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
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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

非即食产品出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量；即食产品出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。



4 10348S-2021



河南黄国粮业股份有限公司企业标准

Q/HHL 0003S-2021

大米粉

2021-02-17 发布

2021-02-17 实施

河南黄国粮业股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南黄国粮业股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南黄国粮业股份有限公司。

本标准主要起草人：周子钡、张红燕、杨俊生、陈龙。

本标准自实施之日起代替 Q/HHL 0003S-2018。

H N
Q B

Q/HHL 0003S-2021

大米粉

1 范围

本标准规定了大米粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米为原料，用生活饮用水浸泡、磨浆、压滤、烘干、筛理、包装而制成的非即食大米粉。

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 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 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	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	白色	
气 味	具有大米粉固有的气味，无异味	
滋 味	具有大米粉应有的滋味，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	
	优级品	合格品		
水分, %	≤	13.5	GB 5009.3	
灰分（以干基计）, %	≤	0.4	0.60	GB 5009.4
细度（150μm 或 100 目通过率）, %	≥	99.0	98.0	GB/T 22427.5
白度（457nm 蓝光反射率）, %	≥	88.0	86.0	GB/T 22427.6

Q/HHL 0003S-2021

斑点, 个/cm ²	≤	4.0	6.0	GB/T 22427.4
酸度, °T	≤	1.0		GB 5009.239
磁性金属物, g/kg	≤	0.003		GB/T 5509
含砂量, %	≤	0.02		GB/T 5508
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22
六六六, mg/kg	≤	0.05		GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05		GB/T 5009.19
苯并(a)芘, μg/kg	≤	5.0		GB 5009.27
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0		GB 5009.96
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2		GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1		GB 5009.15
*铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	0.8		GB 5009.123
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02		GB 5009.17
*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、水分、细度、白度、酸度、斑点、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

Q/HHL 0003S-2021

编制说明

大米粉是以大米为原料，用生活饮用水浸泡、磨浆、压滤、烘干、筛理、包装而制成的非即食产品。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，制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。

河南黄国粮业股份有限公司



410929S-2018



河南新乡科兴添加剂有限责任公司企业标准

Q/HXX 0001S-2018

酱油粉

2018-04-12 发布

2018-04-12 实施

河南新乡科兴添加剂有限责任公司 发布

前 言

本标准自实施之日起代替 Q/HXX 0001S-2015。

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南新乡科兴添加剂有限责任公司提出。

本标准起草单位：河南新乡科兴添加剂有限责任公司。

本标准主要起草人：钟风霞，杜成轩，王庆军。

H N
Q B

酱油粉

1 范围

本标准规定了酱油粉的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以酿造酱油、麦芽糊精为原料经调配、灭菌（85℃，30 分钟）、喷雾干燥成粉，过振动筛后包装而制成的酱油粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。

2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 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	试验方法
性状	粉末状	从样品中取出酱油粉，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	浅棕色至棕褐色	
气味	具有本品特有的香气	
滋味	具有本品特有酱香及酯香	
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
全氮（以氮计），g/100g	≥	0.7	GB/T 18186
氨基酸态氮（以氮计），g/100g	≥	0.5	GB/T 18186
水分，g/100g	≤	8.0	GB 5009.3
氯化钠，g/100g	≤	45.0	GB/T 18186
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5	GB 5009.22

* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

Q/HXX 0001S-2018

表 3 微生物指标

项 目	指标	检验方法
菌落总数, CFU/g	≤ 30000	GB 4789. 2
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.3	GB 4789. 3
沙门氏菌, /25g	不得检出	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	不得检出	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 其它要求

食品添加剂使用应符合 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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、氨基酸态氮、氯化钠、菌落总数、大肠菌群、净含量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

酱油粉是以酿造酱油、麦芽糊精为原料经调配、灭菌（85℃，30 分钟）、喷雾干燥成粉，过振动筛后包装而制成的酱油粉。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/T 18186《酿造酱油》和 GB 2717《酱油卫生标准》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。

河南新乡科兴添加剂有限责任公司

编制说明

本标准适用于以食用盐、白砂糖、香辛料（小茴香、黑胡椒、甘草、芹菜、白胡椒、蒜、姜、孜然、洋葱、辣椒、八角、花椒、肉豆蔻、桂皮、山奈、月桂叶、丁香、草果、姜黄、香茅中的几种）、谷氨酸钠（味精）中的一种或多种为主要原料，添加小麦粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、大米粉、紫苏籽、山楂、陈皮、白芷、芝麻、鸡肉粉、植物油（大豆油、芝麻油、菜籽油中的一种）、大蒜油、香辣油、花椒油、蚝油、玉米粉、咖喱粉、大豆肽粉、白糖粉、芝士粉、全脂乳粉、大豆粉、芝麻碎、花生碎、果蔬粉（酸梅粉、梅子粉、番茄粉、柠檬粉中的一种或几种）、海苔粉、酱油粉、大豆蛋白粉、乙基麦芽酚、麦芽糊精、DL-苹果酸、L-苹果酸、二氧化硅、食用葡萄糖、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、碳酸氢钠、酿造酱油、鱼露、焦糖色、柠檬酸、磷酸氢钙、乙酰化二淀粉磷酸酯、辣椒油树脂、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、D-异抗坏血酸钠、5'-鸟苷酸二钠、聚丙烯酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、甘草酸一钾、琥珀酸二钠、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、β-胡萝卜素、水解大豆植物蛋白、红曲红、辣椒红、酵母抽提物、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾、环己基氨基磺酸钠、糖精钠、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、罗汉果甜苷、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）、食品用香精（番茄风味香精、芥末风味香精、柠檬风味香精、孜然风味香精、香辣风味香精、麻辣风味香精、花椒风味香精、猪肉风味香精、鸡肉风味香精、蒜味香精、姜味香精、肉味香精、羊肉味香精、辣椒味香精中的一种或几种）中几种，经配料、混合、包装加工而成的含有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。

河南博明食品有限公司