



410101S-2022



河南彰盛味业食品有限公司企业标准

Q/HZS 0001S-2022

---

# 固态复合调味料

2022-01-13 发布

2022-01-13 实施

---

河南彰盛味业食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南彰盛味业食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：韩高鹏、李臻。

本标准自实施日起替代 Q/HZS 0001S-2020（备案号：416255S-2020）。

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。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭）骨/肉中的一种或多种为原料，添加香辛料或其粉【洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、黑芥籽、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶、肉豆蔻、甜罗勒、欧芹、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、芝麻、白欧芥、丁香、花椒中的一种或几种】、白芷、橘皮（陈皮）、大枣、枸杞、姜、葱、蒜、洋葱、新鲜/速冻蔬菜【上海青、生菜、白菜、芹菜、芥菜、油麦菜、甘蓝、豆角、白萝卜、胡萝卜、雪菜、黄瓜、冬瓜、南瓜、韭菜、番茄、辣椒、甜椒、彩椒、茄子、土豆、西红柿、山药、竹笋、洋葱、葱、姜、蒜、四季豆、青豆、荷兰豆、玉米粒、香椿芽中的一种或几种】、食用菌【香菇、猴头菇、白牛肝菌、羊肚菌、松茸、竹荪、茶树菇、杏鲍菇、木耳、鸡枞菌、金针菇、平菇中的一种或几种】、芝麻、食用盐、生活饮用水、白砂糖、食用葡萄糖、味精、酵母抽提物、鸡精、蚝油、料酒、白酒、玉米淀粉、马铃薯淀粉、酿造酱油、酸水解大豆蛋白调味液、麦芽糊精、d-木糖、酿造食醋中的几种，添加或不添加柠檬酸、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、二氧化硅、焦糖色、食品用香精（肉香风味香精、香辛型香精、咸味香精中的一种或几种）、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、小苏打（碳酸氢钠）、山梨酸钾、赤藓糖醇、羟丙基二淀粉磷酸酯中的一种或几种，经预处理、粉碎、提炼、分离、浓缩或不浓缩、调和或不调和、喷雾干燥、混合或不混合、包装等工艺加工而成的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。

根据工艺及所用原辅料不同，产品分类为：即食固态复合调味料、非即食固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭）骨/肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 白芷、橘皮（陈皮）、大枣、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.4 姜、葱、蒜、洋葱、新鲜蔬菜应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.5 速冻蔬菜应符合 NY/T 1406 的规定。

2.1.6 食用菌应符合 GB 7096 的规定。

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

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.10白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.13酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.14鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.15蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.16料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.17白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.18玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.19马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.20酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.21酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.22麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 d-木糖应符合 GB 1886.305 的规定。
- 2.1.24酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.25柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.26谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.275'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.28琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.29乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.30乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.31乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.32二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.33焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.34食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.35甘氨酸（增味剂）应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.36L-丙氨酸（增味剂）应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.37小苏打（碳酸氢钠）应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.38山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.39赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.40羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 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，允许有颗粒	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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	≤ 15.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 55.0	GB 5009.44
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.2	GB 5009.227
3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg	≤ 1.0（添加酸水解大豆蛋白调味液的产品）	GB 5009.191
氨基酸态氮（以N计），g/100g	≥ 0.05	GB 5009.235
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0（仅适用于添加山梨酸钾的产品）	GB 5009.28

注：\*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

## 2.4 微生物限量

即食类产品的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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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、水分、食用盐、净含量及允许短缺量、氨基酸态氮，即食类产品还应增加大肠菌群和菌落总数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

HTN

QB

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽（猪、牛、羊、鸡、鸭）骨/肉中的一种或多种为原料，添加香辛料或其粉【洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、黑芥籽、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶、肉豆蔻、甜罗勒、欧芹、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、芝麻、白欧芥、丁香、花椒中的一种或几种】、白芷、橘皮（陈皮）、大枣、枸杞、姜、葱、蒜、洋葱、新鲜/速冻蔬菜【上海青、生菜、白菜、芹菜、芥菜、油麦菜、甘蓝、豆角、白萝卜、胡萝卜、雪菜、黄瓜、冬瓜、南瓜、韭菜、番茄、辣椒、甜椒、彩椒、茄子、土豆、西红柿、山药、竹笋、洋葱、葱、姜、蒜、四季豆、青豆、荷兰豆、玉米粒、香椿芽中的一种或几种】、食用菌【香菇、猴头菇、白牛肝菌、羊肚菌、松茸、竹荪、茶树菇、杏鲍菇、木耳、鸡枞菌、金针菇、平菇中的一种或几种】、芝麻、食用盐、生活饮用水、白砂糖、食用葡萄糖、味精、酵母抽提物、鸡精、蚝油、料酒、白酒、玉米淀粉、马铃薯淀粉、酿造酱油、酸水解大豆蛋白调味液、麦芽糊精、d-木糖、酿造食醋中的几种，添加或不添加柠檬酸、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、二氧化硅、焦糖色、食品用香精（肉香风味香精、香辛型香精、咸味香精中的一种或几种）、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、小苏打（碳酸氢钠）、山梨酸钾、赤藓糖醇、羟丙基二淀粉磷酸酯中的一种或几种，经预处理、粉碎、提炼、分离、浓缩或不浓缩、调和或不调和、喷雾干燥、混合或不混合、包装等工艺加工而成的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》制订本企业标准，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。

河南彰盛味业食品有限公司