



410492S-2022



河南省欧裕宝食品有限公司企业标准

Q/HOS 0003S-2022

复合调味粉

2022-02-16 发布

2022-02-16 实施

河南省欧裕宝食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、B 为规范性附录。

本标准由河南省欧裕宝食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省欧裕宝食品有限公司。

本标准主要起草人：王颖楠、王伟、王明新、朱呈林。

本标准自发布实施日起替代Q/HOS 0003S-2019(备案号：414783S-2020)。

H N

Q B

复合调味粉

1 范围

本标准规定了复合调味粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、大葱粉、洋葱粉、大蒜粉、味精、姜粉、香辛料（花椒、八角、小茴香、辣椒、胡椒、桂皮、孜然、月桂叶）（经粉碎）、大豆蛋白粉、酸水解（大豆）植物蛋白调味粉、玉米粉、大米（粉碎）、糯米粉中的一种或多种（包含两种以上调味料）为主要原料，辅以乳粉、谷朊粉、魔芋粉、墨鱼干（粉碎）、咖喱粉、南瓜粉、菠菜粉、番茄粉、酱油粉、海藻糖、大豆油、食品用香精（香辣味香精、奥尔良味香精、奶香味香精、藤椒味香精中的一种或几种）中的多种，添加或不添加醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、氧化淀粉、酸处理淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、姜黄素、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、 β -胡萝卜素、5'-呈味核苷酸二钠、瓜尔胶、卡拉胶、单，双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- δ -内脂、辣椒红、辣椒油树脂、红曲红、栀子黄、柠檬黄、日落黄中的一种或多种食品添加剂，经调配、混合搅拌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食复合调味粉（固态复合调味料）。

根据添加原料不同分为：香辣味固态复合调味粉、奥尔良味固态复合调味粉、奶香味固态复合调味粉、藤椒味固态复合调味粉、复合味固态复合调味粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 大米粉应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.10 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.11 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.12 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 2.1.13 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.14 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.15 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。

- 2.1.16 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.17 洋葱粉应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.18 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.19 酱油粉应符合 Q/HXK 0001S(附录 A) 的规定。
- 2.1.20 小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 大葱粉、大蒜粉、洋葱粉、南瓜粉、菠菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.22 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.23 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.25 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.26 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.27 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.28 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.29 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.30 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.31 酸水解（大豆）植物蛋白调味粉应符合 Q/HXK 0003S（附录 B）的规定。
- 2.1.32 墨鱼干应符合 SC/T 3208 的规定。
- 2.1.33 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.34 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.35 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.36 香辣味香精、奥尔良味香精、奶香味香精、藤椒味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.37 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.38 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.39 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.40 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.41 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.42 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.43 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.44 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.45 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.46 β -胡萝卜素符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.47 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.48 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

- 2.1.49 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.50 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.51 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.52 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.53 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.54 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.55 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.56 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.57 葡萄糖酸- δ -内脂应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.58 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.59 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	粉末状或颗粒状, 允许粉末、颗粒同时存在	从样品中取出 10g, 置于洁净干燥的白色瓷盘中, 在自然光下用肉眼观察色泽、性状、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	具有本品应有的滋味与气味, 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	\leq 14.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	\leq 58	GB 5009.44
酸度, mL/10g	\leq 4.0	GB 5009.239
氨基酸态氮 (以 N 计), g/100g	\geq 0.3	GB 5009.235
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	\leq 5.0	GB 5009.22
β -胡萝卜素 ^a , g/kg	\leq 1.0	GB 5009.83
总磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	\leq 5.0	GB 5009.256
柠檬黄 ^a , g/kg	\leq 0.2	GB 5009.35

日落黄 ^a , g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
栀子黄 ^a , g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
姜黄素 ^a , g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
3-氯-1,2-丙二醇 ^b , mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191
甲基汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17

注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅限于添加相应食品添加剂的产品检验。

b 仅限于添加酸水解(大豆)植物蛋白调味粉的产品检验。

同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂)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。

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

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸度。型式检验按国家相关规定执行。

附录A



410929S-2018



河南新乡科兴添加剂有限责任公司企业标准

Q/HXK 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/HXK 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。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标	检验方法
菌落总数, CFU/g \leq	30000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g \leq	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。

Q B

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

H N
Q B

附录B

H N

Q B



410880S-2018



河南新乡科兴添加剂有限责任公司企业标准

Q/HXX 0003S-2018

酸水解(大豆)植物蛋白调味粉

2018-04-08 发布

2018-04-08 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/HXK 0003S-2015。

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

酸水解（大豆）植物蛋白调味粉

1 范围

本标准规定了酸水解（大豆）植物蛋白调味粉的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以酸水解植物蛋白调味液、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酸水解（大豆）植物蛋白调味粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

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 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	从样品中取出酸水解（大豆）植物蛋白调味粉，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	浅黄色至浅棕色	
气味	具有本品特有的香气	
滋味	具有本品特有的甘鲜味	
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。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
全氮（以氮计），g/100g	≥ 2.7	GB/T 18186
氨基酸态氮（以氮计），g/100g	≥ 2.3	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
3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191

* 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。

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	Q/HXK 0003S-2018 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；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。

H N

Q B

编制说明

酸水解（大豆）植物蛋白调味粉是以酸水解植物蛋白调味液、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酸水解（大豆）植物蛋白调味粉。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 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 GB 2762 的规定。

河南新乡科兴添加剂有限责任公司

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、大葱粉、洋葱粉、大蒜粉、味精、姜粉、香辛料（花椒、八角、小茴香、辣椒、胡椒、桂皮、孜然、月桂叶）（经粉碎）、大豆蛋白粉、酸水解（大豆）植物蛋白调味粉、玉米粉、大米（粉碎）、糯米粉中的一种或多种（包含两种以上调味料）为主要原料，辅以乳粉、谷朊粉、魔芋粉、墨鱼干（粉碎）、咖喱粉、南瓜粉、菠菜粉、番茄粉、酱油粉、海藻糖、大豆油、食品用香精（香辣味香精、奥尔良味香精、奶香味香精、藤椒味香精中的一种或几种）中的多种，添加或不添加醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、氧化淀粉、酸处理淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、姜黄素、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、 β -胡萝卜素、5'-呈味核苷酸二钠、瓜尔胶、卡拉胶、单，双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- δ -内脂、辣椒红、辣椒油树脂、红曲红、栀子黄、柠檬黄、日落黄中的一种或多种食品添加剂，经调配、混合搅拌、包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食复合调味粉（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》有关规定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。

本标准中铅严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

河南省欧裕宝食品有限公司

QB