



410493S-2022



河南省欧裕宝食品有限公司企业标准

Q/HOS 0001S-2022

固态复合调味料

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 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 0001S-2019(备案号：4118478-2019)。

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、白砂糖、味精、大蒜粉、大葱粉、洋葱粉、食用玉米淀粉或食用马铃薯淀粉、香辛料(经粉碎)[辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、孜然、甘草、肉豆蔻、豆蔻、草果、丁香、山奈、月桂叶、高良姜、香茅、百里香、迷迭香、圆叶当归、砂仁、紫苏籽]、[白芷、白果、陈皮(经粉碎)]、芝麻、花生碎、鸡粉调味料、鱼肉粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、羊肉粉调味料、番茄粉、芥末籽、姜(经粉碎)的多种为主要原料(包含两种以上调味料),辅以脱水葱、黄豆(经粉碎)、大豆油、甘梅粉、麦芽糊精、乳粉、食用葡萄糖、海藻糖、酵母提取物、酸水解(大豆)植物蛋白调味粉、食品用香精(鸡肉味香精、鱼肉味香精、牛肉味香精、羊肉味香精、奥尔良味香精、香辣味香精、麻辣味香精、奶香味香精、藤椒味香精、烟熏味香精)中的一种或多种,再添加或不添加二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、六偏磷酸钠、阿斯巴甜、黄原胶、三氯蔗糖、柠檬酸、甜菊糖苷、三聚磷酸钠、辣椒油树脂、辣椒红、红曲红]中的一种或多种食品添加剂,经调配、混合搅拌、制粒或不制粒、干燥或不干燥、包装而成的即食或非即食固态复合调味料。

根据添加原料不同分为:鸡肉味固态复合调味料、鱼肉味固态复合调味料、牛肉味固态复合调味料、羊肉味固态复合调味料、奥尔良味固态复合调味料、香辣味固态复合调味料、麻辣味固态复合调味料、奶香味固态复合调味料、藤椒味固态复合调味料、烟熏味固态复合调味料、排骨味固态复合调味料、香葱味固态复合调味料、大蒜味固态复合调味料。

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/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.4 大蒜粉、大葱粉、洋葱粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.5 高良姜、香茅、草果、山奈、圆叶当归、小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 花生碎应符合 QB/T 1733.6 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.11 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.12 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.13 黑胡椒、白胡椒应符合 NY/T 455 的规定。

- 2.1.14 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.15 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.16 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.17 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.18 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.19 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.20 迷迭香应符合 GB/T 22301 的规定。
- 2.1.21 百里香应符合 GB/T 32735 的规定。
- 2.1.22 豆蔻、砂仁、白芷、白果、陈皮、紫苏籽应符合《中华人民共和国药典》2020 年一部的规定。
- 2.1.23 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.24 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.25 芥末籽应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.26 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.27 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.28 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.29 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.30 鱼肉粉调味料、羊肉粉调味料、甘梅粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.31 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.32 黄豆应符合 NY/T 954 的规定。
- 2.1.33 酸水解（大豆）植物蛋白调味粉应符合 Q/HXK 0003S（附录 A）的规定。
- 2.1.34 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.35 脱水葱应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.36 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.37 鸡肉味香精、鱼肉味香精、牛肉味香精、羊肉味香精、奥尔良味香精、香辣味香精、麻辣味香精、奶香味香精、藤椒味香精、烟熏味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.38 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.39 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.40 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.41 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.42 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.43 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.44 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.45 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

- 2.1.46 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.47 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.48 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.49 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.50 酵母提取物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.51 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.52 辣椒油树脂应符合 GB 28314 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、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	≤ 15.0	GB 5009.3
酸不溶性灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 58	GB 5009.44
氨基酸态氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
阿斯巴甜 ^b , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
甜菊糖苷 ^b (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总磷酸盐 ^b (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
3-氯-1,2-丙二醇 ^a , mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191

注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加酸水解（大豆）植物蛋白调味粉的产品。

b 仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验。

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	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	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：1. a 样品的采样及处理按 GB/T 4789.1 执行。
 2. n 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 为微生物指标可接收水平的限量值；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

生产加工过程的卫生应符合 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、氨基酸态氮、酸不溶性灰分，即食类需检验：菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。



410880S-2018



河南新乡科兴添加剂有限责任公司企业标准

Q/HXK 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。

HN

QB

编制说明

本标准适用于以食用盐、白砂糖、味精、大蒜粉、大葱粉、洋葱粉、食用玉米淀粉或食用马铃薯淀粉、香辛料(经粉碎)[辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、孜然、甘草、肉豆蔻、豆蔻、草果、丁香、山奈、月桂叶、高良姜、香茅、百里香、迷迭香、圆叶当归、砂仁、紫苏籽]、[白芷、白果、陈皮(经粉碎)]、芝麻、花生碎、鸡粉调味料、鱼肉粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、羊肉粉调味料、番茄粉、芥末籽、姜(经粉碎)的多种为主要原料(包含两种以上调味料),辅以脱水葱、黄豆(经粉碎)、大豆油、甘梅粉、麦芽糊精、乳粉、食用葡萄糖、海藻糖、酵母提取物、酸水解(大豆)植物蛋白调味粉、食品用香精(鸡肉味香精、鱼肉味香精、牛肉味香精、羊肉味香精、奥尔良味香精、香辣味香精、麻辣味香精、奶香味香精、藤椒味香精、烟熏味香精)中的一种或多种,再添加或不添加二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、六偏磷酸钠、阿斯巴甜、黄原胶、三氯蔗糖、柠檬酸、甜菊糖苷、三聚磷酸钠、辣椒油树脂、辣椒红、红曲红]中的一种或多种食品添加剂,经调配、混合搅拌、制粒或不制粒、干燥或不干燥、包装而成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,制定本标准,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。

河南省欧裕宝食品有限公司

QB