



410565S-2022



河南中容食品工业有限公司企业标准

Q/HZS 0001S-2022

固态复合调味料

2022-02-19 发布

2022-02-19 实施

河南中容食品工业有限公司 发布

前 言

本标准由河南中容食品工业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：魏磊娜。

本标准自发布实施日起替代 Q/HZS 0001S-2018（备案号：412981S-2018）。

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、鸡粉（鸡肉、鸡板油、食用盐、白砂糖、麦芽糊精、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精、二氧化硅）、鲜味宝调味粉（味精、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、白砂糖）、味精（谷氨酸钠）、香辛料【花椒、青花椒、红花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、砂仁、豆蔻、孜然、辣椒、甘草、荜拔、月桂叶、肉桂、香茅、芫荽籽、洋葱粉中的一种或几种】、橘皮、栀子、白芷、白果、香菇粉、奶粉、白砂糖、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、酸水解植物蛋白、酵母抽提物、海鲜粉【味精、食用盐、白砂糖、蛤蜊汁调味粉（精制蛤蜊汁、麦芽糊精、食用葡萄糖、生产用水、酸水解植物蛋白调味粉、明胶、食用盐、味精、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、甘氨酸）、食用玉米淀粉、虾粉（虾）、食用香精、食用葡萄糖、酸水解植物蛋白调味液、酸水解植物蛋白调味粉复合调味料、5'-呈味核苷酸二钠、大蒜粉、甘氨酸、柠檬酸、黑胡椒粉】、酱油粉（酱油、麦芽糊精）、蛋黄粉（鸡蛋蛋黄）、爆葱油（大豆油、葱、食用香精）、鸡精调味料、花椒油、麻椒油、鲜味王调味料（味精、食用盐、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精）、肉宝王调味料（麦芽糊精、淀粉、食用盐、谷氨酸钠、诱惑红铝色淀、食用香精）中的多种为原料，辅以或不辅以乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、琥珀酸二钠（干贝素）、柠檬酸、柠檬酸钠、虾粉香精、鸡肉粉香精、鸡肉呈味料香精、鸡肉鲜香膏香精、老母鸡香料香精、鸡肉油状香精、鸡肉粉末香精、虾香精中的多种，经原料验收、挑选或不挑选、粉碎或不粉碎、配料、混合搅拌、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料固态复合调味料。

根据所用原料不同，产品分为：鸡粉调味料、海鲜粉调味料、鸡肉调味料、调味汤粉、麻辣烫料粉、复合调味料、干味粉、卤料包、腌料粉、调味粉。

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 鸡粉、鲜味宝调味粉、酱油粉、爆葱油、鲜味王调味料、肉宝王调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.3 味精（谷氨酸钠）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.4 香辛料【花椒、青花椒、红花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、砂仁、豆蔻、孜然、辣椒、甘草、荜拔、月桂叶、肉桂、香茅、芫荽籽、洋葱粉】应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 橘皮、栀子、白芷、白果应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.6 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.7 奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.9 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 酸水解植物蛋白应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.13 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.14 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.15 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.16 琥珀酸二钠（干贝素）应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.19 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.20 海鲜粉应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.21 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.22 虾粉香精、鸡肉粉香精、鸡肉呈味料香精、鸡肉鲜香膏香精、老母鸡香料香精、鸡肉油状香精、鸡肉粉末香精、虾香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 花椒油、麻椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.24 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 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、粉状或小颗粒状	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有各自原料混合后应有的气味和滋味，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
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

氨基酸态氮（以 N 计）， g/100g	≥	0.1	GB 5009.235
3-氯-1,2-丙二醇， mg/kg	≤	1.0（仅适用于添加酸水解植物蛋白的产品）	GB 5009.191
甲基汞（以 Hg 计）， mg/kg	≤	0.5【仅限于添加水产动物及其制品的产品】	GB 5009.17
注：*铅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 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。

2.6 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。

3 检验

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

QB

编制说明

本标准适用于以食用盐、鸡粉（鸡肉、鸡板油、食用盐、白砂糖、麦芽糊精、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精、二氧化硅）、鲜味宝调味粉（味精、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、白砂糖）、味精（谷氨酸钠）、香辛料【花椒、青花椒、红花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、砂仁、豆蔻、孜然、辣椒、甘草、荜拔、月桂叶、肉桂、香茅、芫荽籽、洋葱粉中的一种或几种】、橘皮、栀子、白芷、白果、香菇粉、奶粉、白砂糖、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、酸水解植物蛋白、酵母抽提物、海鲜粉【味精、食用盐、白砂糖、蛤蜊汁调味粉（精制蛤蜊汁、麦芽糊精、食用葡萄糖、生产用水、酸水解植物蛋白调味粉、明胶、食用盐、味精、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、甘氨酸）、食用玉米淀粉、虾粉（虾）、食用香精、食用葡萄糖、酸水解植物蛋白调味液、酸水解植物蛋白调味粉复合调味料、5'-呈味核苷酸二钠、大蒜粉、甘氨酸、柠檬酸、黑胡椒粉】、酱油粉（酱油、麦芽糊精）、蛋黄粉（鸡蛋蛋黄）、爆葱油（大豆油、葱、食用香精）、鸡精调味料、花椒油、麻椒油、鲜味王调味料（味精、食用盐、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精）、肉宝王调味料（麦芽糊精、淀粉、食用盐、谷氨酸钠、诱惑红铝色淀、食用香精）中的多种为原料，辅以或不辅以乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、琥珀酸二钠（干贝素）、柠檬酸、柠檬酸钠、虾粉香精、鸡肉粉香精、鸡肉呈味料香精、鸡肉鲜香膏香精、老母鸡香料香精、鸡肉油状香精、鸡肉粉末香精、虾香精中的多种，经原料验收、挑选或不挑选、粉碎或不粉碎、配料、混合搅拌、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料固态复合调味料。

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》要求制订本企业标准，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。