



410346S-2022



河南省户氏佳味食品有限公司企业标准

Q/HHJS 0001S-2022

固态复合调味料

2022-02-05 发布

2022-02-05 实施

河南省户氏佳味食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省户氏佳味食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省户氏佳味食品有限公司。

本标准主要起草人：户松博。

HN
QB

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、检验规则等要求。

本标准适用于以辣椒粉、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、香辛料【八角、小茴香、桂皮、高良姜、干姜、山奈、葱片、丁香、草果、香茅、月桂叶（香叶）、胡椒、肉豆蔻经拣选、粉碎】、食用玉米淀粉、味精、橘子皮（经拣选、粉碎）、白芷（经拣选、粉碎）、花椒粉、孜然粉、麻椒粉、芝麻、鸡粉调味料、酵母抽提物、花生碎、大豆（经拣选、粉碎）、豌豆（经拣选、粉碎）、蚕豆（经拣选、粉碎）、番茄粉、大豆油中的几种为原料，辅以复配甜味剂{康甜素【葡萄糖、食用盐、糖精钠、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）】}、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精（猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、香辣香精中的一种或几种）、琥珀酸二钠（干贝素）、二氧化硅中的几种，经配料、混合、过筛、制粒或不制粒、干燥或不干燥、包装加工制成的含有两种或两种以上调味料的即食类或非即食类固态复合调味料。

按原料和加工工艺不同，分为即食类固态复合调味料和非即食类固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 复配甜味剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.5 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 小茴香、草果、辣椒粉、花椒粉、孜然粉、高良姜、山奈、香茅、月桂叶（香叶）、胡椒、麻椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。

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

2.1.9 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.10 橘子皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。

2.1.11 干姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.12 葱片应符合 NY/T 1835 的规定。

2.1.13 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.14 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。

2.1.15 食用香精（猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、香辣香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.16 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.17 味精应符合 GB 2720 的规定。

- 2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.19 琥珀酸二钠（干贝素）应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.20 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.21 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.22 花生碎、大豆、豌豆、蚕豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.24 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 二氧化硅应符合 GB 25576 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 | 粉状或颗粒状、无结块 | 取适量试样于烧杯中，在自然光线下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味 |
| 色泽 | 具有本品应有的色泽 | |
| 气味和滋味 | 具有本品应有的气味、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） | ≤ 59.0 | GB 5009.44 |
| 总氮（以N计）/（g/100g） | ≥ 0.04 | GB 5009.5 |
| 氨基酸态氮（以N计）/（g/100g） | ≥ 0.01 | GB 5009.235 |
| 糖精钠 ^a （以糖精计）/（g/kg） | ≤ 0.15 | GB 5009.28 |
| 纽甜 ^a /（g/kg） | ≤ 0.07 | GB 5009.247 |
| 总砷（以As计）/（mg/kg） | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| 铅*（以Pb计）/（mg/kg） | ≤ 0.8 | GB 5009.12 |
| 注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 | | |
| a 仅适用于添加复配调味剂的产品。 | | |

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. 3MPN 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 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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、氨基酸态氮、菌落总数（仅适用于即食类产品）、大肠菌群（仅适用于即食类产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以辣椒粉、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、香辛料【八角、小茴香、桂皮、高良姜、干姜、山奈、葱片、丁香、草果、香茅、月桂叶（香叶）、胡椒、肉豆蔻经拣选、粉碎】、食用玉米淀粉、味精、橘子皮（经拣选、粉碎）、白芷（经拣选、粉碎）、花椒粉、孜然粉、麻椒粉、芝麻、鸡粉调味料、酵母抽提物、花生碎、大豆（经拣选、粉碎）、豌豆（经拣选、粉碎）、蚕豆（经拣选、粉碎）、番茄粉、大豆油中的几种为原料，辅以复配甜味剂{康甜素【葡萄糖、食用盐、糖精钠、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）】}、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精（猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、香辣香精中的一种或几种）、琥珀酸二钠（干贝素）、二氧化硅中的几种，经配料、混合、过筛、制粒或不制粒、干燥或不干燥、包装加工制成的含有两种或两种以上调味料的即食类或非即食类固态复合调味料。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，参照相关标准制订本企业标准，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。

河南省户氏佳味食品有限公司