



410417S-2022



河南秬嘉食品产业有限公司企业标准

Q/HNJ 0009S-2022

# 固态复合调味料

2022-02-08 发布

2022-02-08 实施

河南秬嘉食品产业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南秬嘉食品产业有限公司提出并起草。

本标准起草人：卢培军、边传亮、聂朋歌。

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、检验规则等。

本标准适用于以食用盐、味精、白砂糖、麦芽糊精、辣椒、桂皮、蒜粉、黑胡椒、姜粉、葱片、鸡粉调味料、花椒、酵母抽提物、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单双甘油脂肪酸酯、二氧化硅、食用香精）、鸡粉（鸡肉、食用盐、白砂糖、味精、酵母抽提物、复合酸水解植物蛋白粉、麦芽糊精、食用玉米淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精、二氧化硅）、牛汤粉（牛肉粉、食用盐、植脂末、麦芽糊精、味精、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅）、番茄粉、食用玉米淀粉、虾粉、香菇粉、芝麻中的几种为原料，添加二氧化硅、谷氨酸钠、琥珀酸二钠、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种，经过配料、混合拌料、内包装、杀菌、外包装而成的含两种或两种以上调味料的固态复合调味料。

根据原料不同分为不同的产品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 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 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.5 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 20882.2 的规定。
- 2.1.12 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14 蒜粉、姜粉、番茄粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.15 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.16 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.17 葱片应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.18 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.19 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.20 虾粉应符合 GB 10133 的规定。

2.1.21 鸡粉、牛汤粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.22 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.23 味精应符合 GB 2720 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	指 标	检 验 方 法
性 状	颗粒状、粉状	从样品中随机取出适量样品，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，以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本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	≤ 16.0	GB 5009.3
氨基酸态氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 58.0	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
<sup>a</sup> 甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.17

注：1、\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。  
2、a 仅适用于添加虾粉的产品。

## 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 <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	$10^2$	$10^3$	GB 4789.10
注 1: 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其他要求

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; 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、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以食用盐、味精、白砂糖、麦芽糊精、辣椒、桂皮、蒜粉、黑胡椒、姜粉、葱片、鸡粉调味料、花椒、酵母抽提物、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、单双甘油脂肪酸酯、二氧化硅、食用香精）、鸡粉（鸡肉、食用盐、白砂糖、味精、酵母抽提物、复合酸水解植物蛋白粉、麦芽糊精、食用玉米淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精、二氧化硅）、牛汤粉（牛肉粉、食用盐、植脂末、麦芽糊精、味精、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅）、番茄粉、食用玉米淀粉、虾粉、香菇粉、芝麻中的几种为原料，添加二氧化硅、谷氨酸钠、琥珀酸二钠、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种，经过配料、混合拌料、内包装、杀菌、外包装而成的含两种或两种以上调味料的固态复合调味料。

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。

河南秣嘉食品产业有限公司