



410713S-2022



河南省开辰食品有限公司企业标准

Q/HKS 0001S-2022

固态复合调味料

2022-03-28 发布

2022-03-28 实施

河南省开辰食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省开辰食品有限公司提出。

本标准由河南省开辰食品有限公司起草。

本标准主要起草人：刘利侠。

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、味精、香辛料或其粉【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂（香叶）、调料九里香、肉豆蔻、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、丁香、百里香、花椒、芥末、姜、洋葱、大葱、小葱、蒜中的一种或几种】、白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、食用菌（香菇、花菇、白蘑菇、金顶蘑、牛肝菌、羊肚菌、鸡油菌、松茸中的一种或几种）、芝麻、花生碎、白砂糖、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、脱水蔬菜（脱水葱、脱水胡萝卜、脱水香菜、脱水菠菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜中的一种或几种）、番茄粉、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、醋粉（酿造食醋、麦芽糊精）、咖喱粉、玉米粉、小麦粉、骨素（鸡骨素、猪骨素、牛骨素、鱼骨素的一种或几种）、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（猪油、牛油、鸡油、羊油中的一种或几种）中的几种为原料，添加或不添加食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、辛香型香精、蔬菜味香精、排骨味香精、烧烤风味香精、咸味香精、鲜味香精中的一种或几种）、氧化淀粉、醋酸酯淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、黄原胶、瓜尔胶、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、L-丙氨酸（增味剂）、二氧化硅、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖（蔗糖素）、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、辣椒红、姜黄素、红曲红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、高粱红、栀子黄中的一种或几种，经原料验收、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的含两种或两种以上调味料的固态复合调味料。

根据原辅料不同，产品分类为：即食类固态复合调味料、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/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.2 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.3 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.5 食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.6 芝麻、花生碎应符合 GB 19300 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

- 2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.12 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.13 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.14 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.15 菇精调味料应符合 SB/T 10484 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 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.20 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.21 酱油粉、醋粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.22 咖喱粉应符合 GB/T 22266 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.23 玉米粉、小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.24 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.25 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.26 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.27 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.28 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.30 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.31 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.32 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.33 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.34 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.35 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.36 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.37 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.38 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.39 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.40 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.41 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

- 2.1.42阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）应符合 GB 1886.47 的规定
- 2.1.43甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.44三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.45D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.46柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.47 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.48辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.49姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.50红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.51柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.52日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.53焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.54高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.55栀子黄应符合 GB 5009.149 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	从样品中随机取出适量，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，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产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	≤ 15.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 58.0	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
^a 阿斯巴甜, g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
^a 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
^a 三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255

^a 日落黄, g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
^a 柠檬黄, g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
^a 栀子黄, g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
展青霉素, μg/kg	≤	20 (仅适用于添加山楂的产品)	GB 5009.185
注1: a仅适用添加该种添加剂的产品, 且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。			
注2: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 微生物限量

即食类产品的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, CFU/g	5	2	10	10 ²	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	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 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。

2.7 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, 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、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数(仅限于即食类产品)、大肠菌群(仅限于即食类产品)的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、味精、香辛料或其粉【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂（香叶）、调料九里香、肉豆蔻、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、丁香、百里香、花椒、芥末、姜、洋葱、大葱、小葱、蒜中的一种或几种】、白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、食用菌（香菇、花菇、白蘑菇、金顶蘑、牛肝菌、羊肚菌、鸡油菌、松茸中的一种或几种）、芝麻、花生碎、白砂糖、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、脱水蔬菜（脱水葱、脱水胡萝卜、脱水香菜、脱水菠菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜中的一种或几种）、番茄粉、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、醋粉（酿造食醋、麦芽糊精）、咖喱粉、玉米粉、小麦粉、骨素（鸡骨素、猪骨素、牛骨素、鱼骨素的一种或几种）、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（猪油、牛油、鸡油、羊油中的一种或几种）中的几种为原料，添加或不添加食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、辛香型香精、蔬菜味香精、排骨味香精、烧烤风味香精、咸味香精、鲜味香精中的一种或几种）、氧化淀粉、醋酸酯淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、黄原胶、瓜尔胶、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、L-丙氨酸（增味剂）、二氧化硅、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖（蔗糖素）、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、辣椒红、姜黄素、红曲红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、高粱红、栀子黄中的一种或几种，经原料验收、粉碎或不粉碎、配料、混合、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，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，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。

河南省开辰食品有限公司