



411394S-2022



河南创新研霖食品科技有限公司企业标准

Q/HCYS 0002S-2022

# 固态复合调味料

2022-05-25 发布

2022-05-25 实施

河南创新研霖食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南创新研霖食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南创新研霖食品科技有限公司。

本标准主要起草人：陈瑞红。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以干香菇、酵母抽提物、黄鱼、鱿鱼、鲍鱼、海水虾、扇贝、牛肝菌、松茸、木耳、茶树菇、鸡油菌、干海带、干紫菜、酱油调味粉（酿造酱油、麦芽糊精、食用盐、味精）、水解大豆蛋白粉、全蛋粉（或蛋黄粉）、食用盐、辣椒、花椒（青花椒、红花椒）、八角、白砂糖、麦芽糊精、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、白芷、丁香、山奈、迷迭香、番茄粉、牛至、甜罗勒、百里香、香叶（月桂叶）、肉桂、砂仁、荜拔、桂皮、干姜、孜然（枯茗）、甘草、麻椒、高良姜、草果、小豆蔻、姜黄、罗汉果、山楂、陈皮、肉豆蔻、小茴香、香茅、多香果、香菜籽、芥末籽、姜黄粉、植脂末【葡糖糖浆、氢化植物油、乳清粉、白砂糖、乳粉、食用盐、食品添加剂（酪蛋白酸钠、磷酸二氢钾、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠）中的几种】、芝麻、洋葱粉、蒜粉、姜粉、胡椒粉、豆豉粉、青葱粉、西芹粉、南瓜粉、芥末粉、花生粉、芝麻粉、鲣鱼粉、虾粉、鸡精调味料、鸡肉粉调味料【优质肉鸡、鸡油【鸡板油、食品添加剂（丁基羟基茴香醚、没食子酸丙酯）】、食品添加剂（柠檬酸）】、干虾皮、干香菜、胡萝卜粒中的几种为原料，添加或不添加冰糖、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠（味精）、琥珀酸二钠（干贝素）、食用葡萄糖、L-丙氨酸（增味剂）、甘氨酸（增味剂）、变性淀粉（乙酰化二淀粉磷酸酯）、氢氧化钠、黄原胶、瓜尔胶、聚甘油脂肪酸酯、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠、氯化钾、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钾、磷酸氢二钠、碳酸氢钠、木瓜蛋白酶（来源：木瓜 Caricapapaya）、二氧化硅、D-异抗坏血酸钠、阿斯巴甜、三氯蔗糖、甜菊糖苷、柠檬酸、L-苹果酸、辣椒红、焦糖色（普通法）、栀子黄、β-胡萝卜素、乙基麦芽酚、香兰素、食品用香精【辣椒精油、花椒精油、白胡椒精油、黑胡椒精油、孜然精油、葱精油、姜精油、蒜精油、八角精油、小茴香精油、百里香精油、肉豆蔻精油、丁香精油、砂仁精油、牛至精油、甜罗勒精油、香茅精油、香叶（月桂叶）精油、肉桂精油、莪萝精油、草果精油、山奈精油、白芷精油、鸡肉香精、猪肉香精、猪肉粉香精、鸡骨香精、猪骨香精、牛肉香精、牛骨香精、羊肉香精、羊骨香精、鱼肉香精、海鲜香精、肉味香精、虾香精、大蒜香精、白胡椒香精、柠檬味香精、玉米味香精、芝麻油香精中的一种或几种】、山梨酸钾、双乙酸钠、抗坏血酸（维生素C）、维生素E（dl-α-生育酚）、茶多酚中的几种，经预处理（挑拣、烘烤、粉碎）、配料、预混合、混合、内包装、灭菌（辐照）、外包而成的包含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。

根据添加原料不同可分为：即食类固态复合调味料：凉拌菜固态复合调味料、鲜味王固态复合调味料、肉味王固态复合调味料、香辣鲜固态复合调味料、麻辣鲜固态复合调味料、芝麻香固态复合调味料；

非即食类固态复合调味料：鸡粉复合调味料、猪肉粉复合调味料、牛肉味复合调味料、鸡肉味复合调味料、猪肉味复合调味料、羊肉味复合调味料、海鲜味复合调味料、虾肉味复合调味料、骨汤味复合调味料、鸡汤味复合调味料、羊汤味复合调味料、牛骨味复合调味料、猪骨味复合调味料、鸡骨味复合调味料、羊骨味复合调味料、土耳其烤肉复合调味料、奥尔良味复合调味料、牛肉菌菇味调味料、孜

然味复合调味料、麻辣味复合调味料、香辣味复合调味料、甜辣味复合调味料、胡椒味复合调味料、花椒味复合调味料、菌菇味复合调味料、香菇味调味料、番茄味调味料、酸辣味调味料、豆豉味复合调味料、增鲜味复合调味料、五香味复合调味料、十三香复合调味料、盐焗粉固态复合调味料、腌制料固态复合调味料、小酥肉专用粉固态复合调味料、粉蒸肉粉固态复合调味料、炸裹粉固态复合调味料、烩面料固态复合调味料、炒菜王固态复合调味料、面条料固态复合调味料、麻辣味馄饨料复合调味料、香辣味馄饨料复合调味料、胡椒味馄饨料复合调味料、三鲜味馄饨料复合调味料、海鲜味馄饨料复合调味料、鲜虾味馄饨料复合调味料、藤椒味馄饨料复合调味料、蒜香复合调味料、柠檬黑椒复合调味料、黑椒复合调味料、糊辣椒复合调味料、沙茶复合调味料、五香复合调味料、烧烤复合调味料、椒盐复合调味料、藤椒复合调味料、肉香复合调味料、玉米味复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 辣椒精油、花椒精油、白胡椒精油、黑胡椒精油、孜然精油、葱精油、姜精油、蒜精油、八角精油、小茴香精油、百里香精油、肉豆蔻精油、丁香精油、砂仁精油、牛至精油、甜罗勒精油、香茅精油、香叶（月桂叶）精油、肉桂精油、莳萝精油、草果精油、山奈精油、白芷精油、鸡肉香精、猪肉香精、猪肉粉香精、鸡骨香精、猪骨香精、牛肉香精、牛骨香精、羊肉香精、羊骨香精、鱼肉香精、海鲜香精、肉味香精、虾香精、大蒜香精、白胡椒香精、柠檬味香精、玉米味香精、芝麻油香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.2 干香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。

2.1.3 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.4 牛肝菌、松茸、木耳、茶树菇、鸡油菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.5 干海带应符合 SC/T 3202 的规定。

2.1.6 干紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.9 花椒（青花椒、红花椒）应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.10 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.12 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

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

2.1.14 牛至、百里香、砂仁、荜拨、蒜粉、姜粉、胡椒粉、香叶（月桂叶）、肉桂、洋葱粉、甜罗勒、丁香、山奈、迷迭香、桂皮、干姜、孜然、甘草、麻椒、高良姜、草果、小豆蔻、姜黄、肉豆蔻、小茴香、香茅、多香果、姜黄粉、香菜籽应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.15 西芹粉、番茄粉、南瓜粉、青葱粉应符合 NY/T 1884 的规定。

- 2.1.16 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.17 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.19 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.20 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.21 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.22 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.23 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.24 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.25 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.26 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.27 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.28 木瓜蛋白酶（来源：木瓜 Caricapapaya）应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.29 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.30 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.31 酱油调味粉、鸡肉粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.32 水解大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.33 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.34 黄鱼、鱿鱼、鲍鱼、海水虾、扇贝、干虾皮应符合 GB10136 的规定。
- 2.1.35 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.36 白芷、罗汉果、山楂、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.37 全蛋粉（或蛋黄粉）应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.38 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.39 鸡精调味料应符合 SB /T 10371 的规定。
- 2.1.40 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.41 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.42 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.43 豆豉粉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.44 芥末粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.45 芥末籽应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.46 花生粉、芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.47 鳀鱼粉、虾粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.48 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。

- 2.1.49 干香菜、胡萝卜粒应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.50 琥珀酸二钠（干贝素）应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.51 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.52 变性淀粉（乙酰化二淀粉磷酸酯）应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.53 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 2.1.54 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.55 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.56 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.57 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.58 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.59 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.60 抗坏血酸（维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.61 维生素 E(d1- $\alpha$ -生育酚)应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.62 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.63 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.64 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.65 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.66 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.67 焦糖色（普通法）应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.68 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.69 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.70  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.317 的规定。
- 2.1.71 甘氨酸（氨基乙酸）应符合 GB 25542 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	呈粉末状，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)	≤ 12.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 50.0	GB 5009.44
磷酸盐 <sup>a</sup> (以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计)/(g/kg)	≤ 20.0	GB 5009.256
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> /(g/kg)	≤ 2.0	GB 5009.83
栀子黄 <sup>a</sup> /(g/kg)	≤ 1.5	GB 5009.149
阿斯巴甜 <sup>a</sup> /(g/kg)	≤ 2.0	GB 5009.263
甜菊糖苷 <sup>a</sup> (以甜菊醇当量计)/(g/kg)	≤ 0.35	SN/T 3854
三氯蔗糖 <sup>a</sup> /(g/kg)	≤ 0.25	GB 22255
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计)/(g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.28
双乙酸钠 <sup>a</sup> /(g/kg)	≤ 10.0	GB 5009.277
茶多酚 <sup>a</sup> (以儿茶素计)/(g/kg)	≤ 0.1	SN/T 3848
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤ 5	GB 5009.22
3-氯-1,2-丙二醇 <sup>b</sup> /(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.191
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 <sup>c</sup> (以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12
展青霉素/(mg/kg)(仅适用于添加山楂的产品)	≤ 20	GB 5009.185
<sup>c</sup> 甲基汞(以Hg计)/(mg/kg)(仅适用于添加黄鱼、鱿鱼、鲍鱼、海水虾、扇贝、鳀鱼粉、虾粉、干虾皮的产品)	≤ 0.5	GB 5009.17
<p>注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。</p> <p>b 仅适用于添加水解大豆蛋白粉的产品。</p> <p>c 可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则，需再测定甲基汞。</p> <p>同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）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。</p>		

## 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 <sup>a</sup> 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 4789.3 MPN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：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

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

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、食用盐、菌落总数（仅适用于即食类）、大肠菌群（仅适用于即食类）。型式检验按国家相关规定执行。



## 编制说明

本标准适用于以干香菇、酵母抽提物、黄鱼、鱿鱼、鲍鱼、海水虾、扇贝、牛肝菌、松茸、木耳、茶树菇、鸡油菌、干海带、干紫菜、酱油调味粉（酿造酱油、麦芽糊精、食用盐、味精）、水解大豆蛋白粉、全蛋粉（或蛋黄粉）、食用盐、辣椒、花椒（青花椒、红花椒）、八角、白砂糖、麦芽糊精、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、白芷、丁香、山奈、迷迭香、番茄粉、牛至、甜罗勒、百里香、香叶（月桂叶）、肉桂、砂仁、荜拔、桂皮、干姜、孜然（枯茗）、甘草、麻椒、高良姜、草果、小豆蔻、姜黄、罗汉果、山楂、陈皮、肉豆蔻、小茴香、香茅、多香果、香菜籽、芥末籽、姜黄粉、植脂末【葡糖糖浆、氢化植物油、乳清粉、白砂糖、乳粉、食用盐、食品添加剂（酪蛋白酸钠、磷酸二氢钾、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠）中的几种】、芝麻、洋葱粉、蒜粉、姜粉、胡椒粉、豆豉粉、青葱粉、西芹粉、南瓜粉、芥末粉、花生粉、芝麻粉、鲣鱼粉、虾粉、鸡精调味料、鸡肉粉调味料{优质肉鸡、鸡油【鸡板油、食品添加剂（丁基羟基茴香醚、没食子酸丙酯）】、食品添加剂（柠檬酸）}、干虾皮、干香菜、胡萝卜粒中的几种为原料，添加或不添加冰糖、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠（味精）、琥珀酸二钠（干贝素）、食用葡萄糖、L-丙氨酸（增味剂）、甘氨酸（增味剂）、变性淀粉（乙酰化二淀粉磷酸酯）、氢氧化钠、黄原胶、瓜尔胶、聚甘油脂肪酸酯、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸三钠、氯化钾、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钾、磷酸氢二钠、碳酸氢钠、木瓜蛋白酶（来源：木瓜 Caricapapaya）、二氧化硅、D-异抗坏血酸钠、阿斯巴甜、三氯蔗糖、甜菊糖苷、柠檬酸、L-苹果酸、辣椒红、焦糖色（普通法）、栀子黄、 $\beta$ -胡萝卜素、乙基麦芽酚、香兰素、食品用香精【辣椒精油、花椒精油、白胡椒精油、黑胡椒精油、孜然精油、葱精油、姜精油、蒜精油、八角精油、小茴香精油、百里香精油、肉豆蔻精油、丁香精油、砂仁精油、牛至精油、甜罗勒精油、香茅精油、香叶（月桂叶）精油、肉桂精油、莳萝精油、草果精油、山奈精油、白芷精油、鸡肉香精、猪肉香精、猪肉粉香精、鸡骨香精、猪骨香精、牛肉香精、牛骨香精、羊肉香精、羊骨香精、鱼肉香精、海鲜香精、肉味香精、虾香精、大蒜香精、白胡椒香精、柠檬味香精、玉米味香精、芝麻油香精中的一种或几种】、山梨酸钾、双乙酸钠、抗坏血酸（维生素C）、维生素E(dl- $\alpha$ -生育酚)、茶多酚中的几种，经预处理（挑拣、烘烤、粉碎）、配料、预混合、混合、内包装、灭菌（辐照）、外包而成的包含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。

河南创新研霖食品科技有限公司