



411420S-2022



河南豪朋食品有限公司企业标准

Q/HHPS 0001S-2022

固态复合调味料

2022-05-28 发布

2022-05-28 实施

河南豪朋食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南豪朋食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南豪朋食品有限公司。

本标准主要起草人：徐豪、姬凤军。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用玉米淀粉、谷氨酸钠（味精）、食用盐、白砂糖为主要原料，添加食用葡萄糖、麦芽糊精、鸡油、牛油、猪油、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料粉（肉桂粉、八角粉、小茴香粉、大葱粉、姜黄粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、姜粉、肉豆蔻粉、洋葱粉、花椒粉、丁香粉）、白芷粉、番茄粉、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、柠檬酸、焦糖色（普通法）、食品用香精（鸡肉味香精、鸡肉膏香精、猪肉味香精）、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、柠檬黄、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、二氧化硅中的多种，经粉碎、配料、混合、包装加工而成的非即食固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 鸡油、猪油、牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.7 香辛料粉（肉桂粉、八角粉、小茴香粉、大葱粉、姜黄粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、姜粉、肉豆蔻粉、洋葱粉、花椒粉、丁香粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.12 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.15 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.16 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

- 2.1.17 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.18 苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.19 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.20 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.21 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.22 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.23 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.24 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.25 食用香精（鸡肉味香精、鸡肉膏香精、猪肉味香精）应符合GB 30616的规定。
- 2.1.26 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.27 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.28 白芷粉应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

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	取50g样品倒入一洁净烧杯中，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本产品特有的气味、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	≤ 14.0	GB 5009.3
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
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.28
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121

三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 22255
阿斯巴甜 ^a , g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
注：带*项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验；			
同一功能的食品添加剂(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。			

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 食品生产加工过程中的卫生要求

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、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以食用玉米淀粉、谷氨酸钠（味精）、食用盐、白砂糖为主要原料，添加食用葡萄糖、麦芽糊精、鸡油、牛油、猪油、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料粉（肉桂粉、八角粉、小茴香粉、大葱粉、姜黄粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、姜粉、肉豆蔻粉、洋葱粉、花椒粉、丁香粉）、白芷粉、番茄粉、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、柠檬酸、焦糖色（普通法）、食品用香精（鸡肉味香精、鸡肉膏香精、猪肉味香精）、D-异抗坏血酸钠、羧甲基纤维素钠、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、柠檬黄、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、二氧化硅中的多种，经粉碎、配料、混合、包装加工而成的非即食固态复合调味料。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，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。

河南豪朋食品有限公司

QB