



411135S-2022



河南川味红食品股份有限公司企业标准

Q/HCS 0004S-2022

固态调味料

2022-05-05 发布

2022-05-05 实施

河南川味红食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南川味红食品股份有限公司提出。

本标准由郑州工程技术学院和河南川味红食品股份有限公司起草。

本标准自发布之日起替代 Q/HCS 0004S-2022。

本标准起草人：张百胜、张猛、栗焕。

H N

Q B

固态调味料

1 范围

本标准规定了固态调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用木薯淀粉、糯米粉、大米粉、橘皮（陈皮）、白芷、山楂、香辛料【洋葱、大葱、小葱、蒜、桂皮、肉桂、丁香、草果、砂仁、月桂叶、小茴香、高良姜、干姜、辣椒（切丝或不切丝）、花椒、八角、山奈、黑胡椒、白胡椒、麻椒、豆蔻、甘草、孜然、芫荽、蒜粉、葱粉中的一种或几种】、芝麻、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、番茄粉、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、辣椒红、姜黄素、 β -胡萝卜素、焦糖色、柠檬酸、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辣椒油树脂、花椒提取物、食用香精（猪肉风味、排骨风味、鸡肉风味、牛肉风味、羊肉风味、鱼肉风味、海鲜风味、麻辣风味、香辣风味、葱香风味、蒜香风味、藤椒风味、菠萝风味的一种或多种）、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、柠檬黄、日落黄中的一种或几种，经挑选、烘干或不烘干、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装工艺加工而成的即食或非即食固态调味料。

根据添加原料不同可分为：香辛调味料、固态复合调味料。

2 分类

根据添加原料不同可分为：香辛调味料、固态复合调味料。

2.1 香辛调味料

以香辛料【洋葱、大葱、小葱、蒜、桂皮、肉桂、丁香、草果、砂仁、月桂叶、小茴香、高良姜、干姜、辣椒（切丝或不切丝）、花椒、八角、山奈、黑胡椒、白胡椒、麻椒、豆蔻、甘草、孜然、芫荽、蒜粉、葱粉中的一种或几种】中的一种或几种为原料，经挑选、烘干或不烘干、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装工艺加工而成的非即食固态调味料。

2.2 固态复合调味料

以食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用木薯淀粉、糯米粉、大米粉、橘皮（陈皮）、白芷、山楂、香辛料【洋葱、大葱、小葱、蒜、桂皮、肉桂、丁香、草果、砂仁、月桂叶、小茴香、高良姜、干姜、辣椒（切丝或不切丝）、花椒、八角、山奈、黑胡椒、白胡椒、麻椒、豆蔻、甘草、孜然、芫荽、蒜粉、葱粉中的一种或几种】、芝麻、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、番茄粉、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、辣椒红、姜黄素、

β -胡萝卜素、焦糖色、柠檬酸、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辣椒油树脂、花椒提取物、食用香精（猪肉风味、排骨风味、鸡肉风味、牛肉风味、羊肉风味、鱼肉风味、海鲜风味、麻辣风味、香辣风味、葱香风味、蒜香风味、藤椒风味、菠萝风味的一种或多种）、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、柠檬黄、日落黄中的一种或几种，经挑选、烘干或不烘干、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装工艺加工而成的即食或非即食固态调味料。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.2 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.3 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.4 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.5 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.6 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.7 糯米粉、大米粉应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.8 橘皮（陈皮）、白芷、山楂应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 3.1.9 香辛料（洋葱、大葱、小葱、蒜、桂皮、肉桂、丁香、草果、砂仁、月桂叶、小茴香、高良姜、干姜、辣椒、花椒、八角、山奈、黑胡椒、白胡椒、麻椒、豆蔻、甘草、孜然、芫荽、蒜粉、葱粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.10 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.13 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 3.1.14 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.15 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.16 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 3.1.17 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 3.1.18 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 3.1.19 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 3.1.20 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 3.1.21 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 3.1.22 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

- 3.1.23 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 3.1.24 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 3.1.25 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 3.1.26 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.317 的规定。
- 3.1.27 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 3.1.28 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.29 甘氨酸（氨基乙酸）应符合 GB 25542 的规定。
- 3.1.30 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 3.1.31 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 3.1.32 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.33 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 3.1.34 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 3.1.35 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 3.1.36 花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 3.1.37 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.38 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.39 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 3.1.40 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 3.1.41 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

3.2 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
色 泽	具有本产品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性 状	具有本产品应有的性状	
气味、滋味	具有本品特有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
	香辛调味料	固态复合调味料	

水分, g/100g	≤	14	20	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤	10	/	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g	≤	5	/	GB 5009.4
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	/	50	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	2.5	0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	/	20	GB 5009.256
姜黄素 ^a , g/kg	≤	/	0.1	SN/T 4890
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	/	2.0	GB 5009.83
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	/	0.2	GB 5009.35
日落黄 ^a , g/kg	≤	/	0.2	GB 5009.35
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
展青霉素 ^b , μg/kg	≤	20		GB 5009.185

注：带*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的产品检测；

b 仅适用于添加山楂的产品检测；

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。

3.4 微生物限量

即食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 4789.3 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	100	1000	GB 4789.10

注：^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 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。

3.6 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。

3.7 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。

4 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（固态复合调味料）、总灰分（香辛调味料）、酸不溶性灰分（香辛调味料）、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用木薯淀粉、糯米粉、大米粉、橘皮（陈皮）、白芷、山楂、香辛料【洋葱、大葱、小葱、蒜、桂皮、肉桂、丁香、草果、砂仁、月桂叶、小茴香、高良姜、干姜、辣椒（切丝或不切丝）、花椒、八角、山奈、黑胡椒、白胡椒、麻椒、豆蔻、甘草、孜然、芫荽、蒜粉、葱粉中的一种或几种】、芝麻、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、番茄粉、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、辣椒红、姜黄素、 β -胡萝卜素、焦糖色、柠檬酸、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辣椒油树脂、花椒提取物、食用香精（猪肉风味、排骨风味、鸡肉风味、牛肉风味、羊肉风味、鱼肉风味、海鲜风味、麻辣风味、香辣风味、葱香风味、蒜香风味、藤椒风味、菠萝风味的一种或多种）、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、柠檬黄、日落黄中的一种或几种，经挑选、烘干或不烘干、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装工艺加工而成的即食或非即食固态调味料。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《调味料产品生产许可证审查细则》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品国家安全标准 GB 2762 的规定。

河南川味红股份有限公司