



412639S-2022



河南省米顺食品有限公司企业标准

Q/HMS 0002S-2022

固态复合调味料

2022-09-19 发布

2022-09-19 实施

河南省米顺食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、B 为规范性附录。

本标准由河南省米顺食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省米顺食品有限公司。

本标准主要起草人：程要辉。

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。

本标准适用于以白砂糖、食用盐、味精、麦芽糊精、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、酵母抽提物、芝麻、鸡精调味料、鸡粉调味料、麻辣调味料[食用盐、小麦全粉、味精、辣椒、香辛料、白砂糖、花椒、食品添加剂（焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精）]的多种为主要原料，辅以小麦粉、蒜粉、葱粉、姜粉、菠菜粉、南瓜粉（粒）、番茄粉、洋葱粉（粒）、白菜粉、胡萝卜粉（粒）、芥菜粉、香菜粉、欧芹粉（粒）、青梗菜粉、山楂粉、陈皮粉、可可粉、薄荷粉、紫薯粉（粒）、抹茶粉、草莓粉、山药粉、白芷粉、香辛料粉【辣椒、豆蔻、香豆蔻、草果、月桂叶、芹菜、辣椒、桂皮（肉桂）、小茴香、甘草、八角、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、胡麻、丁香、高良姜、百里香、花椒、麻椒、孜然（枯茗）、砂仁、山奈、薄荷、荜拔、菖蒲、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、刺柏、木姜子、椒样薄荷、留兰香、九里香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、迷迭香、白欧芥、罗晃子、蒙百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香莢兰中的一种或几种】中的一种或多种，添加或不添加肉类复合调味料、鸡骨高汤粉、牛骨高汤粉、猪骨高汤粉、羊骨高汤粉、鱼粉、虾粉、海鲜粉、酱油粉、葡萄糖、食品用香精（草莓味香精、可可味香精、南瓜味香精、玫瑰味香精、柠檬味香精中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、牛肉粒（粉）、鸡肉粒（粉）、咸蛋黄粉、食用菌粉（香菇、木耳、杏鲍菇、鸡腿菇、茶树菇、松茸、猴头菇、牛肝菌中的一种或几种）、香菇丁、平菇丁、花生仁、葵花籽、豆制品（豆丁、豆棒）、乙基麦芽酚、冰糖、海藻糖、木糖醇、山梨糖醇、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、淀粉磷酸酯钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、琥珀酸二钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、茶多酚、维生素 E（抗氧化剂）、乙二胺四乙酸二钠、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、三氯蔗糖、纽甜{N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯}、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、甜菊糖苷、环己基氨基磺酸钠、柠檬黄、 β -胡萝卜素、辣椒红、萝卜红、姜黄、红曲红、焦糖色、栀子黄、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠，碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙）、焦磷酸钠、酸水解大豆蛋白、磷脂、植脂末（氢化植物油、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、葡萄糖浆）、大豆分离蛋白、大豆肽粉、小麦低聚肽、蛋黄粉、谷朊粉、魔芋粉、大米粉、乳清粉、枸杞、二氧化硅、氨基乙酸（甘氨酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、辛烯基琥珀酸淀粉钠中的一种或几种，经配料、混合、包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的即食或非即食固态复合调味料。

根据原料不同，可以分为：小酥肉调味料、草莓味复合调味料、可可味复合调味料、南瓜味复合调味料、玫瑰味复合调味料、柠檬味复合调味料、油条调味料、烧烤调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 肉类复合调味料、麻辣调味料、鸡骨高汤粉、牛骨高汤粉、猪骨高汤粉、羊骨高汤粉、鱼粉、虾粉、海鲜粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.14 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.15 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 食品用香精应符合 GB 30616 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 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.19 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.20 牛肉粒（粉）、鸡肉粒（粉）应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.21 食用菌粉、香菇丁、平菇丁应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.22 洋葱粉、蒜粉、姜粉、葱粉、白菜粉、胡萝卜粉、芥菜粉、香菜粉、青梗菜粉、菠菜粉、南瓜粉、番茄粉、山楂粉、欧芹粉、紫薯粉、草莓粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.23 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.24 南瓜粒、洋葱粒、胡萝卜粒、紫薯粒、欧芹粒应符合 GH/T 1326 的规定。
- 2.1.25 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.26 薄荷粉、陈皮粉、山药粉、白芷粉应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.27 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.28 花生仁、葵花籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.29 豆制品（豆丁、豆棒）应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.30 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.31 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.32 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.33 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.34 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.35 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.36 淀粉磷酸酯钠应符合 GB 29936 的规定。
- 2.1.37 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.38 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.39 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.40 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.41 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.42 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.43 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.44 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.45 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.46 维生素 E (抗氧化剂) 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.47 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.48 阿斯巴甜 (含苯丙氨酸) 应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.49 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.50 纽甜 {N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯} 应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.51 乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜) 应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.52 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.53 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.54 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.55 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.56 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.57 萝卜红应符合 GB 25536 的规定。
- 2.1.58 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.59 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.60 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.61 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.62 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.63 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

- 2.1.64 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.65 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.66 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.67 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.68 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.69 酸水解大豆蛋白应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.70 蛋黄粉、咸蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.71 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.72 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.73 大米粉应符合附录 A 的规定。
- 2.1.74 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.75 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.76 氨基乙酸（甘氨酸）应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.77 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.78 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.79 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.80 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.81 大豆分离蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.82 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.83 小麦低聚肽应符合 QB/T 5298 的规定。
- 2.1.84 酱油粉应符合附录 B 的规定。
- 2.1.85 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.86 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 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	固 态	取适量被测样品置于洁净白色搪瓷皿中或烧杯中，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
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	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	≤ 15	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 58	GB 5009.44
氨基酸态氮(以 N 计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
总氮(以 N 计), g/100g	≥ 0.2	GB 5009.5
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤ 0.075	SN/T 3855
茶多酚 ^a (以儿茶素计), g/kg	≤ 0.1	SN/T 3848
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^a (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) ^a , g/kg	≤ 1.2	GB 5009.263
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜) ^a , g/kg	≤ 0.07	GB 5009.247
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
栀子黄 ^a , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
磷酸盐 ^a (以磷酸根计), g/kg	≤ 20	GB 5009.256
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
甲基汞 ^b (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
3-氯-1,2-丙二醇 ^c , mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191

注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

注 2: a 指标仅限于添加该食品添加剂的产品的检验,且同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂)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 3: b 指标仅适用于原料中使用鱼粉、虾粉、海鲜粉的产品。

注 4: c 仅适用于加入酸水解大豆蛋白的产品。

注 5: 检测无机砷时, 可先测定其总砷, 当总砷含量不超过无机砷限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定无机砷; 否则, 需测定无机砷含量再作判定。

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 ^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 4789.3MPN 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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品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, 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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、氨基酸态氮、菌落总数 (仅限即食类产品)、大肠菌群 (仅限即食类产品)。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A:



410348S-2021



河南黄国粮业股份有限公司企业标准

Q/HHL 0003S-2021

大米粉

2021-02-17 发布

2021-02-17 实施

河南黄国粮业股份有限公司 发布

Q/HHL 0003S-2021

前 言

本标准由河南黄国粮业股份有限公司提出。
本标准起草单位：河南黄国粮业股份有限公司。
本标准主要起草人：周子鈔、张红燕、杨俊生、陈龙。
本标准自实施之日起代替 Q/HHL 0003S-2018。

H N

Q B

Q

Q/HHL 0003S-2021

大米粉

1 范围

本标准规定了大米粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米为原料，用生活饮用水浸泡、磨浆、压滤、烘干、筛理、包装而制成的非即食大米粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 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	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	白色	
气 味	具有大米粉固有的气味，无异味	
滋 味	具有大米粉应有的滋味，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
		优级品	合格品	
水分, %	≤	13.5		GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤	0.4	0.60	GB 5009.4
细度(150 μ m 或 100 目通过率), %	≥	99.0	98.0	GB/T 22427.5
白度(457nm 蓝光反射率), %	≥	88.0	86.0	GB/T 22427.6

Q/HHL 0003S-2021

斑点, 个/cm ²	≤	4.0	6.0	GB/T 22427.4
酸度, °T	≤	1.0		GB 5009.239
磁性金属物, g/kg	≤	0.003		GB/T 5509
含砂量, %	≤	0.02		GB/T 5508
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22
六六六, mg/kg	≤	0.05		GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05		GB/T 5009.19
苯并(a)芘, μg/kg	≤	5.0		GB 5009.27
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0		GB 5009.96
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2		GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1		GB 5009.15
*铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	0.8		GB 5009.123
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02		GB 5009.17
*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14681 的规定。

2.6 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、水分、细度、白度、酸度、斑点、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

Q/HHL 0003S-2021

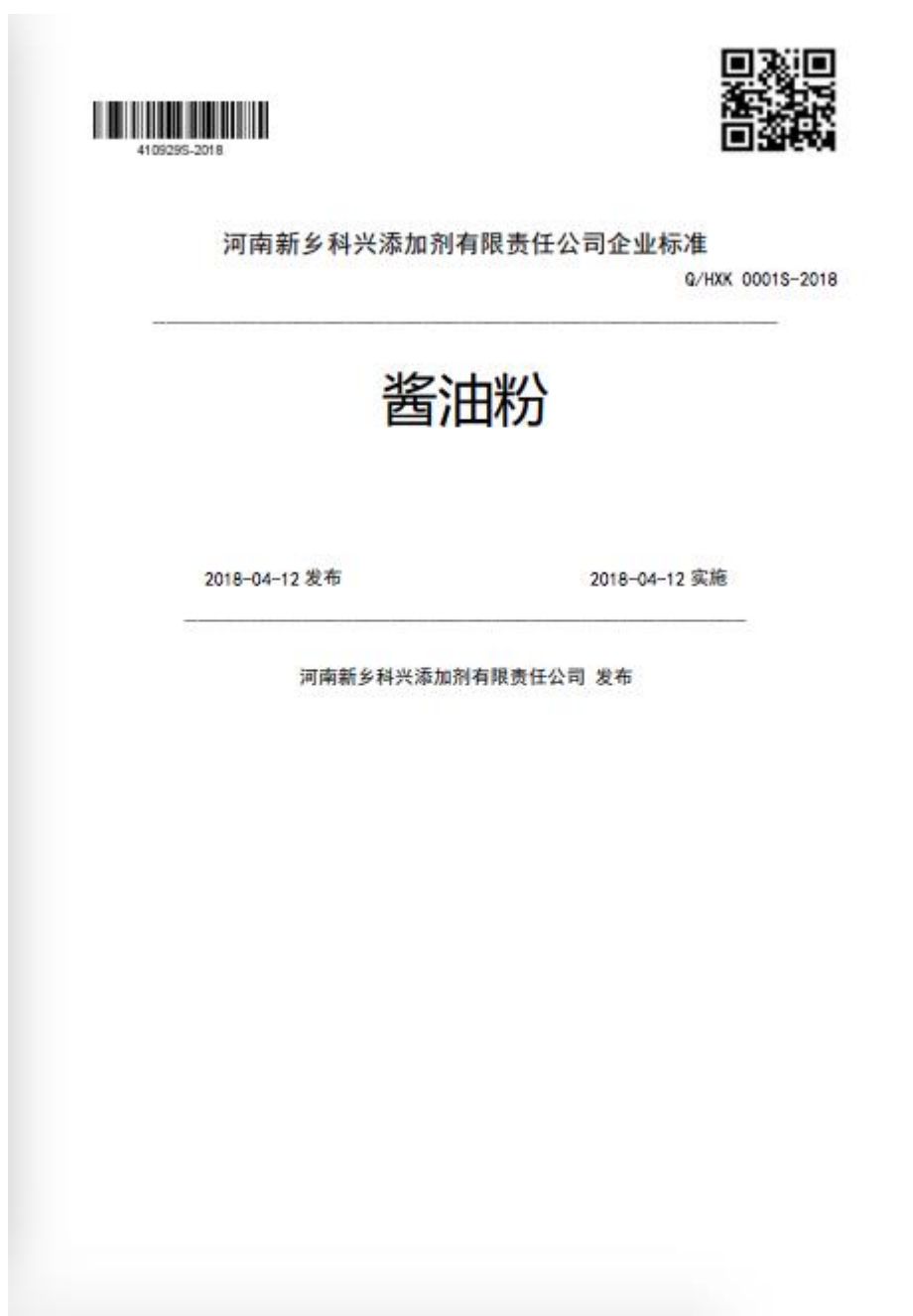
编制说明

大米粉是以大米为原料，用生活饮用水浸泡、磨浆、压滤、烘干、筛理、包装而制成的非即食产品。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，制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。

河南黄国粮业股份有限公司

附录 B:



前 言

本标准自实施之日起代替 Q/HXX 0001S-2015。

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南新乡科兴添加剂有限责任公司提出。

本标准起草单位：河南新乡科兴添加剂有限责任公司。

本标准主要起草人：钟风霞，杜成轩，王庆军。

H N

Q B

酱油粉

1 范围

本标准规定了酱油粉的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以酿造酱油、麦芽糊精为原料经调配、灭菌（85℃，30 分钟）、喷雾干燥成粉，过筛后包装而制成的酱油粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。

2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 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	试验方法
性状	粉末状	从样品中取出酱油粉，倒入一洁净烧杯中，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	浅棕色至棕褐色	
气味	具有本品特有的香气	
滋味	具有本品特有酱香及酯香	
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
全氮（以氮计），g/100g	≥	0.7	GB/T 18186
氨基酸态氮（以氮计），g/100g	≥	0.5	GB/T 18186
水分，g/100g	≤	8.0	GB 5009.3
氯化钠，g/100g	≤	45.0	GB/T 18186
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5	GB 5009.22

* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

Q/HK 00015-2018

表 3 微生物指标

项 目		指 标	检 验 方 法
菌落总数, CFU/g	≤	30000	GB 4789. 2
大肠菌群, MPN/g	≤	0. 3	GB 4789. 3
沙门氏菌, /25g		不得检出	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g		不得检出	GB 4789. 10

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

应符合 GB 14881 的规定。

2. 7 其它要求

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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、氨基酸态氮、氯化钠、菌落总数、大肠菌群、净含量。型式检验按国家相关规定执行。

Q/HXX 0001S-2018

编制说明

酱油粉是以酿造酱油、麦芽糊精为原料经调配、灭菌（85℃，30分钟）、喷雾干燥成粉，过振动筛后包装而制成的酱油粉。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/T 18186《酿造酱油》和 GB 2717《酱油卫生标准》的要求制订本企业标准，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。

河南新乡科兴添加剂有限责任公司

H N

Q B

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以白砂糖、食用盐、味精、麦芽糊精、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、酵母抽提物、芝麻、鸡精调味料、鸡粉调味料、麻辣调味料[食用盐、小麦全粉、味精、辣椒、香辛料、白砂糖、花椒、食品添加剂（焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精）]的多种为主要原料，辅以小麦粉、蒜粉、葱粉、姜粉、菠菜粉、南瓜粉（粒）、番茄粉、洋葱粉（粒）、白菜粉、胡萝卜粉（粒）、芥菜粉、香菜粉、欧芹粉（粒）、青梗菜粉、山楂粉、陈皮粉、可可粉、薄荷粉、紫薯粉（粒）、抹茶粉、草莓粉、山药粉、白芷粉、香辛料粉【辣椒、豆蔻、香豆蔻、草果、月桂叶、芹菜、辣椒、桂皮（肉桂）、小茴香、甘草、八角、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、胡麻、丁香、高良姜、百里香、花椒、麻椒、孜然（枯茗）、砂仁、山奈、薄荷、荜拔、菖蒲、苜蓿、土茴香、圆叶当归、细叶芹、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、刺柏、木姜子、椒样薄荷、留兰香、九里香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、迷迭香、白欧芥、罗幌子、蒙百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰中的一种或几种】中的一种或多种，添加或不添加肉类复合调味料、鸡骨高汤粉、牛骨高汤粉、猪骨高汤粉、羊骨高汤粉、鱼粉、虾粉、海鲜粉、酱油粉、葡萄糖、食品用香精（草莓味香精、可可味香精、南瓜味香精、玫瑰味香精、柠檬味香精中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、牛肉粒（粉）、鸡肉粒（粉）、咸蛋黄粉、食用菌粉（香菇、木耳、杏鲍菇、鸡腿菇、茶树菇、松茸、猴头菇、牛肝菌中的一种或几种）、香菇丁、平菇丁、花生仁、葵花籽、豆制品（豆丁、豆棒）、乙基麦芽酚、冰糖、海藻糖、木糖醇、山梨糖醇、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、淀粉磷酸酯钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、琥珀酸二钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、茶多酚、维生素 E（抗氧化剂）、乙二胺四乙酸二钠、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、三氯蔗糖、纽甜{N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯}、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、甜菊糖苷、环己基氨基磺酸钠、柠檬黄、β-胡萝卜素、辣椒红、萝卜红、姜黄、红曲红、焦糖色、栀子黄、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠，碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙）、焦磷酸钠、酸水解大豆蛋白、磷脂、植脂末（氢化植物油、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、葡萄糖浆）、大豆分离蛋白、大豆肽粉、小麦低聚肽、蛋黄粉、谷朊粉、魔芋粉、大米粉、乳清粉、枸杞、二氧化硅、氨基乙酸（甘氨酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、辛烯基琥珀酸淀粉钠中的一种或几种，经配料、混合、包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的即食或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，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安全国家标准 GB 2762 的规定。