



413586S-2023



河南省珍味星食品有限公司企业标准

Q/HZS 0003S-2023

固态复合调味料

2023-11-15 发布

2023-11-15 实施

河南省珍味星食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省珍味星食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李改民。

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、茛薹、土茴香、圆叶当归、当归、黑芥籽、辣椒、桂皮、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶（香叶）、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、花椒、姜、蒜、葱】、白芷、橘皮（陈皮）、罗汉果、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、食用菌或其粉（香菇、花菇、草菇、茶树菇、牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、松茸中的一种或几种）、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、食用淀粉（食用玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种）、小麦粉、玉米粉、大豆粉、芝麻、花生碎、熟黄豆、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）、骨素中的几种为原料，辅以或不辅以十三香调味品、酱油粉、豆瓣酱粉、醋粉、鸡肉粉、牛肉粉、酸水解大豆蛋白调味粉、虾米、虾肉粉、鱼肉粉、紫菜、茶叶中的一种或几种，添加或不添加食用香精、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、二氧化硅、辣椒红、红曲红、焦糖色、高粱红中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、混合、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食固态复合调味料。

根据原辅料及食用方式不同，产品分为：非即食固态复合调味料、即食固态复合调味料。

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 白芷、橘皮（陈皮）、罗汉果、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 食用菌或其粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 食用葡萄糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。

2.1.8 鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.10 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.11 小麦粉、玉米粉、大豆粉应符合 GB 2715 的规定。

- 2.1.12 芝麻、花生碎、熟黄豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.14 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.15 十三香调味品、酱油粉、豆瓣酱粉、醋粉、鸡肉粉、牛肉粉、酸水解大豆蛋白调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 虾米、虾肉粉、鱼肉粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.17 紫菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.18 茶叶应符合 GB 31608 的规定。
- 2.1.19 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.21 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.23 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.24 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.25 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.26 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.27 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.28 二氧化硅应符合 GB 25576 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	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，或按照 GB 31644 规定的方法检验
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		

展青霉素， μ g/kg	≤	20（仅适用于添加山楂的产品）	GB 5009.185
3-氯-1,2-丙二醇， mg/kg	≤	1.0（仅适用于添加酸水解大豆蛋白粉的产品）	GB 5009.191
^a 无机砷（以As计）， mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
注1：a可先测定总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则需再测定无机砷；			
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。

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（仅限即食产品）、大肠菌群（仅限即食产品）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、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、当归、黑芥籽、辣椒、桂皮、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶（香叶）、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、花椒、姜、蒜、葱】、白芷、橘皮（陈皮）、罗汉果、山楂、梔子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、食用菌或其粉（香菇、花菇、草菇、茶树菇、牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、松茸中的一种或几种）、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、食用淀粉（食用玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种）、小麦粉、玉米粉、大豆粉、芝麻、花生碎、熟黄豆、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）、骨素中的几种为原料，辅以或不辅以十三香调味品、酱油粉、豆瓣酱粉、醋粉、鸡肉粉、牛肉粉、酸水解大豆蛋白调味粉、虾米、虾肉粉、鱼肉粉、紫菜、茶叶中的一种或几种，添加或不添加食用香精、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、二氧化硅、辣椒红、红曲红、焦糖色、高粱红中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、混合、包装加工而成的包含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，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。

本标准不含水产调味品。

河南省珍味星食品有限公司