



413940S-2023



河南神攸食品有限公司企业标准

Q/HSS 0002S-2023

固态复合调味料

2023-12-18 发布

2023-12-18 实施

河南神攸食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南神攸食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：马炜晶、徐晓慧、李佳、牛乐英。

本标准自发布实施日起替代：固态调味料(Q/HSS 0002S-2020, 备案号：416892S-2020)。

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。

本标准适用于以八角、花椒、小茴香、白胡椒、黑胡椒、辣椒、麻椒、藤椒、姜黄、月桂叶、高良姜、干姜、桂皮、肉桂、砂仁、孜然、肉豆蔻、草果、砂仁、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、丁香、甘草、山奈中的一种或几种为主要原料，添加食用盐、白砂糖、味精、小麦淀粉、玉米粉、魔芋粉、食用玉米淀粉、麦芽糊精、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、白芷、陈皮、罗汉果、草果、山楂、薏米、莲子、枸杞子、红枣、木瓜、黄精、白扁豆花、马齿苋、百合、杏仁、桑叶、荷叶、葛根、佛手、玉竹、茯苓、山药、菊花（杭白菊、贡菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、菊苣、酸枣仁、槐花、蒲公英、郁李仁、益智仁、覆盆子、胖大海、桔红、紫苏、紫苏籽、代代花、金银花、青果、黄花菜、裙带菜、干制食用菌（香菇、茶树菇、姬松茸、滑子菇、竹荪菌、鸡枞菌、猴头菌、羊肚菌中的一种或几种）、银耳、黑木耳、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、人参（人工种植 5 年及以下）、玉米须、椰子粉、花生（熟制）、黄豆（熟制）、黑豆（熟制）、鱼骨（可食用鱼类）、鱼胶（可食用鱼类）、干贝、鲍鱼干、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、二氧化硅、酵母抽提物、食品用香精中的一种或几种，经挑拣、粉碎或不粉碎、调配或不调配、混合或不混合、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据配方不同可分为不同类别。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 八角、花椒、小茴香、白胡椒、黑胡椒、辣椒、麻椒、藤椒、姜黄、月桂叶、高良姜、干姜、桂皮、肉桂、砂仁、孜然、肉豆蔻、草果、砂仁、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、丁香、甘草、山奈应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.7 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.8 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023 年 第 9 号）的规定。

2.1.11 白芷、陈皮、罗汉果、草果、山楂、薏米、莲子、枸杞子、红枣、木瓜、黄精、白扁豆花、马齿苋、百合、杏仁、桑叶、荷叶、葛根、佛手、玉竹、茯苓、山药、菊花（杭白菊、贡菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、菊苣、酸枣仁、槐花、蒲公英、郁李仁、益智仁、覆盆子、胖大海、桔红、紫苏、紫苏籽、代代花、金银花、青果应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.12 黄花菜应清洁、卫生、无污染、病虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.13 裙带菜应符合 GB/T 25166 的规定。

2.1.14 干制食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.15 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。

2.1.16 黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。

2.1.17 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合国家原卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品与其相关规定的通告（2010 年第 3 号）》的规定。

2.1.18 人参（人工种植 5 年及以下）应符合《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（卫生部公告 2012 年第 17 号）》的规定。

2.1.19 玉米须应符合应符合卫监督函（2012）306 号的规定。

2.1.20 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。

2.1.21 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.22 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 19300 的规定。

2.1.23 鱼骨（可食用鱼类）、鱼胶（可食用鱼类）、干贝、鲍鱼干应符合 GB 10136 的规定。

2.1.245' -呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.25 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.26 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.27 食品用香精应符合 GB 30616 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	粉末状或颗粒状或原物质固有性状	从混合均匀的样品中取出1袋，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有各种原料混合加工后特有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、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	检测方法
水分, g /100g	≤ 20	GB 5009. 3
食用盐 (以 NaCl 计), g /100g (仅限添加食用盐的产品)	≤ 50	GB 5009. 44
无机砷 (以As计), mg/kg	≤ 0. 1	GB 5009. 11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0. 9	GB 5009. 12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5. 0	GB 5009. 22
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 5. 0	GB 5009. 185
甲基汞 ^b (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 17
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762; a 适用于添加山楂的产品; b 适用于添加水产动物及其制品的产品检验。		

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 规定。

2.5 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。

2.6 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、食用盐 (仅限添加食用盐的产品)。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以八角、花椒、小茴香、白胡椒、黑胡椒、辣椒、麻椒、藤椒、姜黄、月桂叶、高良姜、干姜、桂皮、肉桂、砂仁、孜然、肉豆蔻、草果、砂仁、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、丁香、甘草、山奈中的一种或几种为主要原料，添加食用盐、白砂糖、味精、小麦淀粉、玉米粉、魔芋粉、食用玉米淀粉、麦芽糊精、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、白芷、陈皮、罗汉果、草果、山楂、薏米、莲子、枸杞子、红枣、木瓜、黄精、白扁豆花、马齿苋、百合、杏仁、桑叶、荷叶、葛根、佛手、玉竹、茯苓、山药、菊花（杭白菊、贡菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、菊苣、酸枣仁、槐花、蒲公英、郁李仁、益智仁、覆盆子、胖大海、桔红、紫苏、紫苏籽、代代花、金银花、青果、黄花菜、裙带菜、干制食用菌（香菇、茶树菇、姬松茸、滑子菇、竹荪菌、鸡枞菌、猴头菌、羊肚菌中的一种或几种）、银耳、黑木耳、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、人参（人工种植 5 年及以下）、玉米须、椰子粉、花生（熟制）、黄豆（熟制）、黑豆（熟制）、鱼骨（可食用鱼类）、鱼胶（可食用鱼类）、干贝、鲍鱼干、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、二氧化硅、酵母抽提物、食品用香精中的一种或几种，经挑选、粉碎或不粉碎、调配或不调配、混合或不混合、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料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》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。

河南神攸食品有限公司