



414058S-2023



河南栗兴调味品有限公司企业标准

Q/HLT 0004S-2023

固态复合调味料

2023-12-27 发布

2023-12-27 实施

河南栗兴调味品有限公司 发布

前 言

本标准由河南栗兴调味品有限公司提出。

本标准起草单位：河南栗兴调味品有限公司。

本标准主要起草人：任昭霖、李英。

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。

本标准适用于以食用盐、味精、白砂糖、鸡精调味料、食用葡萄糖、麦芽糊精、香辛料【八角、小茴香、桂皮、高良姜、干姜、山奈（沙姜）、葱片、丁香、草果、肉豆蔻中的一种或多种，经拣选、粉碎或不粉碎】、甘草（经拣选、粉碎）、栀子（经拣选、粉碎）、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、糯米粉、橘子皮（经拣选、粉碎）、白芷（经拣选、粉碎）、辣椒粉、花椒粉（青花椒粉、红花椒粉中的一种或两种）、麻椒粉、孜然粉、芝麻、鸡肉粉【鸡肉、食用盐、味精、香辛料（花椒、八角）】、酱油粉（酱油、食用盐、麦芽糊精）、酵母抽提物、花生碎、大豆粉（黄豆粉）、胡椒粉、葱粉、洋葱粉、大蒜粉中的多种为原料，添加或不添加菌菇调味料【食用盐、菌菇粉（松茸、香菇、草菇、杏鲍菇）、苹果粉、玉米、胡萝卜、高丽菜、海苔、罗汉果粉】、5'-呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、辣椒红、二氧化硅、乙基麦芽酚、柠檬黄、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙）、复配食品添加剂{康甜素【葡萄糖、食用盐、糖精钠、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）】}、食品用香精、琥珀酸二钠（干贝素）、柠檬酸、日落黄、焦糖色中的一种或多种，经配料、混合、包装加工制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。

按食用方式不同，分为即食类固态复合调味料和非即食类固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 复配食品添加剂、复配膨松剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.5 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 小茴香、草果、辣椒粉、花椒粉（青花椒粉、红花椒粉）、麻椒粉、胡椒粉、葱粉、洋葱粉、大蒜粉、孜然粉、高良姜、山奈（沙姜）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.10 橘子皮、白芷、甘草、栀子应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.11 干姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.12 葱片应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.13 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.14 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。

- 2.1.15 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.19 琥珀酸二钠（干贝素）应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.20 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.21 鸡肉粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.22 大豆粉（黄豆粉）应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.24 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.25 花生碎应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.27 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.28 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.29 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.30 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.31 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.32 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.33 菌菇调味料应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.34 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.35 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.36 焦糖色应符合 GB 1886.64 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	呈粉状，无结块	取适量试样于烧杯中，在自然光线下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味和滋味	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)	≤	15.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤	59.0	GB 5009.44
总氮(以 N 计)/(g/100g)	≥	0.05	GB 5009.5
氨基酸态氮(以 N 计)/(g/100g)	≥	0.02	GB 5009.235
糖精钠 ^a (以糖精计)/(g/kg)	≤	0.15	GB 5009.28
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜) ^a /(g/kg)	≤	0.07	GB 5009.247
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计)/(g/kg)	≤	20.0	GB 5009.256
柠檬黄 ^a /(g/kg)	≤	0.2	GB 5009.35
日落黄 ^a /(g/kg)	≤	0.2	GB 5009.35
无机砷 ^b (以As计)/(mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.11
铅*(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.8	GB 5009.12
展青霉素/(μg/kg)(仅适用于添加苹果粉的产品)	≤	20	GB 5009.185

注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

注 2: a 仅适用于添加该食品添加剂的产品的检测。

注 3: 同一功能食品添加剂(相同色泽着色剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。

注 4: b 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/(CFU/g)	5	2	10	100	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	10 ²	10 ³	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 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。

2.7 其它要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、菌落总数（仅适用于即食类）、大肠菌群（仅适用于即食类）。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盐、味精、白砂糖、鸡精调味料、食用葡萄糖、麦芽糊精、香辛料【八角、小茴香、桂皮、高良姜、干姜、山奈（沙姜）、葱片、丁香、草果、肉豆蔻中的一种或多种，经拣选、粉碎或不粉碎】、甘草（经拣选、粉碎）、栀子（经拣选、粉碎）、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、糯米粉、橘子皮（经拣选、粉碎）、白芷（经拣选、粉碎）、辣椒粉、花椒粉（青花椒粉、红花椒粉中的一种或两种）、麻椒粉、孜然粉、芝麻、鸡肉粉【鸡肉、食用盐、味精、香辛料（花椒、八角）】、酱油粉（酱油、食用盐、麦芽糊精）、酵母抽提物、花生碎、大豆粉（黄豆粉）、胡椒粉、葱粉、洋葱粉、大蒜粉中的多种为原料，添加或不添加菌菇调味料【食用盐、菌菇粉（松茸、香菇、草菇、杏鲍菇）、苹果粉、玉米、胡萝卜、高丽菜、海苔、罗汉果粉】、5'-呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、辣椒红、二氧化硅、乙基麦芽酚、柠檬黄、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙）、复配食品添加剂{康甜素【葡萄糖、食用盐、糖精钠、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）】}、食品用香精、琥珀酸二钠（干贝素）、柠檬酸、日落黄、焦糖色中的一种或多种，经配料、混合、包装加工制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，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。

河南栗兴调味品有限公司

QB