



413759S-2023



河南食天味食品有限公司企业标准

Q/HSS 0002S-2023

固态复合调味料

2023-12-04 发布

2023-12-04 实施

河南食天味食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南食天味食品有限公司提出。

本标准由郑州工程技术学院食品安全研究中心和河南食天味食品有限公司共同起草。

本标准起草人：张百胜、葛梅。

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。

本标准适用于以香辛料粉（小茴香、栀子、荜拔、调料九里香、丁香、辣椒、沙姜、孜然、脱水大蒜、洋葱、大葱、小葱、韭葱、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、黑芥籽、桂皮、肉桂、姜黄、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶、肉豆蔻、甜罗勒、黑胡椒、白胡椒、花椒、麻椒、姜中一种或几种）、芝麻、黄豆、花生、食用盐、味精、白砂糖、植脂末（葡萄糖浆、乳粉）、脱水蔬菜（上海青、菠菜、芹菜中一种或几种）、麦芽糊精、食用红薯淀粉、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、米粉、小麦粉、乳粉中的几种为主要原料，添加或不添加十三香调味料、南德调味料、酱油粉、鸡肉粉、鸡肉提取物、肉类提取物、海鲜粉、海鲜提取物、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、大豆蛋白粉、水解大豆蛋白粉、碳酸氢钠、碳酸氢铵、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、乙基麦芽酚、食用香精、辣椒油树脂、琥珀酸二钠、甘氨酸（增味剂）、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、三氯蔗糖、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、DL-苹果酸、柠檬酸、焦糖色、天然胡萝卜素、 β -胡萝卜素、栀子黄、日落黄、柠檬黄、姜黄、辣椒红、红曲红、二氧化硅、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经过调配、粉碎或不粉碎、混合、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食或即食固态复合调味料。

产品根据添加原料不同可分为：五香粉固态复合调味料、烧烤料固态复合调味料、麻辣鲜固态复合调味料、酥肉粉固态复合调味料、裹肉粉固态复合调味料、嫩肉粉固态复合调味料、腌料固态复合调味料、撒粉固态复合调味料、牛肉风味调味料、酸辣粉调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 香辛料粉（小茴香、栀子、荜拔、调料九里香、丁香、辣椒、沙姜、孜然、脱水大蒜、洋葱、大葱、小葱、韭葱、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、黑芥籽、桂皮、肉桂、姜黄、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶、肉豆蔻、甜罗勒、黑胡椒、白胡椒、花椒、麻椒、姜）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.2 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.8 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.9 十三香调味料、南德调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。

- 2.1.11 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.12 食用红薯淀粉、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.16 酱油粉、鸡肉粉、鸡肉提取物、肉类提取物应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.17 海鲜粉、海鲜提取物应符合 GB 10133 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 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.20 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.21 水解大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.22 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.23 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.24 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.25 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.26 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.27 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.28 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.30 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.31 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.32 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.33 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.34 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.35 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.36 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.37 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.38 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.39 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.40 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.41 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.42 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.317 的规定。
- 2.1.43 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.44 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

- 2.1.45 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.46 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.47 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.48 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.49 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.50 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.51 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.52 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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 |
|-------|-----------------|---|
| 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 | 颗粒状或粉末状 | |
| 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 | |

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 | ≤ 50 | GB 5009.44 |
| *铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.8 | GB 5009.12 |
| 无机砷(以 As 计), mg/kg | ≤ 0.1 | GB 5009.11 |
| 磷酸盐(以 PO_4^{3-} 计) ^a , g/kg | ≤ 20 | GB 5009.256 |
| β -胡萝卜素 ^a , g/kg | ≤ 2.0 | GB 5009.83 |
| 栀子黄 ^a , g/kg | ≤ 1.5 | GB 5009.149 |
| 日落黄 ^a , g/kg | ≤ 0.2 | GB 5009.35 |
| 柠檬黄 ^a , g/kg | ≤ 0.2 | GB 5009.35 |
| 三氯蔗糖 ^a , g/kg | ≤ 0.25 | GB 22255 或 GB 5009.298 |
| 甜菊糖苷(以甜菊醇当量计) ^a , g/kg | ≤ 0.35 | SN/T 3854 |
| 乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.140 |
| 阿斯巴甜 ^a , g/kg | ≤ 2.0 | GB 5009.263 |

| | | | |
|-----------------------------------|---|-----|-------------|
| 3-氯-1,2-丙二醇 ^b , mg/kg | ≤ | 1.0 | GB 5009.191 |
| 山梨酸钾(以山梨酸计) ^a , g/kg | ≤ | 1.0 | GB 5009.28 |
| 苯甲酸钠(以苯甲酸计) ^a , g/kg | ≤ | 0.6 | GB 5009.28 |
| 脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计) ^a , g/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.121 |

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验；

b 仅限于添加水解大豆蛋白粉的产品。

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。

2.4 微生物限量

水产调味品、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, CFU/g | 5 | 2 | 10 | 100 | GB 4789.3 |
| 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 |
| 副溶血性弧菌 ^b , MPN/g | 5 | 1 | 100 | 1000 | GB 4789.7 |

注：^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；
^b仅适用于水产调味品的检测。

2.5 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,兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目:感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、菌落总数(即食产品、水产调味品)、大肠菌群(即食产品、水产调味品)。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以香辛料粉（小茴香、栀子、荜拔、调料九里香、丁香、辣椒、沙姜、孜然、脱水大蒜、洋葱、大葱、小葱、韭葱、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、黑芥籽、桂皮、肉桂、姜黄、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶、肉豆蔻、甜罗勒、黑胡椒、白胡椒、花椒、麻椒、姜中一种或几种）、芝麻、黄豆、花生、食用盐、味精、白砂糖、植脂末（葡萄糖浆、乳粉）、脱水蔬菜（上海青、菠菜、芹菜中一种或几种）、麦芽糊精、食用红薯淀粉、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、米粉、小麦粉、乳粉中的几种为主要原料，添加或不添加十三香调味料、南德调味料、酱油粉、鸡肉粉、鸡肉提取物、肉类提取物、海鲜粉、海鲜提取物、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、大豆蛋白粉、水解大豆蛋白粉、碳酸氢钠、碳酸氢铵、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、乙基麦芽酚、食用香精、辣椒油树脂、琥珀酸二钠、甘氨酸（增味剂）、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、三氯蔗糖、甜菊糖苷、乙酰磺胺酸钾、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、DL-苹果酸、柠檬酸、焦糖色、天然胡萝卜素、 β -胡萝卜素、栀子黄、日落黄、柠檬黄、姜黄、辣椒红、红曲红、二氧化硅、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经过调配、粉碎或不粉碎、混合、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食或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《调味料产品生产许可证审查细则》、GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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。

河南食天味食品有限公司

QB