410162S-2023

河南馋客食品有限公司企业标准

Q/HCK 0002S-2023

固态复合调味料

2023-01-28 发布　　2023-01-28 实施

河南馋客食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南馋客食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨峰、许方、张钦豪。

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、白砂糖、味精、食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、香辛料或香辛料粉（辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、蒜、大葱、小葱、洋葱、草果、甘草、小茴香、胡椒、八角、月桂叶、肉豆蔻、丁香、姜黄、高良姜、砂仁、山奈、木姜子、牛至、芫荽、香茅、芝麻中的一种或几种）中的几种为原料，加入或不加入白芷、脱水蔬菜（葱片、香葱片、洋葱片、洋葱粒、蒜片、蒜粒中的一种或几种）、果蔬粉（香葱粉、蒜粉、洋葱粉、番茄粉、南瓜粉中的一种或几种）、酵母抽提物、水产调味品（虾酱、鱼露中的一种或两种）、麦芽糊精、食用玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、食品添加剂【红曲红、红曲米、辣椒红、胭脂虫红、诱惑红、焦糖色、柠檬黄、日落黄、栀子黄、姜黄素、5′-呈味核苷酸二钠、5’-肌苷酸二钠、5’- 鸟苷酸二钠、海藻酸钠、L-丙氨酸（增味剂）、氨基乙酸（甘氨酸）（增味剂）、乙基麦芽酚中的一种或几种】、食用牛油、食用鸡油、食用羊油、食用猪油、起酥油 、植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、生活饮用水、食品用香精（番茄香精、鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精、麻辣香精、海鲜味香精、香菇香精、蚝油香精、酱油香精、豆豉香精、芝麻油香精中的一种或多种）中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、混合、包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的即食类或非即食类固态复合调味料。

根据食用方式不同可分为：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 2721 和 GB/T 5461 规定。

2.1.2白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.3味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.4食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.5鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.6鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.7牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.8鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。

2.1.9海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。

2.1.10排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。

2.1.11香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.12白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.13脱水蔬菜(洋葱片、洋葱粒、蒜片、蒜粒)应符合 NY/T 959 ~~或 Q/LZSP 0005S~~的规定。

2.1.14脱水蔬菜（葱片、香葱片）应符合 NY/T 960 ~~或 Q/LZSP 0005S~~ 的规定。

2.1.15果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.16酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.17水产调味品（鱼露、虾酱）应符合 GB 10133 的规定。

2.1.18麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.19食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.20马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.21木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.22红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.23红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。

2.1.24辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.25胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。

2.1.26诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.27焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.28柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.29日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.30栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.31姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。

2.1.325′-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。

2.1.335′-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。

2.1.345′-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.35L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。

2.1.36氨基乙酸应符合 GB 25542 的规定。

2.1.37乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.38海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.39食用鸡油、食用牛油、食用羊油、食用猪油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.40起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。

2.1.41大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。

2.1.42菜籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 1536 的规定。

2.1.43花生油应符合 GB 2716 和 GB/T 1534 的规定。

2.1.44芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.45生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.46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	可为粉状、片状、颗粒状并允许同时存在	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味
色　　泽	具有原料混合加工后应有的色泽	
气、滋味	具该产品应有的气滋味，无异味	
杂　　质	无肉眼可见的外来杂质	

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(以氯化钠计)， g/100g	≤	55	GB 5009.44
谷氨酸钠，g/100g	≥	0.1	SB/T 10371-2003中5.2.1
总氮（以N计），g/100g	≥	0.1	SB/T 10371-2003中5.2.1 或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
柠檬黄[a]，g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
日落黄[a]，g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
诱惑红[a]，g/kg	≤	0.04	GB 5009.141或SN/T 1743
栀子黄[a]，g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
姜黄素[a]，g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
a仅适用于使用该食品添加剂的产品； *铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。			

2.4 微生物限量

即食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
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
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

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，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，真菌毒素限量应符合GB 2761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；即食产品还应增加菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、香辛料或香辛料粉（辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、蒜、大葱、小葱、洋葱、草果、甘草、小茴香、胡椒、八角、月桂叶、肉豆蔻、丁香、姜黄、高良姜、砂仁、山奈、木姜子、牛至、芫荽、香茅、芝麻中的一种或几种）中的几种为原料，加入或不加入白芷、脱水蔬菜（葱片、香葱片、洋葱片、洋葱粒、蒜片、蒜粒中的一种或几种）、果蔬粉（香葱粉、蒜粉、洋葱粉、番茄粉、南瓜粉中的一种或几种）、酵母抽提物、水产调味品（虾酱、鱼露中的一种或两种）、麦芽糊精、食用玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、食品添加剂【红曲红、红曲米、辣椒红、胭脂虫红、诱惑红、焦糖色、柠檬黄、日落黄、栀子黄、姜黄素、5′-呈味核苷酸二钠、5’-肌苷酸二钠、5’- 鸟苷酸二钠、海藻酸钠、L-丙氨酸（增味剂）、氨基乙酸（甘氨酸）（增味剂）、乙基麦芽酚中的一种或几种】、食用牛油、食用鸡油、食用羊油、食用猪油、起酥油 、植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、生活饮用水、食品用香精（番茄香精、鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精、麻辣香精、海鲜味香精、香菇香精、蚝油香精、酱油香精、豆豉香精、芝麻油香精中的一种或多种）中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、混合、包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的即食类或非即食类固态复合调味料。

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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南馋客食品有限公司