



410785S-2023



河南省百年润和食品有限公司企业标准

Q/HBS 0002S-2023

固态复合调味料

2023-04-10 发布

2023-04-10 实施

河南省百年润和食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省百年润和食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杜果仁、申晓东。

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、白砂糖、熟花生仁碎、熟芝麻、外购汤料王调味料{食用盐、玉米粉、鸡肉精粉、白砂糖、姜粉、花椒粉、脱水香葱片、辣椒粉、食品添加剂[谷氨酸钠、琥珀酸二钠、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、焦糖色]}、山楂、陈皮、白芷、香辛料【辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、香茅、砂仁、山奈、八角、桂皮、香叶(月桂叶)、姜黄、孜然、丁香、甘草中的几种】、鸡精调味料、鸡粉调味料中的几种为主要原料,添加或不添加麦芽糊精、食用葡萄糖、辣椒红、二氧化硅、食品用香精(鸡肉味香精、肉味香精、牛肉味香精中的一种或几种)中的一种或几种,经分选、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、调配、包装等工艺加工而成的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。

根据原辅料不同产品可分为:调味粉复合调味料、鸡肉味复合调味料、肉味香复合调味料、牛肉味复合调味料、麻辣鲜复合调味料、香辣味复合调味料、烧烤料复合调味料、五香粉复合调味料、卤料粉复合调味料、十三香大料复合调味料、炖肉炖排骨料复合调味料、炒鸡料复合调味料、包子饺子料复合调味料、芝麻香复合调味料、炒菜香复合调味料、椒盐复合调味料、复合辣椒粉、辣味粉复合调味料、凉菜料复合调味料、复合风味调味料。

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/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.3 熟花生仁碎应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 熟芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 汤料王调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.11 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.12 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。
- 2.1.13 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.14 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.15 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.16 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	粉末状、颗粒状或具有该品种特有的性状	从样品中取出一份，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有相应产品应有的色泽	
气味、滋味	具有相应产品应有的气、滋味，无霉味及其他异味	
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	≤ 20.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 55.0	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；
a 仅限添加山楂的产品检测。

2.4 微生物限量

即食类微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采集方案 ^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

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；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、菌落总数（仅限即食类）、大肠菌群（仅限即食类）。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、味精、白砂糖、熟花生仁碎、熟芝麻、外购汤料王调味料{食用盐、玉米粉、鸡肉精粉、白砂糖、姜粉、花椒粉、脱水香葱片、辣椒粉、食品添加剂[谷氨酸钠、琥珀酸二钠、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、焦糖色]}、山楂、陈皮、白芷、香辛料【辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、草果、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、香茅、砂仁、山奈、八角、桂皮、香叶(月桂叶)、姜黄、孜然、丁香、甘草中的几种】、鸡精调味料、鸡粉调味料中的几种为主要原料，添加或不添加麦芽糊精、食用葡萄糖、辣椒红、二氧化硅、食品用香精(鸡肉味香精、肉味香精、牛肉味香精中的一种或几种)中的一种或几种，经分选、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、调配、包装等工艺加工而成的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》的要求制定本企业标准，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。

河南省百年润和食品有限公司

QB