411007S-2023

河南省自己人农业发展有限责任公司企业标准

Q/HZN 0003S-2023

固态复合调味料

2023-04-25 发布　　2023-04-25 实施

河南省自己人农业发展有限责任公司 发布

前　　言

本标准由河南省自己人农业发展有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：崔勇。

HNQB

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、辣椒、花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、孜然、丁香、月桂叶、桂皮、肉豆蔻、草果、小茴香、砂仁、山奈、甘草、高良姜、香荚兰、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、姜黄、百里香、青花椒、蒜、姜中的多种为主要原料，加入或不加入食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、麦芽糊精、食用葡萄糖、陈皮、山楂、白果、白芷、木瓜、玉米、芝麻、花生、酵母抽提物、南瓜粉、干紫菜、黄贡椒、鱼头剁椒、泡小米辣、泡海椒、泡黄姜、骨素、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻香油、棕榈油中的一种或多种）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或多种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、番茄粉、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、辣椒红、姜黄素、β-胡萝卜素、焦糖色、柠檬酸、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、琥珀酸二钠、5′-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辣椒油树脂、花椒提取物、食用香精（猪肉风味、排骨风味、鸡肉风味、牛肉风味、羊肉风味、鱼肉风味、海鲜风味、麻辣风味、香辣风味、葱香风味、蒜香风味、藤椒风味、菠萝风味的一种或多种）、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳粉、速溶豆粉中的多种，经计量配制、前处理、调配混合、过筛或不过筛、包装加工而成的包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。

或以芝麻为主要原料，经炒熟、粉碎后添加食用盐混合、包装而成的芝麻盐。

根据添加原料不同可分为：非即食固态复合调味料、即食固态复合调味料、即食芝麻盐。

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 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.4 辣椒、花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、孜然、丁香、月桂叶、桂皮、肉豆蔻、草果、小茴香、砂仁、山奈、甘草、高良姜、香荚兰、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、姜黄、百里香、青花椒、蒜、姜应符合 GB/T 15691 的规定。

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

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

2.1.7 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 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 陈皮、山楂、白果、白芷、木瓜应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.11 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.12 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

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

2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.15 南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.16 干紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。

2.1.17 黄贡椒、鱼头剁椒、泡小米辣、泡海椒、泡黄姜应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。

2.1.18 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。

2.1.19 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.20 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.21 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.22 芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.23 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.24 食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油）应符合 GB 10146 的规定。

2.1.25 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.26 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.27 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.28 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。

2.1.29 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。

2.1.30 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。

2.1.31 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.32 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.33 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.34 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.35 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。

2.1.36 β-胡萝卜素应符合 GB 1886.317 的规定。

2.1.37 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.38 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.39 甘氨酸（氨基乙酸）应符合 GB 25542 的规定。

2.1.40 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。

2.1.41 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

2.1.42 5′-呈味核苷酸二钠 GB 1886.171 的规定。

2.1.43 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.44 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

2.1.45 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。

2.1.46 花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。

2.1.47 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.48 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.49 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.50 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.51 速溶豆粉应符合 GB/T 18738 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	粉状	取样品1份，置于白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有该产品固有的正常色泽	
气味、滋味	具有该产品固有的滋味、气味，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	≤	14	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[a]（以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤	20	GB 5009.256
姜黄素[a]，g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
β-胡萝卜素[a]，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
山梨酸钾[a]（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠[a]（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
氨基酸态氮[b]（以 N 计），g/100g	≤	0.1	GB 5009.235
展青霉素[c]，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
酸价（以脂肪计）（KOH）[d]，mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）[d]，g/100g	≤	0.25	GB 5009.227

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测；

b 仅适用于添加味精的产品检测；

c 仅适用于添加山楂的产品检测；

d 仅适用于添加芝麻盐的产品检测；

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

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
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

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。

3 检验

出厂检验项目：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、氨基酸态氮（仅适用于添加味精的产品）、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

HZN QB

编制说明

本标准适用于以食用盐、味精、白砂糖、辣椒、花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、孜然、丁香、月桂叶、桂皮、肉豆蔻、草果、小茴香、砂仁、山奈、甘草、高良姜、香荚兰、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、姜黄、百里香、青花椒、蒜、姜中的多种为主要原料，加入或不加入食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、麦芽糊精、食用葡萄糖、陈皮、山楂、白果、白芷、木瓜、玉米、芝麻、花生、酵母抽提物、南瓜粉、干紫菜、黄贡椒、鱼头剁椒、泡小米辣、泡海椒、泡黄姜、骨素、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻香油、棕榈油中的一种或多种）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中的一种或多种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、番茄粉、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、辣椒红、姜黄素、β-胡萝卜素、焦糖色、柠檬酸、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、琥珀酸二钠、5′-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辣椒油树脂、花椒提取物、食用香精（猪肉风味、排骨风味、鸡肉风味、牛肉风味、羊肉风味、鱼肉风味、海鲜风味、麻辣风味、香辣风味、葱香风味、蒜香风味、藤椒风味、菠萝风味的一种或多种）、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳粉、速溶豆粉中的多种，经计量配制、前处理、调配混合、过筛或不过筛、包装加工而成的包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。

或以芝麻为主要原料，经炒熟、粉碎后添加食用盐混合、包装而成的芝麻盐。

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》要求制订本企业标准，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。

河南省自己人农业发展有限责任公司

HN QB