



411251S-2023



河南省万强食品有限公司企业标准

Q/HWS 0003S-2023

固态复合调味料

2023-05-14 发布

2023-05-14 实施

河南省万强食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省万强食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：万忠强。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HWS 0003S-2022，备案号：410758S-2022。

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。

本标准适用于以辣椒、花椒、小茴香、胡椒、八角、桂皮、孜然、豆蔻、草果、姜、姜黄、山奈、月桂叶、砂仁、香茅草、白果、橘皮（陈皮）、丁香、迷迭香、当归、紫苏、白芷、荜茇、葱、蒜、芝麻中的一种或几种为原料，经烘干、粉碎后，加入食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、酵母抽提物、琥珀酸二钠、植物水解蛋白（大豆水解蛋白、小麦水解蛋白中的一种或几种）、番茄粉、黄芥末抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、鱼肉粉调味料、牛肉粉调味料、麦芽糊精中的几种，添加或不添加食品用香精（牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、鸭肉味香精、海鲜味香精、烧烤风味香精、麻辣味香精、藤椒味香精、烟熏味香精、果蔬味香精、奥尔良味香精、奶香味香精中的一种或几种）、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、柠檬酸钠、阿斯巴甜、甜菊糖苷、辣椒红、辣椒油树脂、二氧化硅中的一种或几种，经原料验收、配料、粉碎、搅拌混合、干燥、包装加工而成的包含两种及两种以上调味料的即食类或非即食类固态复合调味料。

根据原料不同，产品分类为：牛肉味固态复合调味料、猪肉味固态复合调味料、鸡肉味固态复合调味料、鱼肉味固态复合调味料、羊肉味固态复合调味料、鸭肉味固态复合调味料、海鲜味固态复合调味料、烧烤风味固态复合调味料、麻辣味固态复合调味料、藤椒味固态复合调味料、烟熏味固态复合调味料、果蔬味固态复合调味料、香葱味固态复合调味料、大蒜味固态复合调味料、奥尔良味固态复合调味料、奶香味固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 辣椒、花椒、小茴香、胡椒、八角、桂皮、孜然、豆蔻、草果、姜、姜黄、山奈、月桂叶、砂仁、香茅草、白果、丁香、迷迭香、当归、紫苏、荜茇、葱、蒜、芝麻应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

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

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

2.1.6 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

- 2.1.7 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.8 植物水解蛋白（大豆水解蛋白、小麦水解蛋白）应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料、鸡粉调味料、鱼肉粉调味料、牛肉粉调味料应符合 GB31644 的规定。
- 2.1.10 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.15 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.16 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.17 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.18 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.19 黄芥末抽提物应符合 GB 1886.269 的规定。
- 2.1.20 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.21 白芷、橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.22 白砂糖应符合应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.24 生产用水应符合 GB 5749 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	试验方法
性状	固态粉末状或颗粒状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有原辅料混合加工后特有的色泽	
气味、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	≤ 14.0	GB 5009.3

食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	55.0	GB 5009.44
总氮（以 N 计），g/100g	≥	0.4	SB/T 10371
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当计），g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
阿斯巴甜 ^a ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg（仅适用于添加植物水解蛋白的产品）	≤	1.0	GB 5009.191
注*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a仅限添加该食品添加剂的产品。			

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	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
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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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、菌落总数（仅适用于即食类产品）、大肠菌群（仅适用于即食类产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以辣椒、花椒、小茴香、胡椒、八角、桂皮、孜然、豆蔻、草果、姜、姜黄、山奈、月桂叶、砂仁、香茅草、白果、橘皮（陈皮）、丁香、迷迭香、当归、紫苏、白芷、荜茇、葱、蒜、芝麻中的一种或几种为原料，经烘干、粉碎后，加入食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、酵母抽提物、琥珀酸二钠、植物水解蛋白（大豆水解蛋白、小麦水解蛋白中的一种或几种）、番茄粉、黄芥末抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、鱼肉粉调味料、牛肉粉调味料、麦芽糊精中的几种，添加或不添加食品用香精（牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、鸭肉味香精、海鲜味香精、烧烤风味香精、麻辣味香精、藤椒味香精、烟熏味香精、果蔬味香精、奥尔良味香精、奶香味香精中的一种或几种）、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、柠檬酸钠、阿斯巴甜、甜菊糖苷、辣椒红、辣椒油树脂、二氧化硅中的一种或几种，经原料验收、配料、粉碎、搅拌混合、干燥、包装加工而成的包含两种及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》及相关国标、行标的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。

河南省万强食品有限公司

QB