



411336S-2023



河南六月居调味食品有限公司企业标准

Q/HLT 0001S-2023

# 固态复合调味料

2023-05-21 发布

2023-05-21 实施

河南六月居调味食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南六月居调味食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李林。

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、食用玉米淀粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、蒜粉、葱粉、甜椒粉、姜黄粉、番茄粉、香辛料（洋葱、花椒、八角、干姜、辣椒、桂皮、高良姜、白胡椒、黑胡椒、孜然、麻椒、青花椒、小茴香、月桂叶、丁香、豆蔻、砂仁、甘草、山奈、肉豆蔻、芫荽、草果中的一种或几种）、橘皮、白芷、山楂、芝麻、花生碎、酵母提取物中的几种为原料，添加或不添加复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、食用盐、食用葡萄糖）、乙基麦芽酚、鸡肉提取物、牛肉提取物、咸味食品香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、羊肉味香精中的一种或几种，经挑选、筛分、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的两种或两种以上调味料的即食或非即食固态复合调味料。

根据添加原辅料的不同产品可分为以下几种：麻辣鲜调味料、肉味香调味料、芝麻香调味料、面条料调味料、包子饺子料、椒盐调味料、奥尔良烤翅腌料、十香腌料、烧烤腌料、烧烤撒料、孜然撒料、烧烤蘸料、肉味王调味料。

## 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 鸡精调味料 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 蒜粉、葱粉、甜椒粉、姜黄粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.10 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 橘皮、白芷、山楂应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.12 芝麻、花生碎应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.14 鸡肉提取物、牛肉提取物、咸味食品香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、羊肉味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.16 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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	固态，均匀粉末状或小颗粒状，无结块	从样品中随机取出适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味、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	≤ 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
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
磷酸盐 <sup>b</sup> (以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 20	GB 5009.256
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; b 仅限添加该食品添加剂产品的检验。		

## 2.4 微生物限量

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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	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
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；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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数（仅限即食类）、大肠菌群（仅限即食类）。型式检验应符合国家相关规定。

## 编制说明

本标准适用于以食用盐、白砂糖、味精、食用玉米淀粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、蒜粉、葱粉、甜椒粉、姜黄粉、番茄粉、香辛料（洋葱、花椒、八角、干姜、辣椒、桂皮、高良姜、白胡椒、黑胡椒、孜然、麻椒、青花椒、小茴香、月桂叶、丁香、豆蔻、砂仁、甘草、山奈、肉豆蔻、芫荽、草果中的一种或几种）、橘皮、白芷、山楂、芝麻、花生碎、酵母提取物中的几种为原料，添加或不添加复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、氯化钾、食用盐、食用葡萄糖）、乙基麦芽酚、鸡肉提取物、牛肉提取物、咸味食品香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、羊肉味香精中的一种或几种，经挑选、筛分、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成的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。

河南六月居调味食品有限公司