



411343S-2023



河南省南街村（集团）有限公司企业标准

Q/HNJ 0019S-2023

风味汤料（固态复合调味料）

2023-05-22 发布

2023-05-22 实施

河南省南街村（集团）有限公司 发布

前 言

本标准由河南省南街村（集团）有限公司提出。

本标准起草单位：河南省南街村（集团）有限公司、河南省南街村（集团）有限公司调味品分公司。

本标准主要起草人：陈志锋、甄丽静、李丹阳、张世瑛、王飞、袁小涛。

本标准自发布之日起，替代Q/HNJ 0019S-2021（备案号：412822S-2021）

H N
Q B

风味汤料（固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了风味汤料（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（谷氨酸钠）、外购牛肉粉〔牛肉、食用牛油、酸水解（大豆）植物蛋白调味料液、麦芽糊精、食用盐、味精、八角粉、桂皮粉、花椒粉、葱粉、姜粉、蒜粉、山梨酸钾〕、外购猪肉粉〔猪肉、食用猪油、酸水解（大豆）植物蛋白调味料液、麦芽糊精、食用盐、味精（谷氨酸钠）、八角粉、桂皮粉、花椒粉、葱粉、姜粉、蒜粉、山梨酸钾〕、香辛料（辣椒、花椒、八角、胡椒、孜然、葱、姜、小茴香、桂皮、肉桂、大蒜、洋葱粉、百里香、甜罗勒）、白砂糖、食用葡萄糖、肉松、豆豉、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、玉米粉、橘皮（陈皮）、麦芽糊精、芝麻、黄豆、豆瓣酱粉（郫县豆瓣酱、酿造酱油、麦芽糊精、食用盐）、番茄粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、香菇粉、大豆油中的几种为原料，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、酸水解（大豆）植物蛋白调味粉（酸水解植物蛋白调味料液、麦芽糊精）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、辣椒红、黄原胶、姜黄、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、乙基麦芽酚、柠檬酸、琥珀酸二钠、二氧化硅、山梨酸钾、微晶纤维素、食品用香精（猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精中的一种或几种）中的一种或几种，经筛选、烘烤、粉碎、配制、混合、包装加工而成的包含两种或两种以上调味品的风味汤料（固态复合调味料）。

产品根据食用方式分为：即食类风味汤料（固态复合调味料）、非即食类风味汤料（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/T 5461 和 GB 2721 的规定。

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

2.1.3 牛肉粉应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.4 猪肉粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.5 香辛料（辣椒、花椒、八角、胡椒、孜然、葱、姜、小茴香、桂皮、肉桂、大蒜、洋葱粉、百里香、甜罗勒）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.8 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。

2.1.9 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 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 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.12 豆瓣酱粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.13 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

- 2.1.14 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.15 酱油粉应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.16 香菇应符合 GH/T 1013和GB 7096 的规定。
- 2.1.17 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.18 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.19 酸水解（大豆）植物蛋白调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.21 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.22 食品用香精（猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.24 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.25 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.26 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.27 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.28 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.29 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.30 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.31 橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.32 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.33 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.34 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.35 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.36 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.37 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.38 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.39 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	固体	从样品中取出50g,置于白色瓷盘中,在自然光线下,用肉眼观察其性状、
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味	具有该产品应有的气味, 无异味	

滋 味	具有该产品应有的滋味，无异味	色泽，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
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
氨基酸态氮（以N计），g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
水分，g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 58.0	GB 5009.44
总氮（以N计），g/100g	≥ 1.0	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
3-氯-1,2-丙二醇 ^a ，mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^b ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
山梨酸钾（以山梨酸计） ^b ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
磷酸盐 ^b （以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256

注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加酸水解（大豆）植物蛋白调味粉的产品。

b 仅适用于添加该食品添加剂的产品。

2.4 微生物限量

即食类风味汤料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 平板计数法
霉菌，CFU/g	5	1	10^2	10^3	GB 4789.15
酵母，CFU/g	5	1	10^2	10^3	GB 4789.15
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：非即食类风味汤料为感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、氨基酸态氮；即食类风味汤料为感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群。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(谷氨酸钠)、外购牛肉粉〔牛肉、食用牛油、酸水解(大豆)植物蛋白调味料液、麦芽糊精、食用盐、味精、八角粉、桂皮粉、花椒粉、葱粉、姜粉、蒜粉、山梨酸钾〕、外购猪肉粉〔猪肉、食用猪油、酸水解(大豆)植物蛋白调味料液、麦芽糊精、食用盐、味精(谷氨酸钠)、八角粉、桂皮粉、花椒粉、葱粉、姜粉、蒜粉、山梨酸钾〕、香辛料(辣椒、花椒、八角、胡椒、孜然、葱、姜、小茴香、桂皮、肉桂、大蒜、洋葱粉、百里香、甜罗勒)、白砂糖、食用葡萄糖、肉松、豆豉、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、玉米粉、橘皮(陈皮)、麦芽糊精、芝麻、黄豆、豆瓣酱粉(郫县豆瓣酱、酿造酱油、麦芽糊精、食用盐)、番茄粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、酱油粉(酿造酱油、麦芽糊精)、香菇粉、大豆油中的几种为原料,添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、酸水解(大豆)植物蛋白调味粉(酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精)、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、辣椒红、黄原胶、姜黄、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、乙基麦芽酚、柠檬酸、琥珀酸二钠、二氧化硅、山梨酸钾、微晶纤维素、食品用香精(猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精中的一种或几种)中的一种或几种,经筛选、烘烤、粉碎、配制、混合、包装加工而成的包含两种或两种以上调味品的风味汤料(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。

河南省南街村(集团)有限公司