



411638S-2023



河南省品之味食品有限公司企业标准

Q/HPS 0001S-2023

复合调味粉（固态复合调味料）

2023-06-10 发布

2023-06-10 实施

河南省品之味食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省品之味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘瑞云、郭莉、李宗海。

H N
Q B

复合调味粉（固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了复合调味粉（固态复合调味料）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白砂糖、食用盐、味精、鸡粉调味料、食用葡萄糖为主要原料，添加或不添加麦芽糊精、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、N-[N-(3, 3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L 苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、琥珀酸二钠、辣椒粉、花椒粉、八角粉、白胡椒粉、孜然粉、香葱粉、食品用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精、海鲜味香精、番茄味香精中的一种或两种以上）、L-苹果酸、DL-苹果酸、番茄粉、二氧化硅中的一种或几种，经粉碎、混合、筛粉、包装等工序而成的包含两种及两种以上调味料的非即食复合调味粉（固态复合调味料）。

根据添加原料不同可分为：香葱复合调味粉、麻辣复合调味粉、肉类复合调味粉、番茄复合调味粉、增鲜复合调味粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.2 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB15203 的规定。
- 2.1.5 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.6 辣椒、花椒、八角、白胡椒、孜然、香葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 食品用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精、海鲜味香精、番茄味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.11 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.12 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.13 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.14 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.15 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.16 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB15203 的规定。
- 2.1.17 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.18 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 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	小颗粒状或粉末状	在自然光线充足的实验室中,将样品放入白瓷盘内,观察其外观、色泽、性状。配制 1%的复合调味粉溶液,嗅其气味,并取出少许样品溶液放入口内,仔细品尝,检测被检测样品的气味和滋味。辨其有无杂质。
色泽	具有该产品特有的色泽	
气味和滋味	具有该产品特有的气味和滋味,无异味	
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
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 40.0	GB 5009.44
水分, g/100g	≤ 9.0	GB 5009.3
氨基酸态氮(以 N 计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
总氮(以 N 计), g/100g	≥ 0.2	GB 5009.5
纽甜, g/kg	≤ 0.07	GB 5009.247
阿斯巴甜, g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
注:*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定		

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	指 标	检验方法
菌落总数, CFU /g	≤ 30000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤ 1.5	GB 4789.3MPN 计数法
沙门氏菌, 0/25g	不得检出	GB 4789.4
志贺氏菌, 0/25g	不得检出	GB 4789.5
金黄色葡萄球菌, 0/25g	不得检出	GB 4789.10

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 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产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，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、食用盐、水分、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以白砂糖、食用盐、味精、鸡粉调味料、食用葡萄糖为主要原料，添加或不添加麦芽糊精、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、N-[N-(3, 3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、琥珀酸二钠、辣椒粉、花椒粉、八角粉、白胡椒粉、孜然粉、香葱粉、食品用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精、海鲜味香精、番茄味香精中的一种或两种以上）、L-苹果酸、DL-苹果酸、番茄粉、二氧化硅中的一种或几种，经粉碎、混合、筛粉、包装等工序而成的包含两种及两种以上调味料的非即食复合调味粉（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》和《调味料产品生产许可证审查细则（2006 版）》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。

河南省品之味食品有限公司