



411823S-2023

濮阳市汇丰食品有限公司企业标准

Q/PHS 0001S-2023

# 固态复合调味料

2023-06-23 发布

2023-06-23 实施

濮阳市汇丰食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由濮阳市汇丰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：梁定友。

本标准自发布实施日起替代 Q/PHS 0001S-2020（备案号：416435S-2020）。

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、香辛料或其粉【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、土茴香、圆叶当归、芥末籽、辣椒、桂皮、肉桂、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、荜拔、胡椒、芝麻、丁香、百里香、花椒、麻椒、姜、调料九里香、多香果、葱粉、蒜粉、姜粉、香葱粉中的一种或几种】、青果、白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、梔子、桂圆、枸杞、山药、木瓜、白砂糖、味精、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡精、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、脱水蔬菜（脱水葱、脱水胡萝卜、脱水香菜、脱水菠菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜中的一种或几种）、香菇或香菇粉、红枣干、芝麻、花生仁、葵花籽仁（瓜子仁）、熟黄豆、番茄粉、咖喱粉、玉米粉、小麦粉、骨素中的几种为原料，辅以或不辅以酸水解植物蛋白调味粉、紫菜、虾米中的一种或几种，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、二氧化硅、三聚磷酸钠、食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、香辛型香精、蔬菜味香精、排骨味香精、烧烤风味香精、咸味香精、鲜味香精、爱尔兰香精中的一种或几种）、氧化淀粉、醋酸酯淀粉、黄原胶、瓜尔胶、辣椒红、红曲红、焦糖色、高粱红中的一种或几种，经挑选、干燥、粉碎或不粉碎、配料、混合、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。

根据原辅料及食用方式不同，产品分为：非即食固态复合调味料、即食固态复合调味料。

## 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 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 青果、白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、梔子、桂圆、枸杞、山药、木瓜应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。

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

2.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.8 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.9 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.10 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。

- 2.1.11 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.12 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.13 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.14 食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.17 香菇或香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.18 红枣干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.19 芝麻、花生仁、葵花籽仁（瓜子仁）、熟黄豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.21 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.22 玉米粉、小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.24 酸水解植物蛋白调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.25 紫菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.26 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.27 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.28 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.29 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.30 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.31 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.32 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.33 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.34 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.35 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.36 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.37 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.38 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.39 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.40 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.41 高粱红应符合 GB 1886.32 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	从样品中随机取出适量，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，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产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	≤ 15.0	GB 5009.3
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 58 (仅适用于添加食用盐的产品)	GB 5009.44
<sup>a</sup> 无机砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
磷酸盐 (以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 20.0 (仅适用于添加三聚磷酸钠的产品)	GB 5009.256
展青霉素, μg/kg	≤ 20 (仅适用于添加山楂的产品)	GB 5009.185
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤ 1.0 (仅适用于添加酸水解植物蛋白调味粉的产品)	GB 5009.191

注1: a可先测定其总砷,当总砷含量不超过无机砷限量值时,可判定符合限量要求而不必测定无机砷;否则,需测定无机砷含量再作判定。

注2: \*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

即食类产品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 <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	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅限即食产品）、大肠菌群（仅限即食产品）的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以食用盐、香辛料或其粉【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、土茴香、圆叶当归、芥末籽、辣椒、桂皮、肉桂、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、荜拨、胡椒、芝麻、丁香、百里香、花椒、麻椒、姜、调料九里香、多香果、葱粉、蒜粉、姜粉、香葱粉中的一种或几种】、青果、白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、梔子、桂圆、枸杞、山药、木瓜、白砂糖、味精、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡精、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、脱水蔬菜（脱水葱、脱水胡萝卜、脱水香菜、脱水菠菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜中的一种或几种）、香菇或香菇粉、红枣干、芝麻、花生仁、葵花籽仁（瓜子仁）、熟黄豆、番茄粉、咖喱粉、玉米粉、小麦粉、骨素中的几种为原料，辅以或不辅以酸水解植物蛋白调味粉、紫菜、虾米中的一种或几种，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、二氧化硅、三聚磷酸钠、食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、香辛型香精、蔬菜味香精、排骨味香精、烧烤风味香精、咸味香精、鲜味香精、奥尔兰香精中的一种或几种）、氧化淀粉、醋酸酯淀粉、黄原胶、瓜尔胶、辣椒红、红曲红、焦糖色、高粱红中的一种或几种，经挑选、干燥、粉碎或不粉碎、配料、混合、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。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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准不包含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳市汇丰食品有限公司