



411892S-2023



河南圣量食品有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2023

固态调味料

2023-06-28 发布

2023-06-28 实施

河南圣量食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南圣量食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：段培洋。

本标准替代 Q/HSS 0001S-2022。

H N

Q B

固态调味料

1 范围

本标准规定了固态调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以辣椒、食用盐、味精、白砂糖、食用葡萄糖、牛肉粉调味料、鸡粉调味料中的一种或几种为原料，添加或不添加香辛料[花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、砂仁、桂皮、小茴香、豆蔻、高良姜、草果、黑胡椒、孜然、香叶（月桂叶）、丁香、肉豆蔻、麻椒、砂仁、山楂中的几种]、干姜、干葱、陈皮、白芷、芝麻中的一种或几种，经原料前处理、分选、炒制（大豆油）或不炒制、粉碎（捣碎或切段）、调配或不调配、杀菌或不杀菌、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调味料。

根据食用方式不同可分为：即食产品、非即食产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 牛肉粉调味料应符合SB/T 10513的规定。
- 2.1.2 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.4 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.6 香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.7 干姜、干葱应符合NY/T 1045的规定。
- 2.1.8 辣椒应符合GB/T 30382的规定。
- 2.1.9 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.10 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.11 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》（2020年版一部）的规定。
- 2.1.12 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.13 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	检 验 方 法
性 状	颗粒状或粉末状或段状	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，

色 泽	具有产品应有的色泽	用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具产品应有的气、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
水分, g/100g	≤ 15	GB 5009.3
食用盐(以氯化钠计), g/100g	≤ 58(仅限使用食用盐的产品)	GB 5009.44
氨基酸态氮(以N计), g/100g	≥ 0.1	SB/T 10371或GB 5009.235
总氮(以N计), g/100g	≥ 0.4	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
展青霉素, μg/kg	≤ 20(仅限使用山楂的产品)	GB 5009.185

*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

即食固态调味料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(若非指定,均以CFU/g表示)				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	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	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

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,真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐(使用食用盐的产品)、氨基酸态氮；即食固态调味料还需要增加菌数总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以辣椒、食用盐、味精、白砂糖、食用葡萄糖、牛肉粉调味料、鸡粉调味料中的一种或几种为原料，添加或不添加香辛料[花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、砂仁、桂皮、小茴香、豆蔻、高良姜、草果、黑胡椒、孜然、香叶（月桂叶）、丁香、肉豆蔻、麻椒、砂仁、山楂中的几种]、干姜、干葱、陈皮、白芷、芝麻中的一种或几种，经原料前处理、分选、炒制（大豆油）或不炒制、粉碎（捣碎或切段）、调配或不调配、杀菌或不杀菌、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》标准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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南圣量食品有限公司

QB