



411998S-2023



河南奥克调味品有限公司企业标准

Q/HAT 0002S-2023

# 固态复合调味料

2023-07-07 发布

2023-07-07 实施

河南奥克调味品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南奥克调味品有限公司提出。

本标准起草单位：河南奥克调味品有限公司。

本标准主要起草人：徐存胜、堵泽琛。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HAT 0002S-2021，备案号：413255S-2021。

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要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用盐、味精、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、酵母抽提物、肉松中的一种或多种为主要原料，辅以生活饮用水、香辛料（洋葱、大葱、芝麻、小葱、韭葱、蒜、高良姜、姜、豆蔻、香豆蔻、草果、芹菜、辣椒、桂皮、肉桂、小茴香、甘草、八角、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、胡麻、芝麻、丁香、花椒、桔茗、砂仁、山奈、月桂、薄荷、荜拔、细叶芹、杨桃、黑芥籽、芫荽、姜黄、香茅、小豆蔻、椒样薄荷、留兰香、欧芹、多香果、迷迭香、白欧芥、香椿、香旱芹中的一种或几种）、白芷、山药、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡骨高汤粉、牛骨高汤粉、猪骨高汤粉、羊骨高汤粉、鱼粉、虾粉、海鲜粉、腐乳粉、牛肉粉、鸡肉粉、排骨粉、酱油粉、食品用香精（番茄香精、鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精、麻辣香精、虾味香精、海鲜味香精、烤肉味香精、肉味香精、香菇香精、大盘鸡味香精、麻婆豆腐味香精、烧烤味香精、蚝油香精、沙茶香精、酸菜味香精、蟹黄香精、小龙虾香精、酸菜鱼味香精、田螺香精、排骨粉香精、酱油香精、豆豉香精、芝麻油香精、山药香精中的一种或多种）、花椒提取物、桔茗籽油、香葱油、生姜油、黑胡椒提取物/黑胡椒油树脂、大蒜油、黄芥末抽提物/黄芥末油树脂、八角茴香油、小茴香油、丁香花蕾油、肉桂皮油/油树脂、洋葱油、大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、食用鸡油、食用猪油、食用牛油、食用羊油、白菜粉、胡萝卜粉、芥菜粉、香菜粉、青梗菜粉、菠菜粉、南瓜粉、番茄粉、花生、葵花籽、青豆、玉米粒、冰糖、麦芽糖、大豆分离蛋白、蛋黄粉、谷朊粉、魔芋粉、糯米粉、乳清粉、酸水解植物蛋白调味液、食用菌（香菇、杏鲍菇、茶树菇、松茸菌、牛肝菌、猴头菇、羊肚菌中的一种或几种）的一种或多种，添加或不添加乙酰化二淀粉磷酸酯、山梨糖醇、淀粉磷酸酯钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、维生素E、阿斯巴甜、辣椒红、萝卜红、柠檬黄、日落黄、姜黄、红曲红、焦糖色、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷脂、二氧化硅、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、L-丙氨酸（增味剂）、辛烯基琥珀酸淀粉钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、纽甜、三氯蔗糖中的几种或多种，经前处理、粉碎/不粉碎、调配、混合、制粒或不制粒、干燥或不干燥和包装而成的含两种或两种以上调味料的非即食或即食的固态复合调味料。本标准不含水产调味品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 规定。
- 2.1.2 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.4 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

- 2.1.6 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.7 食用葡萄糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.8 麦芽糊精应符合 GB 15203 和 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.10 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.11 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.12 香辛料（洋葱、大葱、芝麻、小葱、韭葱、蒜、高良姜、姜、豆蔻、香豆蔻、草果、芹菜、辣椒、桂皮、肉桂、小茴香、甘草、八角、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、胡麻、芝麻、丁香、花椒、桔茗、砂仁、山奈、月桂、薄荷、荜拔、细叶芹、杨桃、黑芥籽、芫荽、姜黄、香茅、小豆蔻、椒样薄荷、留兰香、欧芹、多香果、迷迭香、白欧芥、香椿、香旱芹）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.14 山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.15 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.16 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.17 鸡骨高汤粉、牛骨高汤粉、猪骨高汤粉、羊骨高汤粉、鱼粉、虾粉、海鲜粉、腐乳粉、牛肉粉、鸡肉粉、排骨粉、酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 花椒提取物、桔茗籽油、香葱油、生姜油、黑胡椒提取物/黑胡椒油树脂、大蒜油、黄芥末抽提物/黄芥末油树脂、八角茴香油、小茴香油、丁香花蕾油、肉桂皮油/油树脂、洋葱油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.20 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.21 菜籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.22 花生油应符合 GB 2716 和 GB/T 1534 的规定。
- 2.1.23 棕榈油应符合 GB 2716 和 GB/T 15680 的规定。
- 2.1.24 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 食用鸡油、食用猪油、食用牛油、食用羊油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.26 白菜粉、胡萝卜粉、芥菜粉、香菜粉、青梗菜粉、菠菜粉、南瓜粉、番茄粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.27 花生、葵花籽、青豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.28 玉米粒应符合 GB 1353 的规定。
- 2.1.29 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.30 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.31 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

- 2.1.32 大豆分离蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.33 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.34 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.35 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.36 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.37 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.38 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.39 食用菌（香菇、杏鲍菇、茶树菇、松茸菌、牛肝菌、猴头菇、羊肚菌）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.40 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.41 淀粉磷酸酯钠应符合 GB 29936 的规定。
- 2.1.42 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.43 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.44 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.45 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.46 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.47 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.48 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.49D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.50 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.51 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.52 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.53 萝卜红应符合 GB 25536 的规定。
- 2.1.54 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.55 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.56 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.57 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.58 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.59DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.60 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.61 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.62 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.63 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.64 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

- 2.1.65 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.66 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.67 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.68 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.69L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.70 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.71 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.72 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.73 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.74 三氯蔗糖应符合 GB 25531 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	取适量样品，倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有原料混合加工后应有的色泽	
滋味、气味	具有该品种应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
杂质	无正常视力可见外来异物	

## 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
谷氨酸钠, g/100g	≥ 0.1	SB/T 10371-2003中5.2.1
干燥失重, g/100g	≤ 15.0	SB/T 10371-2003中5.2.3
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 55.0	SB/T 10371-2003中5.2.2
总氮(以N计), g/100g	≥ 0.1	SB/T 10371-2003中5.2.5
阿斯巴甜 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
纽甜 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.07	GB 5009.247
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
山梨酸钾(以山梨酸计) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
磷酸盐(以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256
柠檬黄(以柠檬黄计) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35

日落黄（以日落黄计） <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.2	
无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
3-氯-1,2-丙二醇 <sup>b</sup> ，mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191
<p>* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。</p> <p>a 指标仅限于添加该食品添加剂的产品的检验。</p> <p>b 仅限于添加酸水解植物蛋白的产品。</p>			

## 2.4 微生物限量

即食类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, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
<sup>a</sup> 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

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。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、干燥失重、食用盐、谷氨酸钠、菌落总数（仅限即食产品）和大肠菌群（仅限即食产品）的检验。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、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、酵母抽提物、肉松中的一种或多种为主要原料，辅以生活饮用水、香辛料（洋葱、大葱、芝麻、小葱、韭葱、蒜、高良姜、姜、豆蔻、香豆蔻、草果、芹菜、辣椒、桂皮、肉桂、小茴香、甘草、八角、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、胡麻、芝麻、丁香、花椒、桔茗、砂仁、山奈、月桂、薄荷、荜拔、细叶芹、杨桃、黑芥籽、芫荽、姜黄、香茅、小豆蔻、椒样薄荷、留兰香、欧芹、多香果、迷迭香、白欧芥、香椿、香旱芹中的一种或几种）、白芷、山药、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡骨高汤粉、牛骨高汤粉、猪骨高汤粉、羊骨高汤粉、鱼粉、虾粉、海鲜粉、腐乳粉、牛肉粉、鸡肉粉、排骨粉、酱油粉、食品用香精（番茄香精、鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精、麻辣香精、虾味香精、海鲜味香精、烤肉味香精、肉味香精、香菇香精、大盘鸡味香精、麻婆豆腐味香精、烧烤味香精、蚝油香精、沙茶香精、酸菜味香精、蟹黄香精、小龙虾香精、酸菜鱼味香精、田螺香精、排骨粉香精、酱油香精、豆豉香精、芝麻油香精、山药香精中的一种或多种）、花椒提取物、桔茗籽油、香葱油、生姜油、黑胡椒提取物/黑胡椒油树脂、大蒜油、黄芥末抽提物/黄芥末油树脂、八角茴香油、小茴香油、丁香花蕾油、肉桂皮油/油树脂、洋葱油、大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、食用鸡油、食用猪油、食用牛油、食用羊油、白菜粉、胡萝卜粉、芥菜粉、香菜粉、青梗菜粉、菠菜粉、南瓜粉、番茄粉、花生、葵花籽、青豆、玉米粒、冰糖、麦芽糖、大豆分离蛋白、蛋黄粉、谷朊粉、魔芋粉、糯米粉、乳清粉、酸水解植物蛋白调味液、食用菌（香菇、杏鲍菇、茶树菇、松茸菌、牛肝菌、猴头菇、羊肚菌中的一种或几种）的一种或多种，添加或不添加乙酰化二淀粉磷酸酯、山梨糖醇、淀粉磷酸酯钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、维生素E、阿斯巴甜、辣椒红、萝卜红、柠檬黄、日落黄、姜黄、红曲红、焦糖色、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷脂、二氧化硅、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、L-丙氨酸（增味剂）、辛烯基琥珀酸淀粉钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、纽甜、三氯蔗糖中的几种或多种，经前处理、粉碎/不粉碎、调配、混合、制粒或不制粒、干燥或不干燥和包装而成的含两种或两种以上调味料的非即食或即食的固态复合调味料。本标准不含水产调味品。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。

河南奥克调味品有限公司