411995S-2023

南阳恒然源生物科技有限公司企业标准

Q/NHS 0002S-2023

固态复合调味料

2023-07-07 发布　　2023-07-07 实施

南阳恒然源生物科技有限公司 发布

前　言

本标准由南阳恒然源生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：王东来。

本标准自发布实施日起替代：Q/NHS 0002S-2020，备案号：415859S-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、检验规则等要求。

本标准适用于以【鲜（冻）鸡肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鲜（冻）禽畜骨（鸡骨、鸭骨、牛骨、羊骨中的一种）中的一种，经清洗、绞肉或碎骨、蒸煮、研磨或筛分、使用木瓜蛋白酶 Papain（来源：木瓜 Carica papaya）酶制剂酶解（或不酶解）】、牛油、羊油、鸡油、牛骨油、食用盐、白砂糖、熟芝麻、酸水解植物蛋白调味液、食用玉米淀粉、番茄粉、酿造酱油、酵母抽提物、麦芽糊精、乙基麦芽酚、香辛料或其粉（辣椒粉、八角粉、桂皮粉、花椒粉、葱粉、姜粉、蒜粉、草果粉、黑胡椒、小茴香粉、孜然粉、山奈、丁香、干姜、小茴香、草果、高良姜、肉豆蔻、红花椒、青花椒中的一种或几种）、白芷、栀子、陈皮、复合酸水解植物蛋白调味粉（酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用盐）、可可粉、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精，添加或不添加食用盐、白砂糖、酸水解植物蛋白调味液、水、酵母抽提物、味精中的一种或几种）、豆豉粉（豆豉、食用盐添加或不添加酿造酱油、麦芽糊精、白砂糖、酸水解植物蛋白调味液、水、味精、酵母抽提物、味精中的一种或几种）、豆酱粉（黄豆酱、食用盐添加或不添加酿造酱油、麦芽糊精、白砂糖、酸水解植物蛋白调味液、水、味精、酵母抽提物、味精中的一种或几种）、植脂末(葡萄糖浆、氢化棕榈仁油、辛烯基琥珀酸淀粉钠、氧化羟丙基淀粉、双乙酰酒石酸单双甘油酯，单、双甘油脂肪酸酯、二氧化硅)、蛋黄粉中的几种为原料，辅以或不辅以谷氨酸钠（味精）、食用葡萄糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、甜菊糖苷、5’-呈味核苷酸二钠、辛烯基琥铂酸淀粉钠、结晶果糖、乳糖、维生素 C、单，双甘油脂肪酸酯、琥珀酸二钠（干贝素）、L-丙氨酸（增味剂）、甘氨酸（增味剂）、4-羟基-2,5-二甲基-3(2H)-呋喃酮、DL-苹果酸、柠檬酸、冰醋酸、乙酸钠、日落黄、焦糖色、柠檬黄、柠檬酸钠、黄原胶、山梨酸钾、蔗糖脂肪酸酯、辣椒红、二氧化硅、食用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、鸭肉味香精、海鲜味香精、烧烤风味香精、番茄味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经加热搅拌、研磨、干燥、包装而成；或干燥、粉碎、混合、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料即食或非即食的固态复合调味料。

根据产品风味及加工工艺不同产品分为两大类:即食固态复合调味料、非即食固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 鲜（冻）肉（鸡肉、牛肉、羊肉、鸭肉）和鲜（冻）禽畜骨（鸡骨、鸭骨、牛骨、羊骨）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 白芷、栀子、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.4 木瓜蛋白酶 Papain 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.5 牛油、羊油、鸡油、牛骨油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 熟芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

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

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

2.1.11 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。

2.1.12 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。

2.1.13 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。

2.1.14 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.15 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.16 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.17 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.18 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.19 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.21 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

2.1.22 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.23 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.24 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.25 5’-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.26 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.27 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.28 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.29 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.30 乙酸钠应符合 GB 30603 的规定。

2.1.31 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.32 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.33 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.34 复合酸水解植物蛋白调味粉（酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用盐）应符合 GB 31644 的规定。

2.1.35 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。

2.1.36 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。

2.1.37 乳糖应符合 GB 25595 和 GB 15203 的规定。

2.1.38 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.39 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.40 琥珀酸二钠（干贝素）应符合 GB 29939 的规定。

2.1.41 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。

2.1.42 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。

2.1.43 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.44 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.45 4-羟基-2,5-二甲基-3(2H)-呋喃酮应符合 QB/T 4235 的规定。

2.1.46 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.47 酱油粉、豆豉粉、豆酱粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.48 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。

2.1.49 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 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	粉末状或颗粒状等固态	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、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	
气味、滋味	具有本品应有的气味、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	≤	14.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	55.0	GB 5009.44
总氮[a]（以 N 计），g/100g	≥	0.2	GB 5009.5
氨基酸态氮[a]（以 N 计），g/100g	≥	0.1	GB 5009.235
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg（仅限以海鲜为主要原料的产品）	≤	0.1	GB 5009.15
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg（仅限以海鲜为主要原料的产品）	≤	0.5	GB 5009.17
山梨酸钾[b]（以山梨酸计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.28
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）[b]，mg/kg	≤	2.0	GB 5009.263
甜菊糖苷[b]（以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.35	SN/T 3854或 DBS22/ 007
日落黄[b]（以日落黄计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.35
柠檬黄[b]（以柠檬黄计 ），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.35
3-氯-1，2-丙二醇[c]，mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191
黄曲霉毒素 B_1，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；

a 仅适用于畜（禽）为主料或添加酿造酱油的产品；

b 该指标仅限添加食品添加剂的产品检验；

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）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；

c 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味粉的产品。

2.4 微生物限量

即食类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
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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、氨基酸态氮【畜（禽）为主料或添加酿造酱油的产品】、菌落总数（仅限即食类）、大肠菌群（仅限即食类）。型式检验按国家相关规定执行。

HN QB

编制说明

本标准适用于以【鲜（冻）鸡肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鲜（冻）禽畜骨（鸡骨、鸭骨、牛骨、羊骨中的一种）中的一种，经清洗、绞肉或碎骨、蒸煮、研磨或筛分、使用木瓜蛋白酶 Papain（来源：木瓜 Carica papaya）酶制剂酶解（或不酶解）】、牛油、羊油、鸡油、牛骨油、食用盐、白砂糖、熟芝麻、酸水解植物蛋白调味液、食用玉米淀粉、番茄粉、酿造酱油、酵母抽提物、麦芽糊精、乙基麦芽酚、香辛料或其粉（辣椒粉、八角粉、桂皮粉、花椒粉、葱粉、姜粉、蒜粉、草果粉、黑胡椒、小茴香粉、孜然粉、山奈、丁香、干姜、小茴香、草果、高良姜、肉豆蔻、红花椒、青花椒中的一种或几种）、白芷、栀子、陈皮、复合酸水解植物蛋白调味粉（酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用盐）、可可粉、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精，添加或不添加食用盐、白砂糖、酸水解植物蛋白调味液、水、酵母抽提物、味精中的一种或几种）、豆豉粉（豆豉、食用盐添加或不添加酿造酱油、麦芽糊精、白砂糖、酸水解植物蛋白调味液、水、味精、酵母抽提物、味精中的一种或几种）、豆酱粉（黄豆酱、食用盐添加或不添加酿造酱油、麦芽糊精、白砂糖、酸水解植物蛋白调味液、水、味精、酵母抽提物、味精中的一种或几种）、植脂末(葡萄糖浆、氢化棕榈仁油、辛烯基琥珀酸淀粉钠、氧化羟丙基淀粉、双乙酰酒石酸单双甘油酯，单、双甘油脂肪酸酯、二氧化硅)、蛋黄粉中的几种为原料，辅以或不辅以谷氨酸钠（味精）、食用葡萄糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、甜菊糖苷、5’-呈味核苷酸二钠、辛烯基琥铂酸淀粉钠、结晶果糖、乳糖、维生素 C、单，双甘油脂肪酸酯、琥珀酸二钠（干贝素）、L-丙氨酸（增味剂）、甘氨酸（增味剂）、4-羟基-2,5-二甲基-3(2H)-呋喃酮、DL-苹果酸、柠檬酸、冰醋酸、乙酸钠、日落黄、焦糖色、柠檬黄、柠檬酸钠、黄原胶、山梨酸钾、蔗糖脂肪酸酯、辣椒红、二氧化硅、食用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、鸭肉味香精、海鲜味香精、烧烤风味香精、番茄味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经加热搅拌、研磨、干燥、包装而成；或干燥、粉碎、混合、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料即食或非即食的固态复合调味料。

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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中维生素 C 在抗氧化剂使用；本标准中不含水产品调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳恒然源生物科技有限公司