



412962S-2023



河南省南街村（集团）有限公司企业标准

Q/HNJ 0023S-2023

香肠调料（固态复合调味料）

2023-09-18 发布

2023-09-18 实施

河南省南街村（集团）有限公司 发布

前 言

本标准由河南省南街村（集团）有限公司提出。

本标准起草单位：河南省南街村（集团）有限公司、河南省南街村（集团）有限公司调味品分公司。

本标准主要起草人：金要君、袁小涛、曹小鹤、李丹阳、张世瑛、王飞。

H N

Q B

香肠调料（固态复合调味料）

1 范围

本标准规定了香肠调料（固态复合调味料）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用盐、白砂糖、香辛料【辣椒、花椒、姜、蒜、黑胡椒、白胡椒、大葱、小葱、韭葱、八角、肉豆蔻、桂皮、肉桂、孜然（枯茗）、丁香、月桂、甘草、多香果、草果、砂仁、荜拔、小茴香、姜黄、山奈、豆蔻、百里香、木姜子、香茅、调料九里香、高良姜中的一种或几种】、味精（谷氨酸钠）、清香型白酒、食用玉米淀粉、大豆油、菜籽油、醪糟、白芷、橘皮（陈皮）、外购增厚味复合调味料（味精、5'-呈味核苷酸二钠、麦芽糊精、鸡肉、食用玉米淀粉、食用盐、白砂糖、复合酸水解植物蛋白调味粉、食用鸡油、食品用香料、食用葡萄糖、芝麻油）、酵母抽提物、食用葡萄糖中的几种为原料，添加或不添加红曲红、山梨酸钾、双乙酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、三氯蔗糖、辣椒油树脂、食品用香精（麻辣膏状香精、保鲜粉末香精、花椒油树脂中的一种或几种）中的一种或几种，经筛选、烘烤、粉碎、配制、混合、包装加工而成的包含两种或两种以上调味品的非即食香肠调料（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 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 香辛料【辣椒、花椒、姜、蒜、黑胡椒、白胡椒、大葱、小葱、韭葱、八角、肉豆蔻、桂皮、肉桂、孜然（枯茗）、丁香、月桂、甘草、多香果、草果、砂仁、荜拔、小茴香、姜黄、山奈、豆蔻、百里香、木姜子、香茅、调料九里香、高良姜】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.7 清香型白酒应符合 GB/T 10781.2 的规定。
- 2.1.8 醪糟应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.9 白芷、橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.10 外购增厚味复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.11 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.12 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。

- 2.1.17 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.18 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.19 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.20 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.21 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.22 食品用香精（麻辣膏状香精、保鲜粉末香精、花椒油树脂）应符合 GB 30616 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	固体	从样品中取出50g，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋 味	具有该产品应有的滋味，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
氨基酸态氮（以N计），g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
水分，g/100g	≤ 25.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 40.0	GB 5009.44
总氮（以N计），g/100g	≥ 0.6	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
山梨酸钾（以山梨酸计） ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
双乙酸钠 ^a ，g/kg	≤ 10.0	GB 5009.277
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255

注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。

*同一功能的食品添加剂（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。

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、氨基酸态氮。形式检验符合国家相关规定。

H N N

Q B

编制说明

本标准适用于以食用盐、白砂糖、香辛料【辣椒、花椒、姜、蒜、黑胡椒、白胡椒、大葱、小葱、韭葱、八角、肉豆蔻、桂皮、肉桂、孜然（枯茗）、丁香、月桂、甘草、多香果、草果、砂仁、荜拔、小茴香、姜黄、山奈、豆蔻、百里香、木姜子、香茅、调料九里香、高良姜中的一种或几种】、味精(谷氨酸钠)、清香型白酒、食用玉米淀粉、大豆油、菜籽油、醪糟、白芷、橘皮(陈皮)、外购增厚味复合调味料(味精、5'-呈味核苷酸二钠、麦芽糊精、鸡肉、食用玉米淀粉、食用盐、白砂糖、复合酸水解植物蛋白调味粉、食用鸡油、食品用香料、食用葡萄糖、芝麻油)、酵母抽提物、食用葡萄糖中的几种为原料,添加或不添加红曲红、山梨酸钾、双乙酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、三氯蔗糖、辣椒油树脂、食品用香精(麻辣膏状香精、保鲜粉末香精、花椒油树脂中的一种或几种)中的一种或几种,经筛选、烘烤、粉碎、配制、混合、包装加工而成的包含两种或两种以上调味品的非即食香肠调料(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,作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南省南街村(集团)有限公司

QB