



412778S-2023



河南金海九牧林生物科技有限公司企业标准

Q/HJJS 0002S-2023

固态复合调味料

2023-09-03 发布

2023-09-03 实施

河南金海九牧林生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南金海九牧林生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：林淑鉢、曾淋民。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用菌〔（大球盖菇、香菇、茶树菇、白灵菇、杏鲍菇、金针菇、猴头菇、鸡腿菇、羊肚菌、花菇、竹荪、银耳、滑子蘑、黑木耳、毛木耳、姬松茸、鸡油菌、蛹虫草（虫草花）、草菇、牛肝菌、真姬菇、滑菇、鲍鱼菇、红平菇、海鲜菇、松茸、双孢蘑菇、牛舌菌（牛排菌）、元蘑、榆黄蘑（金顶蘑）、平菇、秀珍菇、口蘑、松露（块菌）、糙皮侧耳、绣球菌、灰树花（舞茸）、金针菇中的一种或几种）〕（经水浸泡、水提取、浓缩、干燥、粉碎或不粉碎、筛分或不筛分）或其加工制品（食用菌粉或食用菌提取物）为原料，添加食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、大豆水解植物蛋白粉、麦芽糊精、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、冰醋酸（又名冰乙酸）、乳酸、柠檬酸、乙基麦芽酚、食品用香精、香辛料粉〔花椒、八角、姜粉、辣椒、桂皮、高良姜、白胡椒、黑胡椒、麻椒、小茴香、香叶（月桂叶）、丁香、蒜片、豆蔻、砂仁、甘草、山奈、肉豆蔻、芫荽、葱粉、芝麻、草果、洋葱中的一种或多种〕、二氧化硅中的两种或多种，经调配、混合、制粒或不制粒、筛分或不筛分、包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 食用菌、食用菌粉应符合GB 7096的规定。
- 2.1.3 食用菌提取物应符合本企业标准Q/HJJS 0001S的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.6 味精（谷氨酸钠）应符合GB 2720的规定。
- 2.1.7 大豆水解植物蛋白粉应符合GB 31644的规定。
- 2.1.8 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203的规定。
- 2.1.9 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.10 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.11 5'-肌苷酸二钠应符合GB 1886.97的规定。
- 2.1.12 5'-鸟苷酸二钠应符合GB 1886.170的规定。
- 2.1.13 冰醋酸（又名冰乙酸）应符合GB 1886.10的规定。
- 2.1.14 乳酸应符合GB 1886.173的规定。

- 2.1.15柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.16乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.17食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.18香辛料粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.19二氧化硅应符合GB 25576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	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，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、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	≤ 55(适用于添加食用盐的产品)	GB 5009.44
无机砷(以As计)，mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅(以Pb计)，mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
3-氯-1, 2-丙二醇 ^a ，mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
^a 仅适用于使用大豆水解植物蛋白粉的产品检验。		

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 食品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，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（添加食用盐的产品）。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菌〔（大球盖菇、香菇、茶树菇、白灵菇、杏鲍菇、金针菇、猴头菇、鸡腿菇、羊肚菌、花菇、竹荪、银耳、滑子蘑、黑木耳、毛木耳、姬松茸、鸡油菌、蛹虫草(虫草花)、草菇、牛肝菌、真姬菇、滑菇、鲍鱼菇、红平菇、海鲜菇、松茸、双孢蘑菇、牛舌菌(牛排菌)、元蘑、榆黄蘑(金顶蘑)、平菇、秀珍菇、口蘑、松露(块菌)、糙皮侧耳、绣球菌、灰树花(舞茸)、金针菇中的一种或几种)〕（经水浸泡、水提取、浓缩、干燥、粉碎或不粉碎、筛分或不筛分）或其加工制品（食用菌粉或食用菌提取物）为原料，添加食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、大豆水解植物蛋白粉、麦芽糊精、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、冰醋酸（又名冰乙酸）、乳酸、柠檬酸、乙基麦芽酚、食品用香精、香辛料粉〔花椒、八角、姜粉、辣椒、桂皮、高良姜、白胡椒、黑胡椒、麻椒、小茴香、香叶（月桂叶）、丁香、蒜片、豆蔻、砂仁、甘草、山奈、肉豆蔻、芫荽、葱粉、芝麻、草果、洋葱中的一种或多种〕、二氧化硅中的两种或多种，经调配、混合、制粒或不制粒、筛分或不筛分、包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的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》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。

河南金海九牧林生物科技有限公司