



410528S-2024



河南美高食品有限公司企业标准

Q/HMS 0002S-2024

固态复合调味料

2024-02-19 发布

2024-02-19 实施

河南美高食品有限公司 发布

前 言

本标准附录 A、附录 B 为规范性附录。
本标准由河南美高食品有限公司提出。
本标准起草单位：河南美高食品有限公司。
本标准主要起草人：李廷渲、贾涛、袁俊辉、李存保。
本标准替代Q/HMS 0002S-2019。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用盐、白砂糖、味精、鸡精、胡椒粉、十三香调味品（见附录 A）、鲜味宝调味料（见附录 B）、鸡肉松调味料（鲜鸡肉粉、新鲜鸡骨提取物、味精、精制面粉、白砂糖、食用盐、食用植物油、天然香料等）为原料，经配料、混合、包装而成固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 胡椒粉应符合 GB/T15691 的规定。

2.1.5 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.6 鲜味宝调味料应符合 Q/NBNK 0001S 的规定（见附录 B）。

2.1.7 鸡肉松调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.8 十三香调味品应符合 Q/ZWST 0001S 的规定（见附录 A）。

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	粉状	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味	
滋味	具有该产品应有的滋味	
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	≤	15	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤	50	GB 5009.44
氨基酸态氮（以N计），g/100g	≥	0.1	GB 5009.235
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

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, MPN/g	5	2	0. 3	1. 5	GB 4789. 3 MPN 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	100	1000	GB 4789. 10

^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

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、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A:



4129055-2017



驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司企业标准

Q/ZWST 0001S-2017

十三香调味品

2017-12-06 发布

2017-12-06 实施

驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司 发布

Q/ZWST 0001S-2017

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司提出并起草。

本标准起草人：韩明军、张慧、胡俊昌、王艳改、李丽丹、贾亚峰

H N

Q B

十三香调味品

1 范围

本标准规定了十三香调味品的分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷中的几种为原料经清理、粉碎、配料、混合、筛理、包装而成的非即食调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 八角茴香应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.3 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.4 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.5 甘草符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.6 丁香符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.7 小茴香、高良姜、橘皮、肉桂、干姜、砂仁和白芷符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部和 GB/T 15691 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	试验方法
性状	粉末状	从样品中取出 10g，倒入一洁净白瓷盘内或白纸上，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有原料混合加工后特有的色泽	
气味	具有本产品应有之香气，无异味	
滋味	具有本产品特有的滋味	
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	
磨碎细度（筛孔径 0.63mm 筛上物残留量），g/100g	≤	2.5	GB/T 15691
水分，g/100g	≤	14.0	GB 5009.3
总灰分，g/100g	≤	10.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分，g/100g	≤	5.0	GB 5009.4
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	2.9	GB 5009.12

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定

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 的有关规定。

2.6 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、磨碎细度、净含量、水分、总灰分、酸不溶性灰分。型式检验按国家有关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷中的几种为原料经清理、粉碎、配料、混合、筛理、包装而成的非即食调味料。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，参照相关国标、行标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。

驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司

2017年11月03日

H N
Q B

附录 B:

H N

Q B



上海太太乐食品有限公司企业标准

Q/NBAK0001S-2017

代替 Q/NBAK0001S-2015

固态复合调味料（鲜味宝调味料）

QB

2017-12-22发布

2017-12-29实施

上海太太乐食品有限公司 发布

Q/NBAK0001S-2017

前 言

本标准参照《食品安全地方标准 复合调味料》（DB 31/2002）和产品特性编写。

本标准自实施之日起代替 Q/NBAK0001S-2015。

本标准与 Q/NBAK0001S-2015 相比，除编辑性修改外，主要变化如下：

- 修改了规范性引用文件；
- 修改了原辅料要求；删除了理化指标，修改了感官要求、致病菌限量等；
- 删除了净含量负偏差、组批、抽样；修改了出厂检验、型式检验；
- 删除了标志、运输、贮存要求；修改了保质期要求。

本标准由上海太太乐食品有限公司提出。

本标准起草单位：上海太太乐食品有限公司。

本标准主要起草人：顾艳君、闫丹丹。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/IDQW 06-1991、Q/IDQW 06-1997、Q/IDQW 06-2001、Q/IDQW 06-2002、Q/IDQW 06-2005、Q/IDQW 06-2006、Q/IDQW 06-2007、Q/IDQW 06-2008、Q/NAAB0003S-2009、Q/NAAB0003S-2012、Q/NAAB0003S-2013、Q/NBAK0001S-2015。

本标准同时适用于以下公司生产的鲜味宝调味料：

上海太太乐食品有限公司无锡分公司 生产地址：无锡市西拓园区陆藕路 31 号；

固态复合调味料(鲜味宝调味料)

1 范围

本标准规定了鲜味宝调味料的技术要求、加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、包装、和保质期的要求。

本标准适用于以味精(谷氨酸钠)、食用盐、白砂糖等原料中的两种或两种以上为主要原料，添加或不添加其他辅料，添加或不添加食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠，经粉碎、混合，或经粉碎、混合、制粒、干燥等工序加工而成的固态复合调味料——鲜味宝调味料（以下简称产品）。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

产品中所使用的原料、辅料应符合相应的食品安全标准和/或相关规定。如原辅料为实施生产许可管理的产品，应选用已获得生产许可证企业生产的产品。

3.2 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
组织状态	疏松颗粒和（或）粉末，粉末状产品储运后出现结块属正常现象。	取适量样品置于白色瓷盘或其它合适的器皿中，用品尝勺搅拌铺平，在自然光下观察组织状态、色泽和杂质；闻其气味，取适量样品配制成1.2%的水溶液，用温开水漱口后品尝滋味。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，鲜咸适口，无霉变，无异臭及哈喇味等异味。	
色 泽	具有该产品应有的色泽。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

3.3 理化指标

理化指标应符合 DB 31/2002 的规定。

3.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

Q/NBAK0001S-2017

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3.6 微生物限量

3.6.1 指示菌限量应符合 DB 31/2002 的规定。

3.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 和 DB 31/2002 的规定，其中严于食品安全地方标准的指标应符合表 3 的规定。

表3 致病菌限量

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	
金黄色葡萄球菌	5	2	100	8000	GB 4789.10 平板计数法

^a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

3.7 食品添加剂和营养强化剂

3.7.1 食品添加剂和营养强化剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.7.3 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4 加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 DB 31/2003 的规定。

5 检验规则

5.1 出厂检验

5.1.1 产品出厂需经质检部门检验合格后方可出厂。

5.1.2 出厂检验项目为：感官要求及微生物限量中的菌落总数。

5.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况之一时，亦应作型式检验：

- a) 本产品刚投产时；
- b) 停产六个月以上重新投产时；
- c) 正式生产时，如工艺、配方有较大改变可能影响产品的质量时；

Q/NBAK0001S-2017

d) 国家相关监督机构提出进行例行检验要求时。

5.3 判定规则

5.3.1 出厂检验判定规则

出厂检验项目全部符合标准，判为合格品。

5.3.2 型式检验判定规则

5.3.2.1 型式检验时，从出厂检验合格的任意规格的产品中抽取进行检验。

5.3.2.2 型式检验项目全部符合标准，判为合格品。

6 其他

6.1 标签

产品标签应符合 DB 31/2002、GB 7718、GB 28050 的相关规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相关标准的要求。

6.3 保质期

在符合标签标识规定条件、内包装完好、密封情况下，自生产之日起，保质期一般不超过 16 个月（具体期限以产品标签标识为准）。

编制说明

本标准适用于以食用盐、白砂糖、味精、鸡精、胡椒粉、十三香调味品（见附录 A）、鲜味宝调味料（见附录 B）、鸡肉松调味料（鲜鸡肉粉、新鲜鸡骨提取物、味精、精制面粉、白砂糖、食用盐、食用植物油、天然香料等）为原料，经配料、混合、包装而成固态复合调味料。

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。

河南美高食品有限公司

H N
Q B