



410613S-2024



郑县黄班长食品有限公司企业标准

Q/JHS 0004S-2024

固态复合调味料

2024-02-29 发布

2024-02-29 实施

郑县黄班长食品有限公司 发布

前 言

本标准由郟县黄班长食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：黄普坚。

本标准自发布实施之日起替代标准号：Q/JHS 0004S-2022（备案号410440S-2022）。

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。

本标准适用于以食用盐、味精、香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜拔、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、食用菌或其粉【香菇、猴头菇、白牛肝菌、黄牛肝菌、黑牛肝菌、羊肚菌、松茸、竹荪、茶树菇、杏鲍菇、木耳、平菇、鸡腿菇、鸡枞菌、蛹虫草（虫草花）中的一种或几种】、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、酵母抽提物、鸡精（鸡精调味料）、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、咖喱粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、脱水蔬菜（脱水葱、脱水胡萝卜、脱水香菜、脱水菠菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜中的一种或几种）、鸡肉精粉、牛肉精粉、羊肉精粉、骨素、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）中的几种为原料，添加或不添加芝麻、碎花生仁、鸡肉粉、牛肉粉、酱油粉、腐乳粉、豆瓣酱粉、醋粉、酸水解大豆蛋白调味粉、紫菜中的一种或几种，添加或不添加食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、碳酸氢钠、维生素 C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、二氧化硅、辣椒红、焦糖色、高粱红中的一种或几种，经原料验收、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食固态复合调味料。

根据原辅料不同，产品分类为：即食类固态复合调味料、非即食类固态复合调味料。

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 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.3 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.5 食用菌或其粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.7 食用葡萄糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。

2.1.8 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.9 鸡精（鸡精调味料）、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、咖喱粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.10 食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

- 2.1.11 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.12 鸡肉精粉、牛肉精粉、羊肉精粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.14 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 芝麻、碎花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 鸡肉粉、牛肉粉、酱油粉、腐乳粉、豆瓣酱粉、醋粉、酸水解大豆蛋白调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.17 紫菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.18 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.20 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.21 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.22 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.23 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.24 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.25 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.26 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.27 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.28 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.29 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.30 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.31 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.32 高粱红应符合 GB 1886.32 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	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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	≤ 15.0	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 58.0	GB 5009.44
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
^a 无机砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
展青霉素, μg/kg	≤ 20 (仅适用于添加山楂的产品)	GB 5009.185
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤ 1.0 (仅适用于添加酸水解大豆蛋白调味粉的产品)	GB 5009.191
注1: a可先测定其总砷, 当总砷含量不超过无机砷限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定无机砷; 否则, 需测定无机砷含量再作判定。		
注2: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

2.4 微生物限量

即食类产品的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 平板计数法
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
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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

2.7 其他要求

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, 兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数 (仅限于即食类产品)、大肠菌群 (仅限于即食类产品) 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、香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜拔、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、食用菌或其粉【香菇、猴头菇、白牛肝菌、黄牛肝菌、黑牛肝菌、羊肚菌、松茸、竹荪、茶树菇、杏鲍菇、木耳、平菇、鸡腿菇、鸡枞菌、蛹虫草（虫草花）中的一种或几种】、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、酵母抽提物、鸡精（鸡精调味料）、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、咖喱粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、脱水蔬菜（脱水葱、脱水胡萝卜、脱水香菜、脱水菠菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜中的一种或几种）、鸡肉精粉、牛肉精粉、羊肉精粉、骨素、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）中的几种为原料，添加或不添加芝麻、碎花生仁、鸡肉粉、牛肉粉、酱油粉、腐乳粉、豆瓣酱粉、醋粉、酸水解大豆蛋白调味粉、紫菜中的一种或几种，添加或不添加食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、碳酸氢钠、维生素 C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、二氧化硅、辣椒红、焦糖色、高粱红中的一种或几种，经原料验收、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的含两种或两种以上调味料的即食或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》制订本企业标准，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。

郑县黄班长食品有限公司