



410696S-2024



濮阳市华源食品有限公司企业标准

Q/PHS 0001S-2024

固态复合调味料

2024-03-27 发布

2024-03-27 实施

濮阳市华源食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市华源食品有限公司提出并起草。

本标准起草单位：濮阳市华源食品有限公司。

本标准起草人：陈学习。

HN

QB

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。

本标准适用于以八角、辣椒、小茴香、花椒、麻椒、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、月桂叶、陈皮、桂皮、丁香、葱粉、姜粉、大蒜粉、孜然、白砂糖、食用盐、味精(谷氨酸钠)、芫荽、蒜片、干姜、高良姜、麻椒、草果、甘草、砂仁、豆蔻、山奈、肉豆蔻、甘草、山奈、芝麻、草果、白芷、洋葱、鸡精调味料中的多种为原料，辅以脱水蔬菜(葱花、胡萝卜、包菜叶、香菜)、芝麻、花生、玉米面、玉米淀粉、奶粉、酵母抽提物、麦芽糊精、食用香精、蛋黄粉、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、红曲红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、姜黄素、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、干贝素(琥珀酸二钠)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、二氧化硅中的多种，经配料、混合、粉碎或不粉碎、搅拌、制粒或不制粒、烘干或不烘干、包装而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食型固态复合调味料。

根据原辅料和工艺不同分为：麻辣鲜调味料、鸡肉鲜精调味料、牛肉鲜精调味料、羊肉鲜精调味料、蔬菜王调味料、炖肉料调味料、鲜味王调味料、芝麻椒盐调味料、鸡粉调味料、炖鸡调味料、土鸡精调味料、辣椒王调味料、包子、饺子馅调味料、烧烤调味料、凉拌菜调味料、炖鱼料调味料、烧烤腌渍料调味料、黑胡椒粉调味料、白胡椒粉调味料、味椒盐调味料、五香粉调味料、新奥尔良腌料调味料、炒菜王调味料、肉味王调味料、火锅鸡精调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.2 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.6 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.7 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.8 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.9 花椒、麻椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.10 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.11 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。

- 2.1.12 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.13 小茴香、陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。
- 2.1.14 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.15 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.16 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 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 牛肉香精、牛肉粉香精、牛肉膏香精、羊肉膏香精、羊肉香精、鸡肉膏香精、牛肉抽取物香精、羊肉抽提物香精、鸡肉抽取物香精、羊肉粉香精、鸡肉粉香精、鸡肉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.20 大蒜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.23 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.24 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.25 葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.26 脱水蔬菜（葱花、胡萝卜、包菜叶、香菜）应符合 NY/T 1081 的规定。
- 2.1.27 玉米面应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.28 葱粉、芫荽、蒜片、干姜、高良姜、麻椒、草果、甘草、砂仁、月桂叶、豆蔻、山奈应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.29 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.30 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.31 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.32 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.33 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.34 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.35 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.36 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.37 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。
- 2.1.38 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.39 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.40 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.41 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.42 奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.43 干贝素（琥珀酸二钠）应符合 GB 29939 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	取适量样品，置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品固有的气味和滋味，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	≤ 12	GB 5009. 3
总灰分， g/100g	≤ 60	GB 5009. 4
食用盐 ^b （以 NaCl 计）， g/100g	≤ 58	GB 5009. 44
总氮（以 N 计）， g/100g	≥ 0. 3	SB/T 10371
柠檬黄 ^a ， g/kg	≤ 0. 2	GB 5009. 35
日落黄 ^a ， g/kg	≤ 0. 2	GB 5009. 35
姜黄素 ^a ， g/kg	≤ 0. 1	SN/T 4890
乙酰磺胺酸钾 ^a （又名安赛蜜）， g/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a （又名阿斯巴甜）， g/kg	≤ 2	GB 5009. 263
无机砷（以 As 计）， mg/kg	≤ 0. 1	GB 5009. 11
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0. 8	GB 5009. 12

注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

注 2：a 指标仅限于添加该食品添加剂的产品的检测。

注 3：b 指标仅限于添加食用盐的产品的检测。

注 4：同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。

2.4微生物限量

即食类产品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	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
注 1：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

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以八角、辣椒、小茴香、花椒、麻椒、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、月桂叶、陈皮、桂皮、丁香、葱粉、姜粉、大蒜粉、孜然、白砂糖、食用盐、味精(谷氨酸钠)、芫荽、蒜片、干姜、高良姜、麻椒、草果、甘草、砂仁、豆蔻、山奈、肉豆蔻、甘草、山奈、芝麻、草果、白芷、洋葱、鸡精调味料中的多种为原料，辅以脱水蔬菜(葱花、胡萝卜、包菜叶、香菜)、芝麻、花生、玉米面、玉米淀粉、奶粉、酵母抽提物、麦芽糊精、食用香精、蛋黄粉、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、红曲红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、姜黄素、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、干贝素(琥珀酸二钠)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、二氧化硅中的多种，经配料、混合、粉碎或不粉碎、搅拌、制粒或不制粒、烘干或不烘干、包装而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食型固态复合调味料。

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》国家相关标准制订本企业标准，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。

濮阳市华源食品有限公司