



411002S-2024



河南省佳缘香食品有限公司企业标准

Q/HJYX 0003S-2024

# 固体复合调味料

2024-04-23 发布

2024-04-23 实施

河南省佳缘香食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省佳缘香食品有限公司起草并提出。  
本标准主要起草人：李博。

# 固体复合调味料

## 1 范围

本标准规定了固体复合调味料的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、食用盐、味精（谷氨酸钠）、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、香辛料或香辛料粉（辣椒、姜、小茴香、高良姜、肉桂、八角、甘草、丁香、花椒、藤椒、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、大蒜、山奈、大葱、小葱、姜黄、黑胡椒、白胡椒、肉豆蔻、豆蔻、香菜籽、芹菜、荜拨、欧芹、山奈、香莢兰、芫荽、枫茅、香茅、多香果、罗勒、牛至、迷迭香、百里香中的一种或几种）、白芷、孜然、酱油粉、白砂糖、牛肝菌、香菇、牛肝菌、松茸菌、鸡肉粉、猪肉粉、酸水解（大豆）植物蛋白调味粉（酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用盐）、全脂奶粉、植脂末【以糖类（食糖或淀粉糖、乳糖、白砂糖、葡萄糖浆、果葡糖浆、麦芽糖浆中的一种或几种）、食用油脂（氢化植物油、精炼植物油、食用植物油中的一种或几种）为原料，加入或不加入乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、乳糖、葡萄糖浆、氢化植物油、精炼植物油、食糖或淀粉糖、无水奶油、人造奶油、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅、白砂糖、食用盐、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、大豆分离蛋白、大豆蛋白、酪蛋白酸钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、胭脂树橙、柠檬酸、柠檬酸钠、 $\beta$ -胡萝卜素、干酪素、单硬脂酸甘油酯、磷脂、辛烯基琥珀酸淀粉钠、磷酸三钠、氢氧化钠、碳酸钠、食用香精、食品用香精中的一种或几种】、食用淀粉（食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）中的几种为主要原料，添加鸡骨油、猪骨油、牛骨油、鸡肉提取物、羊肉抽提物、羊骨抽提物、鸡肉高汤粉、猪骨高汤粉、牛肉高汤粉、羊肉高汤粉、鸡肉味复合调味料、鸡肉美味肽粉、肉宝王调味料、嫩肉粉调味料、食用鸡油、食用猪油、黄豆粉、萝卜粉、番茄粉、芝麻、花生、蛋黄粉、风味型酵母自溶物、酵母抽提物、乙基麦芽酚、木瓜蛋白酶、呈味核苷酸二钠、二氧化硅、琥珀酸二钠、山梨酸钾、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸三钠、碳酸氢钠、明胶、琼脂、纽甜、D-异抗坏血酸钠、辣椒油树脂、红曲米、红曲红、辣椒红、栀子黄、食品用香精中的一种或几种，经配料、混匀、粉碎或不粉碎、包装加工制成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食固体复合调味料。

产品按照食用方式不同分为：即食固体复合调味料、非即食固体复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.2 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.3 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.5 味精（谷氨酸钠）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 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 香辛料或香辛料粉（辣椒、姜、小茴香、高良姜、肉桂、八角、甘草、丁香、花椒、藤椒、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、大蒜、山奈、大葱、小葱、姜黄、黑胡椒、白胡椒、肉豆蔻、豆蔻、香菜籽、芹菜、荜拨、欧芹、山奈、香莢兰、芫荽、枫茅、香茅、多香果、罗勒、牛至、迷迭香、百里香）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 白芷、川芎应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.11 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.12 酱油粉、鸡肉粉、猪肉粉、酸水解（大豆）植物蛋白调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.14 食用菌（牛肝菌、香菇、牛肝菌、松茸菌）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.15 全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.16 食用淀粉（食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.18 鸡骨油、猪骨油、牛骨油、鸡肉提取物、羊肉抽提物、羊骨抽提物、鸡肉高汤粉、猪骨高汤粉、牛肉高汤粉、羊肉高汤粉、鸡肉味复合调味料、鸡肉美味肽粉、肉宝王调味料、嫩肉粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.19 食用鸡油、食用猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.20 黄豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.22 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.25 风味型酵母自溶物、酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.26 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.27 木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.28 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.29 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.30 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.31 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.32 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.33 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.34 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.35 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.36 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.37 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.38 琼脂应符合 GB1886.239 的规定。
- 2.1.39 纽甜应符合 GB29944 的规定。
- 2.1.40 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.41 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.42 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.43 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.44 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.45 栀子黄应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.46 食用香精应符合 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   | 具有产品应有的性状       | 从混合均匀的样品中取出适量被测样品，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽，嗅其气味，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。 |
| 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，%                                                      | ≤ 20             | GB 5009.3   |
| 食用盐（以 NaCl 计），g/100g                                      | ≤ 59（仅限添加食用盐的产品） | GB 5009.44  |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg                                          | ≤ 0.9            | GB 5009.12  |
| 磷酸盐 <sup>a</sup> （以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg | ≤ 20.0           | GB 5009.256 |
| 纽甜 <sup>a</sup> ，g/kg                                     | ≤ 0.07           | GB 5009.247 |
| 栀子黄 <sup>a</sup> ，g/kg                                    | ≤ 1.5            | GB 5009.149 |
| 山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg                            | ≤ 1.0            | GB 5009.28  |

|                                                                                                                                                                       |   |     |             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----|-------------|
| 3-氯-1, 2-丙二醇 <sup>b</sup> , mg/kg                                                                                                                                     | ≤ | 1.0 | GB 5009.191 |
| 氨基酸态氮 <sup>c</sup> (以 N 计), g/100g                                                                                                                                    | ≥ | 0.1 | GB 5009.235 |
| 无机砷 <sup>d</sup> (以 As 计), mg/kg                                                                                                                                      | ≤ | 0.1 | GB 5009.11  |
| 注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;<br>a 仅适用于添加该食品添加剂的产品;<br>b 仅适用于添加酸水解植物蛋白的产品检验;<br>c 仅适用于添加酱油粉的产品检验;<br>d 可先测定总砷, 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。 |   |     |             |

2.4 微生物限量

即食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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法       |
|------------------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|------------|
|                              | n                     | c | m               | M               |            |
| 菌落总数, CFU/g                  | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2  |
| 大肠菌群, CFU/g                  | 5                     | 2 | 10              | 100             | GB 4789.3  |
| 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 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; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、食用盐、味精（谷氨酸钠）、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、香辛料或香辛料粉（辣椒、姜、小茴香、高良姜、肉桂、八角、甘草、丁香、花椒、藤椒、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、大蒜、山奈、大葱、小葱、姜黄、黑胡椒、白胡椒、肉豆蔻、豆蔻、香菜籽、芹菜、荳蔻、欧芹、山奈、香荚兰、芫荽、枫茅、香茅、多香果、罗勒、牛至、迷迭香、百里香中的一种或几种）、白芷、孜然、酱油粉、白砂糖、牛肝菌、香菇、牛肝菌、松茸菌、鸡肉粉、猪肉粉、酸水解（大豆）植物蛋白调味粉（酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用盐）、全脂奶粉、植脂末【以糖类（食糖或淀粉糖、乳糖、白砂糖、葡萄糖浆、果葡糖浆、麦芽糖浆中的一种或几种）、食用油脂（氢化植物油、精炼植物油、食用植物油中的一种或几种）为原料，加入或不加入乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、乳糖、葡萄糖浆、氢化植物油、精炼植物油、食糖或淀粉糖、无水奶油、人造奶油、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅、白砂糖、食用盐、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、大豆分离蛋白、大豆蛋白、酪蛋白酸钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、胭脂树橙、柠檬酸、柠檬酸钠、 $\beta$ -胡萝卜素、干酪素、单硬脂酸甘油酯、磷脂、辛烯基琥珀酸淀粉钠、磷酸三钠、氢氧化钠、碳酸钠、食用香精、食品用香精中的一种或几种】、食用淀粉（食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）中的几种为主要原料，添加鸡骨油、猪骨油、牛骨油、鸡肉提取物、羊肉抽提物、羊骨抽提物、鸡肉高汤粉、猪骨高汤粉、牛肉高汤粉、羊肉高汤粉、鸡肉味复合调味料、鸡肉美味肽粉、肉宝王调味料、嫩肉粉调味料、食用鸡油、食用猪油、黄豆粉、萝卜粉、番茄粉、芝麻、花生、蛋黄粉、风味型酵母自溶物、酵母抽提物、乙基麦芽酚、木瓜蛋白酶、呈味核苷酸二钠、二氧化硅、琥珀酸二钠、山梨酸钾、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸三钠、碳酸氢钠、明胶、琼脂、纽甜、D-异抗坏血酸钠、辣椒油树脂、红曲米、红曲红、辣椒红、栀子黄、食品用香精中的一种或几种，经配料、混匀、粉碎或不粉碎、包装加工制成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食固体复合调味料。

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。

河南省佳缘香食品有限公司