411038S-2025

河南丰食源食品科技股份有限公司企业标准

Q/HFS 0004S-2025

固态复合调味料

2025-04-08 发布　　2025-04-08 实施

河南丰食源食品科技股份有限公司 发布

前 言

本标准中附录A为规范性附录。

本标准由河南丰食源食品科技股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈盛君。

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。

本标准适用于以香辛料或粉[小茴香、八角、花椒、肉桂、桂皮、黑胡椒、白胡椒、肉豆蔻、干姜、草果、辣椒干、姜黄、高良姜、丁香、砂仁、孜然（枯茗）、山奈、葫芦巴、月桂叶、丁香、葛篓子、多香果、百里香、芫荽、豆蔻、荜拨、蒜粉、洋葱粉、当归、西红花中的一种或几种]、菌菇或其粉（香菇、茶树菇、白牛肝菌、松茸、真姬菇中的一种或几种）、青椒粉、蒜粉、虾皮粉、海苔、酱油粉、洋葱粉、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛或其冻干粉、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、小麦粉、食用玉米淀粉、藕粉、马铃薯淀粉、食用盐、味精、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、酵母提取物、酵母抽提物、玉米粉、大米粉、黄豆粉、鸡肉粉、牛肉粉、白芝麻、花生仁、豌豆粉、香葱粉、黄花菜、木耳、鸡肉提取物、鸡油、鸡蛋全蛋液、蛋黄粉、鸡精调味料、鸡肉粉调味料、牛肉粉调味料中几种或多种为原料，加入或不加入磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、红曲米、红曲红、5′-呈味核苷酸二钠、黄原胶、核黄素、柠檬酸、碳酸钙、二氧化硅、硬脂酸钙、柠檬黄、乙基麦芽酚、食用香精中的一种或几种，经配料、混合、干燥或不干燥、包装制成的包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。

根据食品方式不同可分为：即食产品、非即食产品。

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小茴香、八角、花椒、肉桂、桂皮、黑胡椒、白胡椒、肉豆蔻、干姜、草果、辣椒干、姜黄、高良姜、丁香、砂仁、孜然（枯茗）、山奈、葫芦巴、月桂叶、丁香、葛篓子、多香果、百里香、罗汉果、芫荽、豆蔻、荜拨、蒜粉、洋葱粉、当归应符合GB/T 15691的规定。

2.1.3芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。

2.1.4橘皮、白芷、山楂、紫苏、山药、百合、牡蛎、枣、枸杞子、栀子应符合《中华人民共和国药典》2020年版的规定。

2.1.5党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫健委（2023年　第9号）公告和《中华人民共和国药典》2020年版的规定。

2.1.6地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家卫健委（2023年　第9号）公告和《中华人民共和国药典》2020年版的规定。

2.1.7铁皮石斛冻干粉应符合附录A的规定。

2.1.8菌菇或其粉应符合GB 7096的规定。

2.1.9青椒粉、蒜粉、洋葱粉、香葱粉应符合NY/T 1884的规定。

2.1.10海苔应符合GB 19643的规定。

2.1.11酱油粉应符合GB 31644的规定。

2.1.12小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。

2.1.13食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。

2.1.14藕粉应符合GB 19640的规定。

2.1.15马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。

2.1.16食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.17味精应符合GB 2720的规定。

2.1.18白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.19食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。

2.1.20麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。

2.1.21酵母提取物、酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。

2.1.22玉米粉、大米粉、黄豆粉、豌豆粉应符合GB 2715的规定。

2.1.23鸡肉粉、牛肉粉应符合GB 2726的规定。

2.1.24白芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定.

2.1.25花生仁应符合GB/T 1532的规定。

2.1.26黄花菜应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.27木耳应符合GB 7096的规定。

2.1.28鸡肉提取物应符合GB 30616的规定。

2.1.29鸡油应符合GB 10146的规定。

2.1.30鸡蛋全蛋液、蛋黄粉应符合GB 2749的规定。

2.1.31鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。

2.1.32鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。

2.1.33牛肉粉调味料应符合SB/T 10513的规定。

2.1.34磷酸酯双淀粉应符合GB 29926的规定。

2.1.35乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。

2.1.36红曲米应符合GB 1886.19的规定。

2.1.375’-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。

2.1.38黄原胶应符合GB 1886.41的规定。

2.1.39核黄素应符合GB 14752的规定。

2.1.40柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

2.1.41碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。

2.1.42二氧化硅应符合GB 25576的规定。

2.1.43硬脂酸钙应符合GB 1886.102的规定。

2.1.44柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。

2.1.45红曲红应符合GB 1886.181的规定。

2.1.46乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。

2.1.47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	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	≤	35	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	≤	0.9	GB 5009.12
核黄素[a]，g/kg	≤	0.05	GB 5009.85
柠檬黄[a]，g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
展青霉素，μg/kg（适用于使用山楂的产品）	≤	20	GB 5009.185

*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

[a]仅适用于使用该食品添加剂的产品。

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的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2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
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

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，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，兽药残留限量应符合GB 31650的规定，食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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）、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

铁皮石斛冻干粉

1 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	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	棕黄色	
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 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　≤	5.0	GB 5009.3
砷（以As计），mg/kg　≤	0.5（干重计）	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg　≤	1.0（干重计）	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg　≤	0.5	GB 5009.15
汞（以Hg计），mg/kg　≤	0.05	GB 5009.17

HNQB

编制说明

本标准适用于以香辛料或粉[小茴香、八角、花椒、肉桂、桂皮、黑胡椒、白胡椒、肉豆蔻、干姜、草果、辣椒干、姜黄、高良姜、丁香、砂仁、孜然（枯茗）、山奈、葫芦巴、月桂叶、丁香、葛篓子、多香果、百里香、芫荽、豆蔻、荜拨、蒜粉、洋葱粉、当归、西红花中的一种或几种]、菌菇或其粉（香菇、茶树菇、白牛肝菌、松茸、真姬菇中的一种或几种）、青椒粉、蒜粉、虾皮粉、海苔、酱油粉、洋葱粉、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛或其冻干粉、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红、小麦粉、食用玉米淀粉、藕粉、马铃薯淀粉、食用盐、味精、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、酵母提取物、酵母抽提物、玉米粉、大米粉、黄豆粉、鸡肉粉、牛肉粉、白芝麻、花生仁、豌豆粉、香葱粉、黄花菜、木耳、鸡肉提取物、鸡油、鸡蛋全蛋液、蛋黄粉、鸡精调味料、鸡肉粉调味料、牛肉粉调味料中几种或多种为原料，加入或不加入磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、红曲米、红曲红、5′-呈味核苷酸二钠、黄原胶、核黄素、柠檬酸、碳酸钙、二氧化硅、硬脂酸钙、柠檬黄、乙基麦芽酚、食用香精中的一种或几种，经配料、混合、干燥或不干燥、包装制成的包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》相关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。

河南丰食源食品科技股份有限公司