



412648S-2017



河南凌之峰食品有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2017

---

# 固态复合调味料

2017-11-06 发布

2017-11-06 实施

---

河南凌之峰食品有限公司 发布

## 前言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由河南凌之峰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱凌峰。

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、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期等。

本标准适用于以鸡精调味料、鸡粉调味料、食用盐、味精、花椒粉、辣椒粉、麻椒粉、八角粉、葱粉、姜粉、蒜粉、白砂糖、呈味核苷酸二钠、茄汁味香精、老坛酸菜味香精、牛肉味香精、酸辣味香精、咖喱味香精、香葱味香精、蒜蓉味香精、海鲜味香精、麻酱味香精、羊肉味香精、芹菜味香精、番茄味香精、豆角味香精中的几种为原料，经调配，混合，包装加工而成的固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.2 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 及 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 味精应符合 GB 2720 及 GB/T 8967 的规定。

2.1.5 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.6 花椒粉、麻椒粉、八角粉、葱粉、姜粉、蒜粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 及 GB 13104 的规定。

2.1.8 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.9 茄汁味香精、老坛酸菜味香精、牛肉味香精、酸辣味香精、咖喱味香精、香葱味香精、蒜蓉味香精、海鲜味香精、麻酱味香精、羊肉味香精、芹菜味香精、番茄味香精、豆角味香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	粉末状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和性状、杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色 泽	具有各品种应具有色泽	
气 滋 味	具有产品特有气滋味,无异味,无异嗅	
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	检测方法
水分, g/100g	≤ 20	GB 5009.3

食用盐（以氯化钠计），g/100g	≤	45	GB 5009.44
总氮（以N计），g/100g	≥	0.1	GB 5009.5
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
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
注：*指标严于国家标准。			

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定均以25g标示)				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(MPN/g)	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3
霉菌(CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母(CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
金黄色葡萄球菌(CFU/g)	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
沙门氏菌/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
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

食品添加剂使用符合 GB 2760 的规定；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、水分、食用盐、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鸡精调味料、鸡粉调味料、食用盐、味精、花椒粉、辣椒粉、麻椒粉、八角粉、葱粉、姜粉、蒜粉、白砂糖、呈味核苷酸二钠、茄汁味香精、老坛酸菜味香精、牛肉味香精、酸辣味香精、咖喱味香精、香葱味香精、蒜蓉味香精、海鲜味香精、麻酱味香精、羊肉味香精、芹菜味香精、番茄味香精、豆角味香精中的几种为原料，经调配，混合，包装加工而成的固态复合调味料。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，参考 DBS41/ 001《河南食品安全地方标准 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。

本标准规定了固态复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期等。

其中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

河南凌之峰食品有限公司