



412316S-2017



西峡县攀润食品有限公司企业标准

Q/XPS 0004S-2017

香脆食用菌

2017-09-27 发布

2017-09-27 实施

西峡县攀润食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由西峡县攀润食品有限公司提出并起草。

附录 A、B、C 为本标准内容。

本标准主要起草人：任攀、王俊丽。

本标准自发布实施日起替代 Q/XPS 0004S-2015。

H N

Q B

香脆食用菌

1 范围

本标准规定了香脆食用菌的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以香菇、杏鲍菇、花菇、秀珍菇、白玉菇（真姬菇的一种）、真姬菇、平菇、猴头菇、鸡腿菇、草菇、白灵菇、茶树菇、鸡枞菌、口蘑中的一种为主要原料，经选料分级、清洗、整理切分或不切分、预煮、脱水，添加食用盐、白砂糖、麦芽糊精、麦芽糖、饮用水进行浸渍、冷冻，采用棕榈油真空油炸、脱油、冷却，然后用调味粉中的一种（芥末粉调味料、番茄粉调味料、香辣粉调味料、海苔粉调味料、黑胡椒粉调味料、蟹黄粉调味料、蛋黄粉调味料、香葱粉调味料、鸡肉粉调味料、牛肉粉调味料）进行调味或不调味、包装而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 香菇、杏鲍菇、花菇、秀珍菇、白玉菇（真姬菇的一种）、真姬菇、平菇、猴头菇、鸡腿菇、草菇、白灵菇、茶树菇、鸡枞菌、口蘑应符合 GB 7096 的规定。

2.1.2 棕榈油应符合 GB/T 15680 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的要求。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的要求。

2.1.6 芥末粉调味料、番茄粉调味料、香辣粉调味料、黑胡椒粉调味料、香葱粉调味料、蛋黄粉调味料、蟹黄粉调味料应符合 Q/ADD 0024S 的要求，（见附录 C）。

2.1.7 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的要求。

2.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的要求。

2.1.9 鸡肉粉调味料、牛肉粉调味料应符合 Q/ADD 0001S 的要求，（见附录 A）。

2.1.10 海苔粉调味料应符合 Q/ADD 0019S 的要求，（见附录 B）。

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	检测方法
色 泽	具有与其原料相应的色泽	从样品中取出 1 袋，置于洁净白色的瓷盘中，用镊子翻动，在自然光线下观察形态、色泽、查看是否有杂质等，用鼻
气 味	具有该品种特有的气味、无异味	
滋 味	具有该品种特有的滋味，脂香、清香纯正，口感酥脆	
形 态	块状或片状或条状或该品种应有的整形状。各种形态应基本完好，同一品种的产品厚薄基本均匀，且基本无碎屑	

杂 质	无肉眼可见外来杂质	嗅其气味，品其滋味。
-----	-----------	------------

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
水分, %	≤ 5.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 4.5	GB 5009.44
酸价 (以脂肪计), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.17
*铅的指标严于食品安全国家标准。		

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	指 标				测定方法
	原味	撒调料			
菌落总数, CFU/g	≤ 3000	30000			GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.3	0.9			GB 4789.3
致病菌	采样方案 ^a 限量				
	n	c	m	M	
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第二法
a采样方案应符合GB 4789.1的规定。					

2.5 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的有关规定执行。

2.7其它要求

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；食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

3 检验

每批产品出厂前均由公司检验员按本标准进行检验合格，方可出厂。出厂检验项目为：感官、水分、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。

附录A

ICS

备案号: 444281S-2016

Q/ADD

广东省食品安全企业标准

Q/ADD 0001S-2016

代替Q/ADD 0001S-2013

有效期:叁年

固体调味料

2016-09-01 发布

2016-10-02 实施

广东江大和风香精香料有限公司 发布

Q/ADD 0001S-2016

目 次

目 次	I
前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 产品分类	2
4 技术要求	3
5 生产加工过程的卫生要求	5
6 试验方法	5
7 检验规则	5
8 标签、标志、包装、运输、贮存	6
附录 A	7

前 言

本标准按 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的有关规定进行制定。

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由广东江大和风香精香料有限公司提出。

本标准起草单位：广东江大和风香精香料有限公司。

本标准主要起草人：杨北英、任艳艳、陈炎、黄紫珊。

本标准首次发布时间：2010年09月01日。本标准历次发布情况：

2010年9月第一次发布；

2013年进行第一次修订；

2016年进行第二次修订。

固体调味料

1 范围

本标准规定了固体调味料的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、保质期、运输和贮存。

本标准适用于以牛肉、猪肉、鸡肉、羊肉、鸭肉经蒸煮、提取、过滤，加入食用植物油、食用盐、味精、白砂糖、蛋黄粉、海鲜粉、乳粉、乳清粉、麦芽糊精、食用玉米淀粉、复合酸水解植物蛋白调味粉、食用葡萄糖、酵母抽提物、酿造酱油、牛油、鸡油、猪油、鸭油、香辛料、单，双甘油脂肪酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、酪蛋白酸钠、食品用香精、二氧化硅、植脂末、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色（亚硫酸铵法）、红曲红、辣椒红、复配着色剂（姜黄素、吐温80、食用酒精）、柠檬黄、三氯蔗糖、阿斯巴甜、甜菊糖苷、柠檬酸、DL-苹果酸，以干燥、调配、搅拌、粉碎、过筛、包装为生产工艺制成的固体调味料。本品为非即食品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修订单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1886.34	食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
GB 1886.64	食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
GB 1987	食品添加剂 柠檬酸
GB 2707	鲜（冻）畜肉卫生标准

3 产品分类

3.1 牛肉粉调味料由牛肉经蒸煮、提取、过滤，加入食用盐、味精、白砂糖、食用植物油、麦芽糊精或食用玉米淀粉、复合酸水解植物蛋白调味粉、食用葡萄糖、酵母抽提物、酿造酱油、海鲜粉、乳清粉、乳粉、牛油、香辛料、辛烯基琥珀酸淀粉钠、酪蛋白酸钠、食品用香精、二氧化硅、植脂末、5'-呈味核苷酸二钠、单，双甘油脂肪酸酯、焦糖色（亚硫酸铵法）、红曲红或辣椒红、复配着色剂（姜黄素、吐温80、食用酒精）或柠檬黄、三氯蔗糖或阿斯巴甜或甜菊糖苷、柠檬酸或DL-苹果酸，以干燥、调配、搅拌、粉碎、过筛、包装为生产工艺制成的牛肉粉调味料。

3.2 猪肉粉调味料由猪肉经蒸煮、提取、过滤，加入食用盐、味精、白砂糖、食用植物油、麦芽糊精或食用玉米淀粉、复合酸水解植物蛋白调味粉、食用葡萄糖、酵母抽提物、酿造酱油、海鲜粉、乳清粉、乳粉、猪油、香辛料、辛烯基琥珀酸淀粉钠、酪蛋白酸钠、食品用香精、二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠、单，双甘油脂肪酸酯、焦糖色（亚硫酸铵法）、辣椒红、复配着色剂（姜黄素、吐温80、食用酒精）、三氯蔗糖或阿斯巴甜、柠檬酸，以干燥、调配、搅拌、粉碎、过筛、包装为生产工艺制成的猪肉粉调味料。

3.3 鸡肉粉调味料由鸡肉经蒸煮、提取、过滤，加入食用盐、味精、白砂糖、食用植物油、麦芽糊精或食用玉米淀粉、蛋黄粉、复合酸水解植物蛋白调味粉、食用葡萄糖、酵母抽提物、酿造酱油、海鲜粉、乳清粉、乳粉、鸡油、香辛料、辛烯基琥珀酸淀粉钠、酪蛋白酸钠、食品用香精、二氧化硅、植脂末、5'-呈味核苷酸二钠、单，双甘油脂肪酸酯、红曲红或辣椒红、复配着色剂（姜黄素、吐温80、食用酒精）或柠檬黄、三氯蔗糖或阿斯巴甜或甜菊糖苷、柠檬酸或DL-苹果酸，以干燥、调配、搅拌、粉碎、过筛、包装为生产工艺制成的鸡肉粉调味料。

Q/ADD 0001S-2016

3.4 羊肉粉调味料由羊肉经蒸煮、提取、过滤，加入食用盐、味精、白砂糖、食用植物油、麦芽糊精或食用玉米淀粉、复合酸水解植物蛋白调味粉、食用葡萄糖、酵母抽提物、酿造酱油、海鲜粉、乳清粉、乳粉、香辛料、辛烯基琥珀酸淀粉钠、酪蛋白酸钠、食品用香精、二氧化硅、植脂末、5'-呈味核苷酸二钠、单，双甘油脂肪酸酯、辣椒红、阿斯巴甜或甜菊糖苷、柠檬酸，以干燥、调配、搅拌、粉碎、过筛、包装为生产工艺制成的羊肉粉调味料。

3.5 鸭肉粉调味料由鸭肉经蒸煮、提取、过滤，加入食用盐、味精、白砂糖、食用植物油、麦芽糊精或食用玉米淀粉、复合酸水解植物蛋白调味粉、食用葡萄糖、酵母抽提物、酿造酱油、海鲜粉、乳清粉、乳粉、鸭油、香辛料、辛烯基琥珀酸淀粉钠、酪蛋白酸钠、食品用香精、二氧化硅、植脂末、5'-呈味核苷酸二钠、单，双甘油脂肪酸酯、焦糖色（亚硫酸铵法）、阿斯巴甜或三氯蔗糖、柠檬酸，以干燥、调配、搅拌、粉碎、过筛、包装为生产工艺制成的鸭肉粉调味料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 牛肉、猪肉、羊肉应符合 GB 2707 规定要求。
- 4.1.2 鸡肉、鸭肉应符合 GB 16869 规定要求。
- 4.1.3 味精应符合 GB 2720 规定要求。
- 4.1.4 食用盐应符合 GB 2721 规定要求。
- 4.1.5 白砂糖应符合 GB 317 和 GB 13104 规定要求。
- 4.1.5 食用植物油应符合 GB 2716 规定要求。
- 4.1.6 乳粉应符合 GB 19644 规定要求。
- 4.1.7 乳清粉应符合 GB 11674 规定要求。
- 4.1.8 蛋黄粉应符合 GB 2749 规定要求。
- 4.1.9 海鲜粉应符合 SB/T 10485 和 GB 10133 规定要求。
- 4.1.10 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 规定要求。
- 4.1.11 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 规定要求。
- 4.1.12 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 规定要求。
- 4.1.13 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 规定要求。
- 4.1.14 酿造酱油应符合 GB 18186 规定要求。
- 4.1.15 牛油、鸡油、鸭油应符合 GB 10146 规定要求。
- 4.1.16 猪油应符合 GB 10146 及 GB/T 8937 规定要求。
- 4.1.17 香辛料应符合 GB/T 15691 规定要求。
- 4.1.18 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 规定要求。
- 4.1.19 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 规定要求。
- 4.1.20 酪蛋白酸钠应符合 QB/T 3800 规定要求。
- 4.1.21 食品用香精应符合 GB 30616 规定要求。
- 4.1.22 二氧化硅应符合 GB 25576 规定要求。
- 4.1.23 植脂末应符合 QB/T 4791 规定要求。

- 4.1.24 5'-呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 规定要求。
- 4.1.25 焦糖色应符合 GB 1886.64 规定要求。
- 4.1.26 红曲红应符合 GB 15961 规定要求。
- 4.1.27 辣椒红应符合 GB 1886.34 规定要求。
- 4.1.28 复配着色剂（姜黄素、吐温 80、食用酒精）应符合 GB 26687 规定要求。
- 4.1.29 柠檬黄应符合 GB 4481.1 规定要求。
- 4.1.30 三氯蔗糖应符合 GB 25531 规定要求。

- 4.1.31 阿斯巴甜应符合 GB 22367 规定要求。
- 4.1.32 甜菊糖苷应符合 GB 8270 规定要求。
- 4.1.33 柠檬酸应符合 GB 1987 及 GB/T 8269 规定要求。
- 4.1.34 DL-苹果酸应符合 GB 25544 规定要求。
- 4.1.35 复合酸水解植物蛋白调味粉应符合附录 A 规定要求。
- 4.1.36 以上原辅料应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 规定要求。

4.2 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
色 泽	具有该产品特有色泽并且均匀
性 状	固体粉状，无霉变现象，松散无结块
气味与滋味	具有该产品特有的香气和滋味，无其他异味
杂 质	无肉眼可见外来杂质

4.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标 要 求
水分/%	≤ 10
食盐（以NaCl计）/%	2~38
氨基酸态氮（以N计）/%	≥ 0.05
总氮（以N计）/%	≥ 0.5
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 1.0
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5
N-二甲基亚硝酸/（μg/kg）	≤ 3.0
3-氯-1,2-丙二醇*/(mg/kg)	≤ 1.0

*仅限于添加酸水解植物蛋白的产品。

4.4 微生物指标

微生物指标适用于非即食产品，应符合表3、表4的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标 要 求
菌落总数/(CFU/g)	≤ 10000
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 150

表 4 非即食调味品致病菌限量

项 目	指 标 要 求
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）	不得检出

4.5 食品添加剂要求

- 4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的质量标准要求和有关规定。

4.5.2 食品添加剂品种和其使用量应符合GB 2760及表4的规定。

表 4 添加剂要求

添加物质名称	最大使用限量 (g/kg)	
柠檬黄	0.2 (以柠檬黄计)	
三氯蔗糖	0.25	
二氧化硅	20	
焦糖色 (亚硫酸铵法)	50	
阿斯巴甜	2.0	
甜菊糖苷	0.35	
复配着色剂	姜黄素	0.1
	吐温80	4.5
5'-呈味核苷酸二钠	按生产需要适量使用	
红曲红	按生产需要适量使用	
辣椒红	按生产需要适量使用	
辛烯基琥珀酸淀粉钠	按生产需要适量使用	
单, 双甘油脂肪酸酯	按生产需要适量使用	
酪蛋白酸钠	按生产需要适量使用	
柠檬酸	按生产需要适量使用	
DL-苹果酸	按生产需要适量使用	
食品用香精	按生产需要适量使用	

注: 按GB 2760“同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂) 在混合使用时, 各自用量与其最大使用量的比例之和不应超过1”。

4.6 净含量及允许负偏差要求

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合 GB 14881 的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

6.1.1 色泽

将样品置于烧杯中, 观其颜色。

6.1.2 性状

将样品置于烧杯中, 观其状态。

6.1.3 气味与滋味

称取 2 克样品溶于 200ml 热水中, 搅拌均匀后闻其香气、尝其滋味。

6.1.4 杂质

称取 2 克样品溶于热水中, 搅拌均匀后观察评定是否存在外来杂质。

6.2 理化指标检测

6.2.1 水分 (干燥失重)

按 GB 5009.3 中规定的方法测定。

6.2.2 食盐 (以 NaCl 计)

按 GB/T 12457中规定的方法测定。

6.2.3 氨基酸态氮

按 GB/T 5009.39 中规定的方法测定。

6.2.4 铅

按 GB 5009.12 中规定的方法测定。

6.2.5 总砷

按 GB 5009.11 中规定的方法测定。

6.2.6 3-氯-1,2-丙二醇

按 GB/T 5009.191 中规定的方法测定。

6.2.7 总氮

按GB 5009.5中规定的方法测定。

6.2.8 N-二甲基亚硝胺

按GB/T 5009.26中规定的方法测定。

6.3 微生物指标

6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 中规定方法测定。

6.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3-2010 中规定的方法测定。

6.3.3 致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）

按 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10第二法中规定的方法测定。

附录 A

(规范性附录)

复合酸水解植物蛋白调味粉

复合酸水解植物蛋白调味粉：应符合附表的规定。

A. 1 生产工艺

以复合酸水解植物蛋白调味液(≥30%，以干基计)为主要原料，添加食用盐，加或不加麦芽糊精、酿造酱油、味噌、植脂末(≤4%)、酱(黄豆酱或豆瓣酱或甜面酱、酵母抽提物、味精、食用油(大豆油或氢化大豆油或起酥油或棕榈油≤3%)、食用动物油脂(牛油或鸡油或猪油)、白砂糖、木糖、果葡糖浆、食用葡萄糖中的一种或几种，添加或不添加着色剂(焦糖色(150d)、柠檬黄、柠檬黄铝色淀的一种或几种)、增味剂(琥珀酸二钠、L-丙氨酸、呈味核苷酸二钠的一种或几种)、甜味剂(阿斯巴甜、甜菊糖苷中的一种或两种)、酸度调节剂(柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸的一种或几种)、增稠剂(β-环状糊精、瓜儿胶、氧化淀粉、阿拉伯胶的一种或者几种)、抗氧化剂(茶多酚)、乳化剂(辛烯基琥珀酸淀粉钠)，经调配(加豆瓣酱或黄豆酱产品需先磨碎)、喷雾干燥(≥150℃)或低温真空干燥(-0.09MPa~-0.1MPa, 80℃~100℃, 10小时~11小时)、包装制成的复合酸水解植物蛋白调味料。

A. 2 感官要求

应符合表 A1 的规定

表 A1 感官要求

项 目	指 标
色泽	具有该产品应有的色泽，色泽均匀
组织状态	均匀粉末，无结块
气味、滋味	具有该品种应有的香气及滋味，无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

A. 3 理化指标

应符合表 A2 的规定

表 A2 理化指标

项 目	指 标
水分/(%)	≤ 10.0
氯化钠/(g/100g)	≤ 65.0
氨基酸态氮(以N计)/(g/100g)	≥ 1.50
总氮(以N计)/(g/100g)	≥ 2.00
3-氯-1,2-丙二醇/(mg/kg)	≤ 1.0
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.05
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 1.0
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0

A. 4 微生物指标

应符合表 A3 的规定

表 A3 微生物指标

项 目	指 标
大肠菌群(MPN/100g)	≤ 30

Q/ADD 0001S-2016

菌落总数 (cfu/g)	≤	1.0×10^4
致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)		不得检出

A.5 复合酸水解植物蛋白调味粉

资料来源于：Q/BWC 0015S 固态复合调味粉

(保定味群食品科技有限公司企业标准)

QB

附录 B



Q/ADD

广东省食品安全企业标准

Q/ADD 0019S-2017

代替 Q/ADD 0019S-2014

藻类调味料

2017-04-01 发布

2017-07-02 实施

广东江大和风香精香料有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的有关规定进行制定。

本标准代替 Q/ADD 0019S-2014，与 Q/ADD 0019S-2014 对比，做以下修订：

——采用最新的食品安全国家标准。

本标准附录 A、B 为规范性附录。

本标准由广东江大和风香精香料有限公司提出。

本标准起草单位：广东江大和风香精香料有限公司。

本标准主要起草人：杨北英、任艳艳、陈炎、颜诗孟。

本标准首次发布时间：2014 年 07 月 01 日。于 2017 年 04 月进行第一次修订。

Q B

藻类调味料

1 范围

本标准规定了藻类调味料的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以食用盐、海苔、干紫菜、干海带、味精、白砂糖、食用玉米淀粉、麦芽糊精、酵母抽提物为原料，以酿造酱油、固体调味料、海鲜粉、复合酸水解植物蛋白调味粉、食用葡萄糖、香辛料、乳粉、乳清粉、植脂末、蛋黄粉、虾粉为辅料，添加或不添加食品添加剂，食品用香精、二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、柠檬酸、DL-苹果酸、阿斯巴甜、三氯蔗糖、甜菊糖苷、焦糖色（亚硫酸铵法），以调配、搅拌、粉碎、过筛、包装为生产工艺制成的可即食或非即食的藻类调味料。本产品用于餐饮烹调或食品加工用等。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修订单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1886.47	食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）
GB 1886.64	食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
GB 1886.171	食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 2720	食品安全国家标准 味精
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
SB/T 10485	海鲜粉调味料
SC/T 3202	干海带
国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）	《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令第123号（2009）	《食品标识管理规定》

3 产品分类

3.1 海苔味调味料：以海苔、食用盐、味精、白砂糖、食用玉米淀粉、麦芽糊精、酵母抽提物为原料，以复合酸水解植物蛋白调味粉、酿造酱油、食用葡萄糖、固体调味料、海鲜粉、香辛料、乳粉、乳清粉、植脂末、蛋黄粉、虾粉为辅料，添加或不添加食品添加剂，食品用香精、二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠或琥珀酸二钠、柠檬酸或DL-苹果酸、三氯蔗糖或阿斯巴甜或甜菊糖苷、焦糖色（亚硫酸铵法），以调配、搅拌、粉碎、过筛、包装为生产工艺制成的海苔味调味料。

3.2 烧烤海苔味调味料：以海苔、食用盐、味精、食用玉米淀粉、白砂糖、酵母抽提物、麦芽糊精为原料，以固体调味料、海鲜粉、酿造酱油、复合酸水解植物蛋白调味粉、食用葡萄糖、香辛料、乳粉、乳清粉、植脂末、蛋黄粉、虾粉为辅料，添加或不添加食品添加剂，食品用香精、二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠或琥珀酸二钠、柠檬酸或DL-苹果酸、阿斯巴甜或三氯蔗糖或甜菊糖苷、焦糖色（亚硫酸铵法），以调配、搅拌、粉碎、过筛、包装为生产工艺制成的烧烤海苔味调味料。

3.3 海带味调味料：以干海带、食用盐、味精、食用玉米淀粉、白砂糖、麦芽糊精、酵母抽提物为原料，以复合酸水解植物蛋白调味粉、酿造酱油、食用葡萄糖、固体调味料、海鲜粉、香辛料、乳粉、乳

清粉、植脂末、蛋黄粉、虾粉为辅料，添加或不添加食品添加剂，食品用香精、二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠或琥珀酸二钠、柠檬酸或 DL-苹果酸、阿斯巴甜或三氯蔗糖或甜菊糖苷、焦糖色（亚硫酸铵法），以调配、搅拌、粉碎、过筛、包装为生产工艺制成的海带味调味料。

3.4 紫菜味调味料：以干紫菜、食用盐、味精、白砂糖、麦芽糊精、食用玉米淀粉、酵母抽提物为原料，以复合酸水解植物蛋白调味粉、酿造酱油、食用葡萄糖、固体调味料、海鲜粉、香辛料、乳粉、乳清粉、植脂末、蛋黄粉、虾粉为辅料，添加或不添加食品添加剂，食品用香精、二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠或琥珀酸二钠、柠檬酸或 DL-苹果酸、阿斯巴甜或三氯蔗糖或甜菊糖苷、焦糖色（亚硫酸铵法），以调配、搅拌、粉碎、过筛、包装为生产工艺制成的紫菜味调味料。

3.5 椒盐海苔味调味料：以食用盐、海苔、味精、白砂糖、酵母抽提物、麦芽糊精、食用玉米淀粉为原料，以复合酸水解植物蛋白调味粉、酿造酱油、固体调味料、海鲜粉、食用葡萄糖、香辛料、乳粉、乳清粉、植脂末、蛋黄粉、虾粉为辅料，添加或不添加食品添加剂，食品用香精、二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠或琥珀酸二钠、柠檬酸或 DL-苹果酸、阿斯巴甜或三氯蔗糖或甜菊糖苷、焦糖色（亚硫酸铵法），以调配、搅拌、粉碎、过筛、包装为生产工艺制成的椒盐海苔味调味料。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 食用盐应符合 GB 2721 规定要求。
- 4.1.2 海苔应符合 GB/T 23596 规定要求。
- 4.1.3 干紫菜应符合 GB/T 23597 规定要求。
- 4.1.4 干海带应符合 SC/T 3202 规定要求。
- 4.1.5 味精应符合 GB 2720 规定要求。
- 4.1.6 白砂糖应符合 GB 13104 规定要求。
- 4.1.7 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885、GB 31637 规定要求。
- 4.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20884、GB 15203 规定要求。
- 4.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 规定要求。
- 4.1.10 酿造酱油应符合 GB/T 18186 规定要求。
- 4.1.11 海鲜粉应符合 SB/T 10485、GB 10133 规定要求。
- 4.1.12 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880、GB 15203 规定要求。
- 4.1.13 香辛料应符合 GB/T 15691 规定要求。
- 4.1.14 乳粉应符合 GB 19644 规定要求。
- 4.1.15 乳清粉应符合 GB 11674 规定要求。
- 4.1.16 植脂末应符合 QB/T 4791 规定要求。
- 4.1.17 蛋黄粉应符合 GB 2749 规定要求。
- 4.1.18 虾粉应符合 GB 10133 规定要求。
- 4.1.19 食品用香精应符合 GB 30616 规定要求。
- 4.1.20 二氧化硅应符合 GB 25576 规定要求。
- 4.1.21 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 规定要求。
- 4.1.22 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 规定要求。
- 4.1.23 柠檬酸应符合 GB 1886.235 规定要求。
- 4.1.24 DL-苹果酸应符合 GB 25544 规定要求。
- 4.1.25 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 规定要求。
- 4.1.26 三氯蔗糖应符合 GB 25531 规定要求。
- 4.1.27 甜菊糖苷应符合 GB 8270 规定要求。
- 4.1.28 焦糖色（亚硫酸铵法）应符合 GB 1886.64 规定要求。

- 4.1.29 复合酸水解植物蛋白调味粉应符合附录 A 规定要求。
 4.1.30 固体调味料应符合附录 B 规定要求。
 4.1.29 以上原辅料应符合GB 2762、GB 2763规定要求。

4.2 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
色泽	均匀乳白色至深褐色
性状	粉末或粉粒状，松散无结块
气味与滋味	具有该产品特有的气味和滋味，无其他异味，符合同型号标准样品
杂质	无肉眼可见杂质

4.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分(干燥失重)/%	≤ 10
食盐(以NaCl计)/%	10~30
氨基酸态氮/%	≥ 0.1
总氮/%	≥ 0.6
铅(以Pb计)(mg/kg)	≤ 0.9
3-氯-1, 2-丙二醇	≤ 1.0

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3、表4、表5规定。

表 3 指示菌指标

项 目	指 标
菌落总数/(CFU/g)	≤ 10000
大肠菌群/(MPN/g)	≤ 9.2

表 4 非即食调味品致病菌限量

项 目	指 标
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌)	不得检出

表 5 即食调味品致病菌限量

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以/25g表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g	10000CFU/g
副溶血性弧菌	5	1	100MPN/g	1000MPN/g

注1: 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

注2:

n为同一批次产品采集的样品件数; c为最大可允许超出m值得样品数; m为致病菌指标可接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。

4.5 食品添加剂要求

食品添加剂要求应符合GB 2760规定。

4.6 净含量及允许负偏差要求

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合GB 14881中规定的要求。

6 试验方法

6.1 感官要求

6.1.1 色泽

将样品平铺于干净的白纸上, 观其颜色。

6.1.2 性状

将样品平铺于干净的白纸上, 观其性状。

6.1.3 气味与滋味

称取2克样品溶于200ml热水中, 搅拌均匀后闻其香气、尝其滋味。

6.1.4 杂质

称取2克样品溶于热水中, 搅拌均匀后观察评定是否存在外来杂质。

6.2 理化指标检测

6.2.1 水分(干燥失重)

按 GB 5009.3 中规定的方法测定。

6.2.2 食盐

按 GB/T 5009.39 中规定的方法测定。

6.2.3 氨基酸态氮

按 GB/T 5009.39 中规定的方法测定。

6.2.4 总氮

按 GB 5009.5 中规定的方法测定。

6.2.5 铅

按 GB 5009.12 中规定的方法测定。

6.2.6 3-氯-1, 2-丙二醇

按GB 5009.191中规定的方法测定。

6.3 微生物指标检测

6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 中规定方法测定。

6.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3-2016 中规定的方法测定。

6.3.3 致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌)

按 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10第二法、GB 4789.7中规定的方法测定。

7 检验规则

附录 A

(规范性附录)

复合酸水解植物蛋白调味粉

复合酸水解植物蛋白调味粉：应符合附表的规定。

A. 1 定义

以酸水解植物蛋白调味液(≥40%)为主要原料,添加食用盐,加或不加麦芽糊精、酿造酱油、味噌、植脂末(≤4%)、酱(黄豆酱或豆瓣酱或甜面酱)、酵母抽提物、味精、食用油(大豆油或氢化大豆油或起酥油或棕榈油或葵花籽油≤3%)、食用动物油脂(牛油或鸡油)、白砂糖、木糖、乳糖、果葡糖浆、食用葡萄糖中的一种或几种,添加或不添加着色剂(焦糖色、柠檬黄、柠檬黄铝色淀的一种或几种)、增味剂(琥珀酸二钠、L-丙氨酸、呈味核苷酸二钠的一种或几种)、甜味剂(阿斯巴甜、甜菊糖苷中的一种或两种)、酸度调节剂(柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸的一种或几种)、增稠剂(瓜儿胶、氧化淀粉、阿拉伯胶的一种或者几种)、抗氧化剂(茶多酚)、乳化剂(辛烯基琥珀酸淀粉钠)、食品用香料(L-谷氨酸、盐酸硫胺素、DL-蛋氨酸),经调配(加豆瓣酱或黄豆酱产品需先磨碎)、加热(≥95℃,20min以上)、喷雾干燥(≥150℃)或低温真空干燥(-0.09MPa~-0.1MPa,80℃~100℃,10小时~11小时)、混合(有或没有)、包装制成的非即食复合酸水解植物蛋白调味粉。

A. 2 感官要求

应符合表 A1 的规定

表 A1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有该产品应有的色泽,色泽均匀
组织性状	均匀粉末,无硬结块
气味和滋味	具有该品种应有的香气及滋味,无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

A. 3 理化指标

应符合表 A2 的规定

表 A2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 10.0
氯化钠/(g/100g)	≤ 58.0
氨基酸态氮(以N计)/(g/100g)	≥ 1.50
总氮(以N计)/(g/100g)	≥ 2.00
3-氯-1,2-丙二醇/(mg/kg)	≤ 1.0
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.05
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.8
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0

A. 4 微生物指标

应符合表 A3 的规定

表 A3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(CFU/g)	≤ 10000
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 30
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

A. 5 复合酸水解植物蛋白调味粉引用以下标准:

Q/BWC 0015S-2016 固态复合调味粉 (保定味群食品科技股份有限公司企业标准)

Q/ADD 0019S-2017

广东省食品安全企业标准

H N

Q B

附录 B

(规范性附录)
固体调味料

固体调味料：应符合附表的规定。

B.1 定义

以牛肉、猪肉、鸡肉、羊肉、鸭肉经蒸煮、提取、过滤，加入食用植物油、食用盐、味精、白砂糖、蛋黄粉、海鲜粉、乳粉、乳清粉、麦芽糊精、食用玉米淀粉、复合酸水解植物蛋白调味粉、食用葡萄糖、酵母抽提物、酿造酱油、牛油、鸡油、猪油、鸭油、香辛料、单，双甘油脂肪酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、酪蛋白酸钠、食品用香精、二氧化硅、植脂末、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色（亚硫酸铵法）、红曲红、辣椒红、复配着色剂（姜黄素、吐温 80、食用酒精）、柠檬黄、三氯蔗糖、阿斯巴甜、甜菊糖苷、柠檬酸、DL-苹果酸，以干燥、调配、搅拌、粉碎、过筛、包装为生产工艺制成的固体调味料。本品为非即食品。

B.2 感官要求

应符合表 B1 的规定

表 B1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该产品特有色泽并且均匀
性 状	固体粉状，无霉变现象，松散无结块
气味与滋味	具有该产品特有的香气和滋味，无其他异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

B.3 理化指标

应符合表 B2 的规定

表 B2 理化指标

项 目	指 标
水分/%	≤ 10
食盐（以NaCl计）/%	2~38
氨基酸态氮（以N计）/%	≥ 0.05
总氮（以N计）/%	≥ 0.5
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 1.0
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5
N-二甲基亚硝胺/（μg/kg）	≤ 3.0
3-氯-1,2-丙二醇*/（mg/kg）	≤ 1.0

*仅限于添加酸水解植物蛋白的产品。

B.4 微生物指标

微生物指标适用于非即食产品，应符合表 B3，表 B4 的规定

表 B3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/（CFU/g）	≤ 10000
大肠菌群/（MPN/100g）	≤ 150

表B4 非即食调味品致病菌限量

项 目	指标要求
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）	不得检出

B.5 固体调味料引用以下标准：

Q/ADD 0001S-2016 固体调味料（广东江大和风香精香料有限公司企业标准）

附录 C



Q/ADD

广东省食品安全企业标准

Q/ADD 0024S-2017

代替Q/ADD 0024S-2014

固态复合调味料(2)

2017-04-01 发布 2017-09-01 实施

广东江大和风香精香料有限公司 发布

前言

本标准按 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的有关规定进行制定。

本标准代替 Q/ADD 0024S-2014，与 Q/ADD 0024S-2014 对比，做以下修订：

——采用最新的食品安全国家标准。

本标准附录 A、B、C、D、E、F、G 为规范性附录。

本标准由广东江大和风香精香料有限公司提出。

本标准起草单位：广东江大和风香精香料有限公司。

本标准主要起草人：杨北英、任艳艳、陈炎、颜诗孟。

本标准首次发布时间：2014年08月01日。于2017年04月进行第一次修订。

QB

固态复合调味料（2）

1 范围

本标准规定了固态复合调味料的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以食用盐、香辛料、白砂糖、味精为原料，以麦芽糊精、小麦粉、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、酵母抽提物、复合酸水解植物蛋白调味粉、乳粉、蛋黄粉、可可粉、乳清粉、植脂末、固体调味料、酿造酱油、食用动物油脂、食用植物油、腐乳、蜂蜜、果蔬粉、海鲜粉、酿造食醋、固体复合调味料、黄豆酱、芝士调味粉、无水奶油、食用菌、浓缩果蔬汁、苹果醋、辣椒调味料、咖啡粉、乳糖、固体麦精、蜂蜜干粉、赤砂糖为辅料，添加或不添加食品添加剂，乙酰化双淀粉己二酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、甘氨酸、二氧化硅、食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、柠檬酸、DL-苹果酸、乳酸、阿斯巴甜、三氯蔗糖、甜菊糖苷、纽甜、复配着色剂（姜黄素、吐温80、食用酒精）、柠檬黄、辣椒红、红曲红、胭脂虫红、焦糖色（亚硫酸铵法）、D-异抗坏血酸钠、维生素E、维生素C、黄原胶、瓜尔胶、三聚磷酸钠，经调配、混合搅拌、粉碎、过筛、包装等主要工艺加工而成的可即食或非即食固态复合调味料。本产品用于餐饮烹调或食品加工用等。

3 产品分类

3.1 咸味调味料：以食用盐、香辛料、味精为原料，以麦芽糊精、白砂糖、小麦粉、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、酵母抽提物、复合酸水解植物蛋白调味粉、乳粉、蛋黄粉、植脂末、固体调味料、酿造酱油、食用动物油脂、食用植物油、腐乳、海鲜粉、酿造食醋、固体复合调味料、黄豆酱、芝士调味粉、无水奶油、食用菌、浓缩果蔬汁、苹果醋、辣椒调味料、咖啡粉、乳糖、固体麦精、蜂蜜干粉、赤砂糖为辅料，添加或不添加食品添加剂，甘氨酸、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯或酪蛋白酸钠、二氧化硅、食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠或琥珀酸二钠、辣椒油树脂、柠檬酸或DL-苹果酸或乳酸、阿斯巴甜或三氯蔗糖或甜菊糖苷或纽甜、复配着色剂（姜黄素、吐温80、食用酒精）或柠檬黄、辣椒红或红曲红或胭脂虫红、焦糖色（亚硫酸铵法）、D-异抗坏血酸钠或维生素E或维生素C、乙酰化双淀粉己二酸酯或黄原胶或瓜尔胶、三聚磷酸钠，经调配、混合搅拌、粉碎、过筛、包装等主要工艺加工而成的固态复合调味料，用于咸味食品的调味。

3.2 甜味调味料：以白砂糖、味精为原料，以麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、酵母抽提物、复合酸水解植物蛋白调味粉、食用盐、乳粉、蛋黄粉、可可粉、乳清粉、植脂末、固体调味料、酿造酱油、食用植物油、蜂蜜、果蔬粉、酿造食醋、固体复合调味料、黄豆酱、芝士调味粉、无水奶油、食用菌、浓缩果蔬汁、苹果醋、咖啡粉、乳糖、固体麦精、蜂蜜干粉、赤砂糖为辅料，添加或不添加食品添加剂，甘氨酸、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯或酪蛋白酸钠、二氧化硅、食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠或琥珀酸二钠、辣椒油树脂、柠檬酸或DL-苹果酸或乳酸、阿斯巴甜或三氯蔗糖或甜菊糖苷或纽甜、复配着色剂（姜黄素、吐温80、食用酒精）或柠檬黄、辣椒红或红曲红或胭脂虫红、焦糖色（亚硫酸铵法）、D-异抗坏血酸钠或维生素E或维生素C、乙酰化双淀粉己二酸酯或黄原胶或瓜尔胶、三聚磷酸钠，经调配、混合搅拌、粉碎、过筛、包装等主要工艺加工而成的固态复合调味料，主要用于甜味食品的调味。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 食用盐应符合 GB 2721 规定要求。
- 4.1.2 香辛料应符合 GB/T 15691 规定要求。
- 4.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 规定要求。
- 4.1.4 味精应符合 GB 2720 规定要求。
- 4.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20884、GB 15203 规定要求。
- 4.1.6 小麦粉应符合 GB 1355 规定要求。
- 4.1.7 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885、GB 31637 规定要求。
- 4.1.8 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880、GB 15203 规定要求。
- 4.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 规定要求。
- 4.1.10 乳粉应符合 GB 19644 规定要求。
- 4.1.11 蛋黄粉应符合蛋黄粉应符合 GB 2749 规定要求。
- 4.1.12 可可粉应符合可可粉应符合 GB/T 20706 规定要求。
- 4.1.13 乳清粉应符合 GB 11674 规定要求。
- 4.1.14 植脂末应符合 QB/T 4791 规定要求。
- 4.1.15 酿造酱油应符合 GB/T 18186 规定要求。
- 4.1.16 食用动物油脂应符合 GB 10146 规定要求。
- 4.1.17 食用植物油应符合 GB 2716 规定要求。
- 4.1.18 腐乳应符合 SB/T 10170、GB 2712 规定要求。
- 4.1.19 蜂蜜应符合 GB 14963 规定要求。
- 4.1.20 果蔬粉应符合 GB/T 29602 规定要求。
- 4.1.21 海鲜粉应符合 SB/T 10485、GB 10133 规定要求。
- 4.1.22 酿造食醋应符合 GB/T 18187 规定要求。
- 4.1.23 黄豆酱应符合 GB/T 24399、GB 2718 规定要求。
- 4.1.24 芝士调味粉应符合 GB 2762 和 GB 2763 规定要求。
- 4.1.25 无水奶油应符合 GB 19646 规定要求。
- 4.1.25 食用菌应符合 GB 7096 规定要求。
- 4.1.27 浓缩果蔬汁应符合 GB 17325 规定要求。
- 4.1.28 苹果醋应符合 GB/T 30884 规定要求。
- 4.1.29 咖啡粉应符合 GB/T 29602 规定要求。
- 4.1.30 乳糖应符合 GB 25595 规定要求。
- 4.1.31 固体麦精应符合附录 F 规定要求。
- 4.1.32 赤砂糖应符合 GB 13104 规定要求。

- 4.1.33 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 规定要求。
- 4.1.34 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 规定要求。
- 4.1.35 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 规定要求。
- 4.1.36 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 规定要求。
- 4.1.37 甘氨酸应符合 GB 25542 规定要求。
- 4.1.38 二氧化硅应符合 GB 25576 规定要求。
- 4.1.39 食品用香精应符合 GB 30616 规定要求。
- 4.1.40 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 规定要求。
- 4.1.41 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 规定要求。
- 4.1.42 辣椒油树脂应符合 GB 28314 规定要求。
- 4.1.43 柠檬酸应符合 GB 1886.235 规定要求。
- 4.1.44 DL-苹果酸应符合 GB 25544 规定要求。
- 4.1.45 乳酸应符合 GB 1886.173 规定要求。
- 4.1.46 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 规定要求。
- 4.1.47 三氯蔗糖应符合 GB 25531 规定要求。
- 4.1.48 甜菊糖苷应符合 GB 8270 规定要求。
- 4.1.49 纽甜应符合 GB 29944 规定要求。
- 4.1.50 复配着色剂(姜黄素、吐温 80、食用酒精)应符合 GB 26687 规定要求。
- 4.1.51 柠檬黄应符合 GB 4481.1 规定要求。

4

- 4.1.52 辣椒红色素应符合 GB 1886.34 规定要求。
- 4.1.53 红曲红应符合 GB 1886.181 规定要求。
- 4.1.54 胭脂虫红应符合附录 G 规定要求。
- 4.1.55 焦糖色(亚硫酸铵法)应符合 GB 1886.64 规定要求。
- 4.1.56 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 规定要求。
- 4.1.57 维生素 E 应符合 GB 29942 规定要求。
- 4.1.58 维生素 C 应符合 GB 14754 规定要求。
- 4.1.59 黄原胶应符合 GB 1886.41 规定要求。
- 4.1.60 瓜尔胶应符合 GB 28403 规定要求。
- 4.1.61 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 规定要求。
- 4.1.62 复合酸水解植物蛋白调味粉应符合附录 A 规定要求。
- 4.1.63 固体调味料应符合附录 B 规定要求。
- 4.1.64 固体复合调味料应符合附录 C 规定要求。
- 4.1.65 辣椒调味料应符合附录 D 规定要求。
- 4.1.66 蜂蜜干粉应符合附录 E 规定要求。
- 4.1.67 以上原辅料应符合 GB2762、GB2763 规定要求。

4.2 感官要求

感官要求见表1。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	具有本产品特有的色泽
性状	固体粉状，无霉变现象，松散无结块
气味与滋味	具有该产品特有的香气和滋味，无其他异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

4.3 理化指标

理化指标见表2。

表2 理化指标

项目		指标	
		咸味调味料	甜味调味料
水分(干燥失重)/%	≤	10	
食盐(以NaCl计)/%		2~48	≤23
氨基酸态氮(以N计)/%	≥	0.06
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5	
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.9	
3-氯-1,2-丙二醇 ^a /(mg/kg)	≤	1.0	

^a仅限于添加酸水解植物蛋白的产品。

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3、表4、表5规定。

表3 指示菌指标

项目	指标
----	----

5

Q/ADD 0024S-2017

菌落总数/(CFU/g)	≤	10000
大肠菌群/(MPN/g)	≤	15

表4 非即食调味品致病菌限量

项目	指标
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

表5 即食调味品致病菌限量

项目	采样方案及限量(若非指定,均以/25g表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	2	100	10000

注1:样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

注2:n为同一批次产品采集的样品件数;c为最大可允许超出m值得样品数;m为致病菌指标可接受水平的限量值;M为致病菌指标的最高安全限量值。

4.5 食品添加剂要求

食品添加剂的使用和用量应符合GB 2760的要求。

4.6 净含量及允许负偏差要求

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。



5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官检验

6.1.1 色泽

将样品置于烧杯中，观其颜色。

6.1.2 性状

将样品置于烧杯中，观其性状。

6.1.3 气味与滋味

称取2克样品溶于200ml热水中，搅拌均匀后闻其香气、尝其滋味。

6.1.4 杂质

称取2克样品溶于热水中，搅拌均匀后观察评定是否存在外来杂质。

6.2 理化指标检测

6.2.1 水分（干燥失重）

按 GB 5009.3 中规定的方法测定。

6.2.2 食盐（以 NaCl 计）

按 GB/T 5009.39 中规定的方法测定。

6.2.3 氨基酸态氮

按 GB/T 5009.39 中规定的方法测定。

6.2.4 铅

按 GB 5009.12 中规定的方法测定。

6.2.5 总砷

按 GB 5009.11 中规定的方法测定。

6.2.6 3-氯-1,2-丙二醇

按 GB 5009.191 中规定的方法测定。

6.3 微生物指标检测

6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 中规定方法测定。

6.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3-2016 中规定的方法测定。

6.3.3 致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）

按 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10第二法中规定的方法测定。

附录 A

(规范性附录)

复合酸水解植物蛋白调味粉

复合酸水解植物蛋白调味粉：应符合附表的规定。

A. 1 定义

以酸水解植物蛋白调味液(≥40%)为主要原料,添加食用盐,加或不加麦芽糊精、酿造酱油、味噌、植脂末(≤4%)、酱(黄豆酱或豆瓣酱或甜面酱)、酵母抽提物、味精、食用油(大豆油或氢化大豆油或起酥油或棕榈油或葵花籽油≤3%)、食用动物油脂(牛油或鸡油)、白砂糖、木糖、乳糖、果葡糖浆、食用葡萄糖中的一种或几种,添加或不添加着色剂(焦糖色、柠檬黄、柠檬黄铝色淀的一种或几种)、增味剂(琥珀酸二钠、L-丙氨酸、呈味核苷酸二钠的一种或几种)、甜味剂(阿斯巴甜、甜菊糖苷中的一种或两种)、酸度调味剂(柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸的一种或几种)、增稠剂(瓜儿胶、氧化淀粉、阿拉伯胶的一种或者几种)、抗氧化剂(茶多酚)、乳化剂(辛烯基琥珀酸淀粉钠)、食品用香料(L-谷氨酸、盐酸硫胺素、DL-蛋氨酸),经调配(加豆瓣酱或黄豆酱产品需先磨碎)、加热(≥95℃,20min以上)、喷雾干燥(≥150℃)或低温真空干燥(-0.09MPa~-0.1MPa,80℃~100℃,10小时~11小时)、混合(有或没有)、包装制成的非即食复合酸水解植物蛋白调味粉。

A. 2 感官要求

应符合表 A1 的规定

表 A1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有该产品应有的色泽,色泽均匀
组织性状	均匀粉末,无硬结块
气味和滋味	具有该品种应有的香气及滋味,无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

A. 3 理化指标

应符合表 A2 的规定

表 A2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 10.0
氯化钠/(g/100g)	≤ 58.0
氨基酸态氮(以N计)/(g/100g)	≥ 1.50
总氮(以N计)/(g/100g)	≥ 2.00
3-氯-1,2-丙二醇/(mg/kg)	≤ 1.0
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.05
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.8
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0

A. 4 微生物指标

应符合表 A3 的规定

表 A3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(CFU/g)	≤ 10000
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 30
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

A. 5 复合酸水解植物蛋白调味粉引用以下标准:

附录 B

(规范性附录)

固体调味料

固体调味料：应符合附表的规定。

B. 1 定义

以牛肉、猪肉、鸡肉、羊肉、鸭肉经蒸煮、提取、过滤，加入食用植物油、食用盐、味精、白砂糖、蛋黄粉、海鲜粉、乳粉、乳清粉、麦芽糊精、食用玉米淀粉、复合酸水解植物蛋白调味粉、食用葡萄糖、酵母抽提物、酿造酱油、牛油、鸡油、猪油、鸭油、香辛料、单，双甘油脂肪酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、酪蛋白酸钠、食品用香精、二氧化硅、植脂末、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色（亚硫酸铵法）、红曲红、辣椒红、复配着色剂（姜黄素、吐温 80、食用酒精）、柠檬黄、三氯蔗糖、阿斯巴甜、甜菊糖苷、柠檬酸、DL-苹果酸，以干燥、调配、搅拌、粉碎、过筛、包装为生产工艺制成的固体调味料。本品为非即食品。

B. 2 感官要求

应符合表 B1 的规定

表 B1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该产品特有色泽并且均匀
性 状	固体粉状，无霉变现象，松散无结块
气味与滋味	具有该产品特有的香气和滋味，无其他异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

B. 3 理化指标

应符合表 B2 的规定

表 B2 理化指标

项 目	指 标
水分/%	≤ 10
食盐（以NaCl计）/%	2~38
氨基酸态氮（以N计）/%	≥ 0.05
总氮（以N计）/%	≥ 0.5
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 1.0
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5
N-二甲基亚硝酸胺/（ $\mu\text{g}/\text{kg}$ ）	≤ 3.0
3-氯-1,2-丙二醇*/(mg/kg)	≤ 1.0

*仅限于添加酸水解植物蛋白的产品。

B. 4 微生物指标

微生物指标适用于非即食产品，应符合表 B3、表 B4 的规定

表 B3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/（CFU/g）	≤ 10000
大肠菌群/（MPN/100g）	≤ 150

表B4 非即食调味品致病菌限量

项 目	指标要求
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）	不得检出

B. 5 固体调味料引用以下标准：

Q/ADD 0001S-2016 固体调味料（广东江大和风香精香料有限公司企业标准）

附录 C

(规范性附录)
固体复合调味料

固体复合调味料：应符合附表的规定。

C. 1 生产工艺

C. 1.1 非即食固体复合调味料

以酱油、食醋、酿造酱、酸水解植物蛋白调味液、腐乳、鲜(冻)动物性水产品、鲜(冻)畜禽肉、腊肉、火腿、畜禽肉(骨)汤、小麦粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、海鲜粉调味料、水产调味品、海带、食用菌、食用盐、白砂糖、咖喱粉、麦芽糊精、酵母、酵母抽提物、葡萄糖、幼砂糖、麦芽糖、乳糖、海藻糖、淀粉、大豆蛋白、鸡蛋、蛋制品、食用植物油、食用动物油、蔬菜、水果、果蔬汁、酱腌菜、豆豉、乳粉、炼乳、稀奶油、奶油和无水奶油、奶酪、植脂末、起酥油、玉米粉、冰糖、冰片糖、藻类制品、香辛料、食用酒精、食糖、水解动物蛋白、食品用香精等两种或两种以上为主要配料，添加或不添加食品添加剂，经原料前处理、调配混合或干燥、包装等工艺制成的需经过加工后方可食用的非即食固体复合调味料。

C. 1.2 即食固体复合调味料

以酱油、食醋、酿造酱、酸水解植物蛋白调味液、腐乳、鲜(冻)动物性水产品、鲜(冻)畜禽肉、腊肉、火腿、畜禽肉(骨)汤、小麦粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、海鲜粉调味料、水产调味品、海带、食用菌、食用盐、白砂糖、咖喱粉、麦芽糊精、酵母、酵母抽提物、葡萄糖、幼砂糖、麦芽糖、乳糖、海藻糖、淀粉、大豆蛋白、鸡蛋、蛋制品、食用植物油、食用动物油、蔬菜、水果、果蔬汁、酱腌菜、豆豉、乳粉、炼乳、稀奶油、奶油和无水奶油、奶酪、植脂末、起酥油、玉米粉、冰糖、冰片糖、藻类制品、香辛料、食用酒精、食糖、水解动物蛋白、食品用香精等两种或两种以上为主要配料，添加

或不添加食品添加剂，经原料前处理、调配混合或干燥、包装等工艺制成的可直接食用的即食固体复合调味料。

C. 2 感官要求

应符合表 C1 的规定

表 C1 感官要求

项目	指标
色泽	具有该产品应有的色泽
形态	均匀粉末状，久置后允许有轻微结块现象
滋味、气味	该产品特有的气味，无异味
外观	无正常视力可见杂质

C. 3 理化指标

应符合表 C2 的规定

表 C2 理化指标

项目	指标
水分/(g/100g)	≤ 15.0
食盐/(g/100g)	≤ 80.0
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 1.0
3-氯-1,2-丙二醇 [*] /(mg/kg)	≤ 1.0

^{*}仅限于添加了酸水解植物蛋白调味液的产品。

C. 4 微生物指标

即食固体复合调味料应符合表 C3、表 C4 的规定

表 C3 即食固体复合调味料致病菌限量

项 目	采样方案及限量 (/25g)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	10000 CFU/g

注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

表 C4 即食固体复合调味料其他微生物限量

项目	指标
菌落总数, CFU/g	≤ 10000
大肠菌群, MPN/100g	≤ 90

C. 5 固体复合调味料引用以下标准：

Q/HRSHL0001-2015 固体复合调味料（北京圣伦食品有限公司企业标准）

QB

附录 D

(规范性附录)

辣椒调味料

辣椒调味料：应符合附表的规定。

D. 1 生产工艺

以干辣椒、水为原料，添加或不添加麦芽糊精、香辛料（辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、麻椒粉）、食品用香精、水，经切断、筛选、浸泡提取、过滤、浓缩、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、配料混合或不配料混合、制粒或不制粒、包装加工制成的非即食辣椒调味料。

D. 2 感官要求

应符合表 D1 的规定

表 D1 感官要求

项目	要求		
	粉末	颗粒	液态
色泽	具有本产品特有的色泽		
组织形态	粉末状，疏松无结块	颗粒状，允许有少量粉末存在	透明液体、允许有少量沉淀
滋味	具有本产品特有的滋味，无异味		
杂质	无肉眼可见外来杂质		

D. 3 理化指标

应符合表 D2 的规定

表 D2 理化指标

项目	指标		
	粉末	颗粒	液态
水分, g/100g	≤	8.0	----
颗粒度 (80目 (0.18mm孔径) 筛上物), g/100g	≥	----	60
总灰分, g/100g	≤	6.0	----
酸不溶性灰分, g/100g	≤	1.6	----
辣椒素类物质总量, g/kg	≥	0.6	----
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.4	----
铅 (Pb), mg/kg	≤	1.0	----
净含量	应符合《定量包装商品计量监督管理办法》		

D. 4 微生物指标

应符合表 D3 的规定

表 D3 微生物指标

项目	采样方案及限量 (/25g)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	10000 CFU/g

注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

D. 5 辣椒调味料引用以下标准：

Q/12A0076S-2016 辣椒调味料（天津市天联调味制品有限公司企业标准）

Q/ADD 0024S-2017

附录 E

(规范性附录)

蜂蜜干粉

蜂蜜干粉：应符合附表的规定。

E. 1 生产工艺

以蜂蜜为主要原料，适量添加小麦淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、磷脂、麦芽糊精、硬脂酸钙（抗结块剂），经配料、搅拌、干燥、粉碎、包装加工而成的蜂蜜干粉制品系列。

E. 2 感官要求

应符合表 E1 的规定

表 E1 感官要求

项目	指标
色泽和性状	呈淡黄色或类白色的颗粒
气味和滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味
杂质	无正常视力可见杂质

E. 3 理化指标

应符合表 E2 的规定

表 E2 理化指标

项目	指标	指标	
		I 型	II 型
果糖和葡萄糖, g/100g	≥	40	53
细度, 85μm 孔 (20 目) 筛通过率, %	≥	98.5	
水分, g/100g	≤	2.5	
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.1	
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2	

E. 4 微生物指标

应符合表 E3 的规定

表 E3 微生物指标

项目	指标
菌落总数, cfu/g	≤ 1000
大肠菌群, MPN/100g	≤ 30
霉菌, cfu/g	≤ 200
酵母, cfu/g	≤ 100
致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

E. 5 蜂蜜干粉引用以下标准:

Q/YHMF 0001S-2015 蜂蜜干粉制品系列 (盐城市花美蜂蜜制品有限公司企业标准)

附录 F
(规范性附录)
固体麦精

固体麦精应符合附表的规定。

F.1 生产工艺

以大麦芽、特种麦芽、大麦（或其中 1-2 种）、燕麦、水、淀粉或含淀粉的原料、酶制剂为原料，经糖化、过滤、浓缩、真空干燥工艺加工而成的非即食固体麦精。

F.2 感官要求

应符合表 F1 的规定

表 F1 感官要求

项目	指标
色泽	浅黄色、黄色或深黄色
组织形态	粉末状
滋、气味	微甜、带有麦芽的味道，具有浓郁纯净的麦芽香气
杂质	无外来杂质

F.3 理化指标

应符合表 F2 的规定

表 F2 理化指标

项目	指标		
	浅黄色固体麦精	黄色固体麦精	深黄色固体麦精
水分%	≤ 4.0		
蛋白质（占干物质）%	≥ 4.2		
DE值%	30-60		
色度 EBC值	≤ 30	30-60	≥ 60
pH（10%溶液）	5.0-6.0		
二氧化硫残留量，g/kg	≤ 0.04		
硫酸灰分%	≤ 2.7		
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5		
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.5		
铜（以Cu计），mg/kg	≤ 5.0		

F.4 微生物指标

应符合表 F3 的规定

表 F3 微生物指标

项目	指标
菌落总数，cfu/g	≤ 30000
大肠菌群，MPN/g	≤ 0.3
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）	不得检出

F.5 固体麦精引用以下标准：

Q/VBAW 0001S-2015 固体麦精（固体谷物提取物）（上海金山德乐食品配料有限公司企业标准）

附录 G
(规范性附录)
胭脂虫红

胭脂虫红应符合附表的规定。

G. 1 定义

由干燥后的雌性胭脂虫受精卵体用水提取制得的一种天然色素。国际上用胭脂虫生产的色素产品主要有胭脂虫红铝、胭脂虫红萃取液和固体胭脂红酸三类。

G. 2 感官要求

应符合表 G1 的规定

表 G1 感官要求

项 目	要 求
色泽	深红色
滋味、气味	略有特殊臭味
组织形态	液体

G. 3 理化指标

应符合表 G2 的规定

表 G2 理化指标

项 目	指 标
胭脂虫酸含量 (%)	≥2.0
蛋白质 (N×6.25, %)	≤2.2
甲醇 (mg/kg)	≤150
乙醇 (mg/kg)	≤150
铅 (以 Pb 计) (mg/kg)	≤2

G. 4 微生物指标

应符合表 G3 的规定

表 G3 微生物指标

项目	指标
沙门氏菌	阴性

G. 5 资料引自于：《食品添加剂手册》第四版。

编制说明

香脆食用菌以香菇、杏鲍菇、花菇、秀珍菇、白玉菇（真姬菇的一种）、真姬菇、平菇、猴头菇、鸡腿菇、草菇、白灵菇、茶树菇、鸡枞菌、口蘑中的一种为主要原料，经选料分级、清洗、整理切分或不切分、预煮、脱水，添加食用盐、白砂糖、麦芽糊精、麦芽糖、饮用水进行浸渍、冷冻，采用棕榈油真空油炸、脱油、冷却，然后用调味粉中的一种（芥末粉调味料、番茄粉调味料、香辣粉调味料、海苔粉调味料、黑胡椒粉调味料、蟹黄粉调味料、蛋黄粉调味料、香葱粉调味料、鸡肉粉调味料、牛肉粉调味料）进行调味或不调味、包装而成。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 7096《食品安全国家标准 食用菌及其制品》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检验依据。

本标准规定了香脆食用菌的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

注：本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 7096 和 GB 2762。

西峡县攀润食品有限公司

2017年08月28日