



413273S-2018



河南高盛食品技术开发有限公司企业标准

Q/HGS 0001S-2018

固态复合调味料

2018-10-22 发布

2018-10-22 实施

河南高盛食品技术开发有限公司 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。

本标准由河南高盛食品技术开发有限公司提出并起草。

本标准起草人：雷西华、刘万贵。

本标准自实施之日起代替Q/HGS 0001S-2015。

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要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以酸水解植物蛋白调味液、食用盐、味精、麦芽糊精、酵母抽提物、L-丙氨酸、呈味核苷酸二钠、咸味食品香精、焦糖色为原料，经调配、喷雾干燥、混匀、筛分、包装加工而成非即食固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T5461 和 GB2721 的规定。

2.1.3 味精应符合 GB/T 8967 和 GB2720 的规定。

2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB15203 的规定。

2.1.5 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.6 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。

2.1.7 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.8 咸味食品香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.9 焦糖色应符合 GB 8817 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	粉状	取样品，搅拌均匀后倒入 150m 的玻璃烧瓶中，置于自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	浅棕黄色	
气 味	具有植物蛋白调味液特有的气味，无异味	
滋 味	咸鲜味、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	≤ 8.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 50.0	GB 5009.4
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 45.0	GB 5009.44
总氮 (以氮计), g/100g	≥ 2.0	GB 5009.5
氨基酸态氮 (以氮计), g/100g	≥ 1.2	GB 5009.235
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		

2.4 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。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的有关规定。

3.6 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；兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以酸水解植物蛋白调味液、食用盐、味精、麦芽糊精、酵母抽提物、L-丙氨酸、呈味核苷酸二钠、咸味食品香精、焦糖色为原料，经调配、喷雾干燥、混匀、筛分、包装加工而成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/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》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。

河南高盛食品技术开发有限公司

H N

Q B