



413529S-2018



邓州市润如酥食品加工销售部企业标准

Q/DRSJ 0002S-2018

固态复合调味料

2018-11-26 发布

2018-11-26 实施

邓州市润如酥食品加工销售部 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》编写。

附录 A 为本标准规范性附录。

本标准由邓州市润如酥食品加工销售部提出并起草。

本标准起草人：王珂。

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、贮存等。

本标准适用于以风味汤料（调味料）、食用盐、白砂糖、鸡精调味料、谷氨酸钠(味精)、小茴香、八角、花椒、桂皮、高良姜、白芷中的多种为原料，经预处理、粉碎（或不粉碎）、混合、包装而成的非即食固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 风味汤料（调味料）应符合附录 A 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.4 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.5 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.6 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.7 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.8 小茴香、高良姜、桂皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.9 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 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	粉末状或颗粒状	从样品中取出 50g，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 50.0	GB 5009.44
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

注：*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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

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。

H N
Q B

附录 A



412073S-2018



河南省南街村（集团）有限公司企业标准

Q/HNJ 0019S-2018

风味汤料（调味料）

2018-07-10 发布

2018-07-10 实施

河南省南街村（集团）有限公司 发布

QHJ0019S-2018

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》的规则编写。

本标准由河南省南街村（集团）有限公司调味品分公司提出。

本标准起草单位：河南省南街村（集团）有限公司技术中心、河南省南街村（集团）有限公司调味品分公司。

本标准主要起草人：李盘欣、陈志锋、李丹阳、甄丽静、李晓玲、张世瑛。

H N

Q B

风味汤料（调味料）

1 范围

本标准规定了风味汤料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用盐、味精、牛肉粉〔牛肉、食用牛油、酸水解（大豆）植物蛋白液、麦芽糊精、食用盐、味精、八角粉、桂皮粉、花椒粉、葱粉、姜粉、蒜粉、山梨酸钾〕、猪肉粉〔猪肉、食用猪油、酸水解（大豆）植物蛋白液、麦芽糊精、食用盐、味精、八角粉、桂皮粉、花椒粉、葱粉、姜粉、蒜粉、山梨酸钾〕、香辛料（辣椒、花椒、八角、胡椒、孜然、葱、陈皮、姜、小茴香、桂皮、蒜）、白砂糖、食用葡萄糖、肉松、食用玉米淀粉、麦芽糊精、芝麻、豆瓣酱粉（郫县豆瓣酱、酿造酱油、麦芽糊精、食用盐）、鸡精调味料、鸡粉调味料、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、香菇、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、酸水解（大豆）植物蛋白粉、柠檬酸、二氧化硅、食品用香精（猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精）中的几种为原料，经筛选、烘烤、粉碎、配制、混合、包装加工而成的风味汤料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.3 牛肉粉、猪肉粉应符合 DBS 41/001 的规定。
- 2.1.4 香辛料（辣椒、花椒、八角、胡椒、孜然、葱、陈皮、姜、小茴香、桂皮、蒜）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.8 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.11 豆瓣酱粉应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.12 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.13 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

Q/HNJ 0019S-2018

2.1.14 酱油粉应符合 GB 2717 的规定。

2.1.15 香菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.16 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.17 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.18 酸水解(大豆)植物蛋白粉应符合SB/T 10338的规定。

2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.20 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.21 食品用香精(猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精)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	粉状或颗粒状, 无结块	从样品中取出50g, 置于白色瓷盘中, 在自然光线下, 用肉眼观察其性状、色泽, 嗅其气味, 然后用温开水漱口, 品尝其滋味, 并检查有无外来杂质。
色 泽	红色、灰黄色或淡褐色	
气 味	有鲜香味, 无异味	
滋 味	咸、辣味	
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
氨基酸态氮(以氮计), g/100g	≥ 0.3	GB 5009.235
水分, g/100g	≤ 4.0	GB 5009.3
氯化钠(以NaCl计), g/100g	≤ 60.0	GB 5009.44
总氮, g/100g	≥ 1.0	GB 5009.5
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

2.4 微生物指标

Q/HNJ 0019S-2018

编制说明

风味汤料（调味料）是以食用盐、味精、牛肉粉〔牛肉、食用牛油、酸水解（大豆）植物蛋白液、麦芽糊精、食用盐、味精、八角粉、桂皮粉、花椒粉、葱粉、姜粉、蒜粉、山梨酸钾〕、猪肉粉〔猪肉、食用猪油、酸水解（大豆）植物蛋白液、麦芽糊精、食用盐、味精、八角粉、桂皮粉、花椒粉、葱粉、姜粉、蒜粉、山梨酸钾〕、香辛料（辣椒、花椒、八角、胡椒、孜然、葱、陈皮、姜、小茴香、桂皮、蒜）、白砂糖、食用葡萄糖、肉松、食用玉米淀粉、麦芽糊精、芝麻、豆瓣酱粉（郫县豆瓣酱、酿造酱油、麦芽糊精、食用盐）、鸡精调味料、鸡粉调味料、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、香菇、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、酸水解（大豆）植物蛋白粉、柠檬酸、二氧化硅、食品用香精（猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精）中的几种为原料，经筛选、烘烤、粉粹、配制、混合、包装加工而成的风味汤料。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 SB/T 10371《鸡精调味料》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中霉菌、酵母指标严于食品安全地方标准 DBS 41/001。

河南省南街村（集团）有限公司

Q B

编制说明

本标准适用于以风味汤料（调味料）、食用盐、白砂糖、鸡精调味料、谷氨酸钠(味精)、小茴香、八角、花椒、桂皮、高良姜、白芷中的多种为原料，经预处理、粉碎（或不粉碎）、混合、包装而成的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》的规定，参照 DBS41/001《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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

邓州市润如酥食品加工销售部

H N

Q B