



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

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。

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

即食类风味汤料中的微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN计数法
*霉菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.15
*酵母, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
注: ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 * 该项指标严于食品安全地方标准 DBS 41/001 的规定。					

2.5 净含量及允许短缺量

产品的净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它卫生要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。

3 检验

出厂检验项目: 非即食类风味汤料为感官、净含量及允许短缺量、水分、氯化钠、氨基酸态氮; 即食类风味汤料为感官、净含量及允许短缺量、水分、氯化钠、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

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、粉碎、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

QB