



412567S-2018



河南省小磊食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2018

固态复合调味料

2018-08-24 发布

2018-08-24 实施

河南省小磊食品有限公司 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》的规则编写。

本标准由河南省小磊食品有限公司提出并起草。

本标准的附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准起草人：白杰、刘海涛。

本标准自发布之日起替代：固态复合调味料(Q/HXS 0001S-2015，备案号：412288S-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分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、辣椒粉、八角为主要原料，添加麦芽糊精、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、酵母抽提物、食用猪油、食用牛油、大豆油、海苔中的几种，经混合、烘干、粉碎后加入蟹黄粉、酱油粉、番茄粉、大蒜粉、洋葱粉、孜然粉、花椒粉、麻椒粉、酸水解植物蛋白调味粉、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、畜类固态复合调味料、禽类固态复合调味料、海苔风味固态复合调味料、海鲜风味固态复合调味料、食品用香精（猪肉味香精、香葱味香精、烧烤味香精、酱香排骨味香精、紫薯味香精、土豆味香精、肉松味香精）、辣椒红、呈味核苷酸二钠、苹果酸、柠檬酸、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、二氧化硅中的几种，经混合、包装加工而成的固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.3 谷氨酸钠（味精）应符合GB 2720和GB/T 8967的规定。
- 2.1.4 辣椒粉应符合GB/T 23183的规定。
- 2.1.5 八角应符合GB/T 7652的规定。
- 2.1.6 麦芽糊精应符合GB/T 20884的规定。
- 2.1.7 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.8 食用玉米淀粉应符合GB 31637和GB/T 8885的规定。
- 2.1.9 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。
- 2.1.10 食用猪油应符合GB/T 8937和GB 10146的规定。
- 2.1.11 食用牛油应符合GB 10146的规定。
- 2.1.12 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.13 海苔应符合GB/T 23596的规定。
- 2.1.14 蟹黄粉应符合GB 10136的规定。
- 2.1.15 酱油粉应符合Q/BWK 0002S，附录A的规定。
- 2.1.16 番茄粉应符合NY/T 957的规定。
- 2.1.17 大蒜粉应符合DB37/T 1474的规定。
- 2.1.18 洋葱粉、孜然粉、花椒粉、麻椒粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.19 酸水解植物蛋白调味粉应符合Q/GZHB 0001S，附录B的规定。
- 2.1.20 牛肉粉调味料应符合SB/T 10513的规定。
- 2.1.21 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.22 畜类固态复合调味料、禽类固态复合调味料、海苔风味固态复合调味料、海鲜风味固态复合调味料应符合Q/GZHB 0001S，附录B的规定。
- 2.1.23 食品用香精（猪肉味香精、香葱味香精、烧烤味香精、酱香排骨味香精、紫薯味香精、土豆味

香精、肉松味香精)应符合 GB 30616 的规定。

2.1.24 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.25 呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 和 GB 1886.171 的规定。

2.1.26 苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.27 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.28 阿斯巴甜(含苯丙氨酸)应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.29 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.30 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	从混合均匀的样品中取出适量被测样品, 倒入洁净的白瓷盘内, 观察其性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品尝其滋味
色 泽	具有原、辅料混合加工后特有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、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
水分及挥发物/(g/100g)	≤ 15.0	GB 5009.3
总灰分/(g/100g)	≤ 20.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分/(g/100g)	≤ 5.0	GB 5009.4
食用盐/(以 NaCl 计)/(%)	≤ 60.0	GB 5009.44
氨基酸态氮/(以 N 计)/(g/100g)	≥ 0.03	GB 5009.235
总氮/(以 N 计)/(g/100g)	≥ 0.5	GB 5009.5
总砷/(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅/(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)/(g/kg)	≤ 2.0	GB 5009.263
3-氯-1,2-丙二醇 ^a /(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.191
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		
a 仅适用于添加酸水解植物蛋白的固态复合调味料。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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. 3MPN 计数法
霉菌/ (CFU/g)	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
酵母/ (CFU/g)	5	2	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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行;					
注 2: 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 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分及挥发物、食用盐、氨基酸态氮、总灰分、酸不溶性灰分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A

12.10.01

Q/BWK

保定新味康食品配料有限公司企业标准

保定新味康食品配料有限公司
仅限本公司销售业务复印无效

Q/BWK 0002S-2017

代替Q/BWK 0002S-2014

酱油粉

备案号：130523S-2017

备案日期：2017年05月09日

有效日期：2020年05月08日



2017年05月01日发布

2017年05月15日实施

保定新味康食品配料有限公司 发布

前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。
 本标准贯彻了国家标准GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、参考了国家标准GB/T 18186《酿造酱油》、河南省地方标准 DBS 41/001《食品安全地方标准 复合调味料》。本标准检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由保定新味康食品配料有限公司提出。

本标准起草单位：保定新味康食品配料有限公司。

本标准主要起草人：冯建、王海民、魏义申。

本标准代替并废止Q/BWK 0002S-2014《酱油粉》标准。

本标准与Q/BWK 0002S-2014《酱油粉》相比主要变化如下：

- 更新了规范性引用文件；
- 增加了原料“氧化淀粉”、“食品用香精”、“食品用香料”；
- 取消了理化指标“黄曲霉毒素B₁”、“总汞”；
- 修改了理化指标“铅”由1.0 mg/kg调整为0.8mg/kg；
- 取消了微生物指标“志贺氏菌”；
- 修改了出厂检验要求。

本标准于2017年05月01日由保定新味康食品配料有限公司负责人田德青批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2017年05月01日再次发布。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/BWK 0002S-2011《酱油粉》；
- Q/BWK 0002S-2014《酱油粉》。

酱油粉

1 范围

本标准规定了酱油粉的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、贮存、运输和保质期。

本标准适用于以酿造酱油（占比不低于60%）、麦芽糊精为主要原料，添加或不添加食用盐、白砂糖、酸水解植物蛋白调味液、水、味精、酵母抽提物、氯化淀粉、肌苷、核苷酸二钠、甘氨酸、L-丙氨酸、琥珀酸二钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、乙酰磺胺酸钾、焦糖色、食用香精、食品用香料中的一种或几种，经调配、灭菌、喷雾干燥、混合、筛分、包装而成的即食酱油粉。

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（包括所有的修改单）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 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.191 食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定
- GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品 卫生标准
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18186 酿造酱油

GB/T 20884 麦芽糊精
 GB/T 23530 酵母抽提物
 GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
 GB 25542 食品安全国家标准 食品添加剂 甘氨酸(氨基乙酸)
 GB 25543 食品安全国家标准 食品添加剂 L-丙氨酸
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 29927 食品安全国家标准 食品添加剂 氧化淀粉
 GB 29938 食品安全国家标准 食品添加剂 食用香料通用
 GB 29939 食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠
 GB 30616 食品安全国家标准 食品添加剂 呈味核苷酸二钠
 QB/T 2845 食品添加剂 呈味核苷酸二钠

SB 10338 酸水解植物蛋白调味液

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第75号 《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 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规

定〉的决定》

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.2 食用盐应符合 GB 5461 的规定。
- 3.1.3 水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB 10338 的规定。
- 3.1.5 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.6 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 3.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.8 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

3.2 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
色 泽	具有原辅料混合加工后特有的色泽	取样品5g, 放置在白色滤纸或玻璃器皿内, 进行目测, 观察其色泽
组织状态	粉状, 松散、无结块	取样品 5g, 放置在白色滤纸或玻璃器皿内, 进行目测, 观察其组织状态

Q/BWK 0002S-2017

表1 感官要求(续)

项 目	要 求	检验方法
气味和滋味	具有该产品特有的气味和滋味, 无异味	配制1%的酱油粉溶液, 嗅其气味; 取少许样品溶液放入口内, 仔细品尝
杂质	无肉眼可见外来杂质	取样品 5g, 放置在白色滤纸或玻璃器皿内, 进行目测, 观察其有无杂质

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

保定新味康食品配料有限公司
 仅限本公司销售业务复印无效

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
全氮(以氮计)/(g/100g)	≥	0.8	GB 5009.5
氨基酸态氮(以氮计)/(g/100g)	≥	0.4	GB 5009.235
氯化物(以NaCl计)(g/100g)	≤	45.0	GB 5009.44
干燥失重/(g/100g)	≤	8.0	GB 5009.3
3-氯-1, 2-丙二醇/(mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.191
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.8	GB 5009.12

注: *仅限于添加酸水解植物蛋白调味液的产品。

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表2 微生物指标

项 目	指 标	检验方法	
菌落总数/(CFU/g)	≤	10000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/g)	≤	1.5	GB 4789.3
沙门氏菌	不得检出		GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	不得检出		GB 4789.10

3.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量

Q/BWK 0002S-2017

天门冬酰苯丙氨酸甲酯应符合GB 1886.47的规定；焦糖色应符合GB 1886.64的规定；乙酰磺胺酸钾应符合GB 25540的规定；甘氨酸应符合GB 25542的规定；L-丙氨酸应符合GB 25543的规定；氧化淀粉应符合GB 29927的规定；食品用香料应符合GB 29938的规定；琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定；食品用香精应符合GB 30616的规定；呈味核苷酸二钠应符合QB/T 2845的规定。

4.2 食品添加剂使用量

应符合GB 2760的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以一次投料加工生产的包装完好的同一品种为一批。

6.2 出厂检验

6.2.1 抽样方法和数量

每批随机抽取6×100g/包。2包用作感官要求、净含量、理化指标的检验；1包用作微生物指标的检验，按GB 4789.1方法采样；另3包留样备用。

6.2.2 检验项目

出厂检验项目：感官要求、净含量、氨基酸态氮、氯化钠、干燥失重、菌落总数、大肠菌群。

6.2.3 每批产品须经本公司检验部门按照本标准要求检验，检验合格签发合格证后方可出厂。

6.3 型式检验

6.3.1 抽样方法和数量

从出厂检验合格的任一批产品中，随机抽取10×100g/包。4包用作感官要求、净含量、理化指标的检验；另4包留样备用。微生物指标的检验，按GB 4789.1方法采样。

6.3.2 检验项目为本标准技术要求中3.2~3.5规定的全部项目。

6.3.3 正常生产时型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

6.4 判定规则

Q/BWK 0002S-2017

检验项目符合本标准时，判断该批产品为合格品；除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复验，复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格品。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品，不得复验。

7 标识、包装、贮存、运输、保质期

7.1 标识

7.1.1 产品标识应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。添加阿斯巴甜（含苯丙氨酸，苯丙酮尿症患者慎用）警示语。

7.1.2 包装贮运标识应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，并符合 GB 9687 的规定。其它包装材料应符合相应的国家标准和有关规定。

7.3 贮存

贮存地点应保持清洁、通风干燥、阴凉，严防日晒、雨淋，严禁火种，不得与有毒、有害、有腐蚀性和含有异味的物品堆放在一起。产品包装应离地、离墙、垛间留有通道。

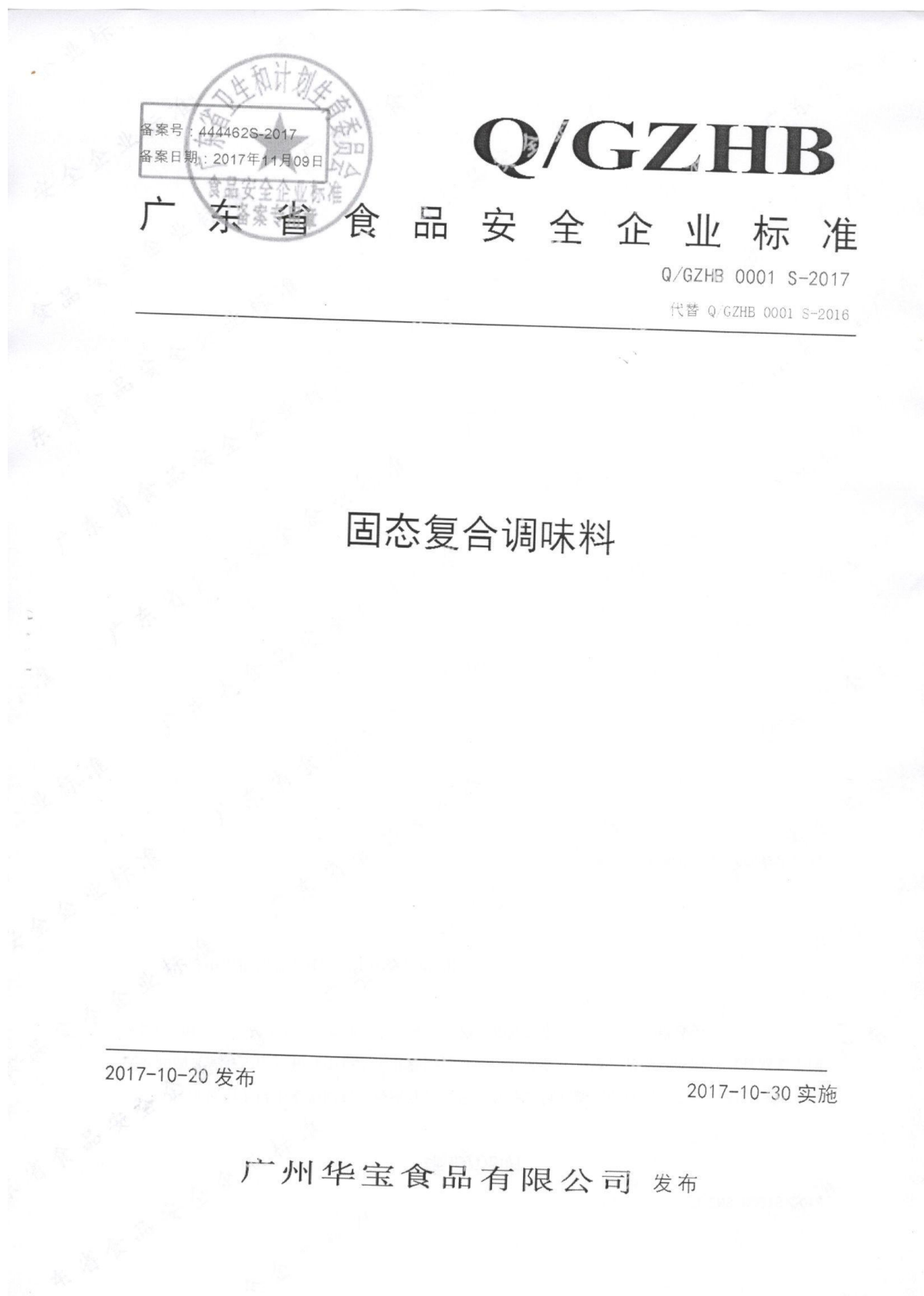
7.4 运输

运输工具要洁净卫生，无异味。运输时不得受潮，装卸时应轻拿轻放避免损害包装，运输过程中要保持干燥、清洁，不得与有毒、有害、有污染的物品混装、混运，避免日晒和雨淋。

7.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期为18个月。

附录 B



备案号: 4444626-2017
备案日期: 2017年11月09日

Q/GZHB

广东省食品安全企业标准

Q/GZHB 0001 S-2017

代替 Q/GZHB 0001 S-2016

固态复合调味料

2017-10-20 发布

2017-10-30 实施

广州华宝食品有限公司 发布

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、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于第3章定义的即食固态复合调味料。

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 317 白砂糖
GB 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸
GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
GB 1886.40 食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸
GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
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 1886.60 食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄
GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
GB 1886.97 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-肌苷酸二钠
GB 1886.170 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-鸟苷酸二钠
GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠
GB 1886.172 食品安全国家标准 食品添加剂 迷迭香提取物
GB 1886.181 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红
GB 1886.224 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄铝色淀
GB 1886.233 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E
GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2716 食用植物油卫生标准
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
GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
GB 4481.2 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄铝色淀
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验

Q/GZHB 0001 S-2017

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
 GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
 GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
 GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
 GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
 GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
 GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
 GB/T 5009.40 酱卫生标准的分析方法
 GB 5009.42 食品安全国家标准 食盐指标的测定
 GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
 GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
 GB 5009.191 食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定
 GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
 GB 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
 GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
 GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB 8270 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
 GB 8821 食品安全国家标准 食品添加剂 β -胡萝卜素
 GB/T 8883 食用小麦淀粉
 GB/T 8884 马铃薯淀粉
 GB/T 8885 食用玉米淀粉
 GB 9681 食品包装用聚氯乙烯成型品卫生标准
 GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
 GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
 GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
 GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
 GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
 GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
 GB 13104 食品安全国家标准 食糖
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 GB 16869 鲜冻禽产品
 GB 18186 酿造酱油
 GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
 GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
 GB/T 20880 食用葡萄糖
 GB/T 20884 麦芽糊精
 GB/T 23530 酵母抽提物
 GB/T 23596 海苔
 GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖
 GB 25542 食品安全国家标准 食品添加剂 甘氨酸(氨基乙酸)

Q/GZHB 0001 S-2017

GB 25543 食品安全国家标准 食品添加剂 L-丙氨酸
 GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
 GB 25545 食品安全国家标准 食品添加剂 L(+)-酒石酸
 GB 25558 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸三钙
 GB 25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
 GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅
 GB 25595 食品安全国家标准 乳糖
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
 GB 28314 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒油树脂
 GB/T 29343 木薯淀粉
 GB 28401 食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂
 GB 29939 食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠
 GB 29944 食品安全国家标准 食品添加剂 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜)
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精(含1号修改单)
 GB 31624 食品安全国家标准 食品添加剂 天然胡萝卜素
 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 NY/T 714 脱水蔬菜通用技术条件
 NY/T 750 绿色食品 热带、亚热带水果
 NY/T 844 绿色食品 温带水果
 NY/T 957 番茄粉
 QB/T 4791 植脂末
 国家卫生计生委关于批准 β -半乳糖苷酶为食品添加剂新品种等的公告(2015年第1号)
 国家质检总局的第75号令《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第123号《关于修改食品标识管理规定的决定》

3 术语和定义

3.1 畜类固态复合调味料

以食盐、白砂糖、味精、香辛料、畜肉为主要原料,以麦芽糊精、食用葡萄糖、食用淀粉、酵母抽提物、复合酸水解植物蛋白调味粉、复合酱油调味粉、植脂末、乳粉、乳清粉、乳糖、番茄粉、食用动物油脂、食用植物油为辅料,添加或不添加食品添加剂食品用香精、辣椒红(或胭脂虫红或姜黄)、焦糖色(加氨生产)【或焦糖色(普通法)或焦糖色(亚硫酸铵法)】、 β -胡萝卜素(或天然胡萝卜素)、红曲红、柠檬黄(或柠檬黄铝色淀)、日落黄(或日落黄铝色淀)、呈味核苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸、L(+)-酒石酸、冰乙酸、甘氨酸、L-丙氨酸、维生素E、磷脂、迷迭香提取物、三聚磷酸钠、磷酸三钙、黄原胶、阿斯巴甜(含苯丙氨酸)、甜菊糖苷、纽甜、三氯蔗糖、二氧化硅,经调配、粉碎/过筛等工艺加工而成的固态复合调味料。

3.2 禽类固态复合调味料

以食盐、白砂糖、味精、香辛料、禽肉为主要原料,以麦芽糊精、食用葡萄糖、食用淀粉、酵母抽提物、复合酸水解植物蛋白调味粉、复合酱油调味粉、植脂末、乳粉、乳清粉、乳糖、番茄粉、食用动物油

Q/GZHB 0001 S-2017

脂、食用植物油为辅料，添加或不添加食品添加剂食品用香精、辣椒红（或胭脂虫红或姜黄）、焦糖色（加氨生产）【或焦糖色（普通法）或焦糖色（亚硫酸铵法）】、 β -胡萝卜素（或天然胡萝卜素）、红曲红、柠檬黄（或柠檬黄铝色淀）、日落黄（或日落黄铝色淀）、呈味核苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸、L(+)-酒石酸、冰乙酸、甘氨酸、L-丙氨酸、维生素E、磷脂、迷迭香提取物、三聚磷酸钠、磷酸三钙、黄原胶、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、甜菊糖苷、纽甜、三氯蔗糖、二氧化硅，经调配、粉碎/过筛等工艺加工而成的固态复合调味料。

3.3 海鲜风味固态复合调味料

以鱼（或虾、或蟹、或贝类）的粉末或其浓缩提取物、食盐、白砂糖、味精、香辛料为主要原料，以麦芽糊精、食用葡萄糖、食用淀粉、酵母抽提物、复合酸水解植物蛋白调味粉、复合酱油调味粉、植脂末、乳粉、乳清粉、乳糖、番茄粉、食用动物油脂、食用植物油为辅料，添加或不添加食品添加剂食品用香精、辣椒红（或胭脂虫红或姜黄）、焦糖色（加氨生产）【或焦糖色（普通法）或焦糖色（亚硫酸铵法）】、 β -胡萝卜素（或天然胡萝卜素）、红曲红、柠檬黄（或柠檬黄铝色淀）、日落黄（或日落黄铝色淀）、呈味核苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸、L(+)-酒石酸、冰乙酸、甘氨酸、L-丙氨酸、维生素E、磷脂、迷迭香提取物、三聚磷酸钠、磷酸三钙、黄原胶、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、甜菊糖苷、纽甜、三氯蔗糖、二氧化硅，经调配、粉碎/过筛等工艺加工而成的，具有海鲜鲜味和香味的固态复合调味料。

3.4 呈味固态复合调味料

以脱水蔬菜（或香辛料、或食用菌、或水果）的粉末或浓缩提取物、食盐、白砂糖、味精为主要原料，以麦芽糊精、食用葡萄糖、食用淀粉、酵母抽提物、复合酸水解植物蛋白调味粉、复合酱油调味粉、植脂末、乳粉、乳清粉、乳糖、番茄粉、食用动物油脂、食用植物油为辅料，添加或不添加食品添加剂食品用香精、辣椒红（或胭脂虫红或姜黄）、焦糖色（加氨生产）【或焦糖色（普通法）或焦糖色（亚硫酸铵法）】、 β -胡萝卜素（或天然胡萝卜素）、红曲红、柠檬黄（或柠檬黄铝色淀）、日落黄（或日落黄铝色淀）、呈味核苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸、L(+)-酒石酸、冰乙酸、甘氨酸、L-丙氨酸、维生素E、磷脂、迷迭香提取物、三聚磷酸钠、磷酸三钙、黄原胶、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、甜菊糖苷、纽甜、三氯蔗糖、二氧化硅，经混合调配、粉碎/过筛等工艺制成的固态复合调味料。

3.5 海苔风味固态复合调味料

以海苔、食盐、白砂糖、味精、香辛料为主要原料，以麦芽糊精、食用葡萄糖、食用淀粉、酵母抽提物、复合酸水解植物蛋白调味粉、复合酱油调味粉、植脂末、乳粉、乳清粉、乳糖、番茄粉、食用动物油脂、食用植物油为辅料，添加或不添加食品添加剂食品用香精、辣椒红（或胭脂虫红或姜黄）、焦糖色（加氨生产）【或焦糖色（普通法）或焦糖色（亚硫酸铵法）】、 β -胡萝卜素（或天然胡萝卜素）、红曲红、柠檬黄（或柠檬黄铝色淀）、日落黄（或日落黄铝色淀）、呈味核苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸、L(+)-酒石酸、冰乙酸、甘氨酸、L-丙氨酸、维生素E、磷脂、迷迭香提取物、三聚磷酸钠、磷酸三钙、黄原胶、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、甜菊糖苷、纽甜、三氯蔗糖、二氧化硅，经混合调配、粉碎/过筛等工艺制成的固态复合调味料。

3.6 风味固态复合调味料 I

以食盐、麦芽糊精、白砂糖、味精、食用葡萄糖、香辛料、食用玉米淀粉、复合酱油调味粉为原料，添加或不添加食品添加剂食品用香精、辣椒红（或胭脂虫红或姜黄）、焦糖色（加氨生产）【或焦糖色（普通法）或焦糖色（亚硫酸铵法）】、 β -胡萝卜素（或天然胡萝卜素）、红曲红、柠檬黄（或柠檬黄铝色淀）、日落黄（或日落黄铝色淀）、5'-呈味核苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸、L(+)-酒石酸、冰乙酸、甘氨酸、L-丙氨酸、维生素E、磷脂、迷迭香提取物、三聚磷酸钠、磷酸三钙、黄原胶、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、甜菊糖苷、纽甜、三氯蔗糖、二氧化硅，经混合调配、粉碎/过筛等工艺制成的固态复合调味料。

Q/GZHB 0001 S-2017

迷迭香提取物、三聚磷酸钠、磷酸三钙、黄原胶、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、甜菊糖苷、纽甜、三氯蔗糖、二氧化硅，经混合调配、粉碎/过筛等工艺制成的固态复合调味料。

3.7 风味固态复合调味料II

以白砂糖、食盐、食用玉米淀粉、酵母抽提物、味精、乳粉、复合酱油调味粉、植脂末、番茄粉、香辛料为原料，添加或不添加食品添加剂食品用香精、辣椒红（或胭脂虫红或姜黄）、焦糖色（加氨生产）【或焦糖色（普通法）或焦糖色（亚硫酸铵法）】、β-胡萝卜素（或天然胡萝卜素）、红曲红、柠檬黄（或柠檬黄铝色淀）、日落黄（或日落黄铝色淀）、5'-呈味核苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸、L(+)-酒石酸、冰乙酸、甘氨酸、L-丙氨酸、维生素E、磷脂、迷迭香提取物、三聚磷酸钠、磷酸三钙、黄原胶、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、甜菊糖苷、纽甜、三氯蔗糖、二氧化硅，经混合调配、粉碎/过筛等工艺制成的固态复合调味料。

3.8 风味固态复合调味料III

以香辛料、食盐、味精为原料，添加或不添加食品添加剂食品用香精、辣椒红（或胭脂虫红或姜黄）、焦糖色（加氨生产）【或焦糖色（普通法）或焦糖色（亚硫酸铵法）】、β-胡萝卜素（或天然胡萝卜素）、红曲红、柠檬黄（或柠檬黄铝色淀）、日落黄（或日落黄铝色淀）、5'-呈味核苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、DL-苹果酸、L-苹果酸、柠檬酸、L(+)-酒石酸、冰乙酸、甘氨酸、L-丙氨酸、维生素E、磷脂、迷迭香提取物、三聚磷酸钠、磷酸三钙、黄原胶、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、甜菊糖苷、纽甜、三氯蔗糖、二氧化硅，经混合调配、粉碎/过筛等工艺制成的固态复合调味料。

4 技术要求

4.1 原辅材料要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及国家相应的标准要求和有关规定，不得添加或使用非食品原料。原辅材料要求应符合表 1 的规定。

表1 原辅材料要求

原辅材料	质量要求
白砂糖	符合 GB 317 白砂糖和 GB 13104 食品安全国家标准 食糖
食用盐	符合 GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
味精	符合 GB 2720 食品安全国家标准 味精
香辛料	符合 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
畜肉	符合 GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
禽肉	符合 GB 16869 鲜冻禽产品、GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
鱼（或虾、或蟹、或贝类）的粉末或其浓缩提取物	符合 GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
海苔	符合 GB/T 23596 海苔、GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
食用菌	符合 GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
水果	符合 NY/T 750 绿色食品 热带、亚热带水果、NY/T 844 绿色食品 温带水果
脱水蔬菜	符合 NY/T 714 脱水蔬菜通用技术条件
麦芽糊精	符合 GB/T 20884 麦芽糊精及 GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
食用葡萄糖	符合 GB/T 20880 食用葡萄糖及 GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
食用淀粉	符合 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
食用玉米淀粉	符合 GB/T 8885 食用玉米淀粉和 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

Q/GZHB 0001 S-2017

酵母抽提物	符合 GB/T 23530 酵母抽提物
复合酸水解植物蛋白调味粉	符合 附录 A 的规定
复合酱油调味粉	符合 附录 B 的规定
植脂末	符合 QB/T 4791 植脂末
乳粉	符合 GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
乳清粉	符合 GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
乳糖	符合 GB 25595 食品安全国家标准 乳糖
食品用香精	符合 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
番茄粉	符合 NY/T 957 番茄粉
食用植物油	符合 GB 2716 食用植物油卫生标准
食用动物油脂	符合 GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
呈味核苷酸二钠	符合 GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠
5'-鸟苷酸二钠	符合 QB/T 2846 食品添加剂 5'-鸟苷酸二钠
5'-肌苷酸二钠	符合 GB 1886.97 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-肌苷酸二钠
琥珀酸二钠	符合 GB 29939 食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠
辣椒油树脂	符合 GB 28314 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒油树脂
二氧化硅	符合 GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅
黄原胶	符合 GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
辣椒红	符合 GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
焦糖色(加氨生产)、焦糖色(普通法)、焦糖色(亚硫酸铵法)	符合 GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
胭脂虫红	符合 附录 C 的规定
姜黄	符合 GB 1886.60 食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄
β -胡萝卜素	符合 GB 8821 食品安全国家标准 食品添加剂 β -胡萝卜素
天然胡萝卜素	符合 GB 31624 食品安全国家标准 食品添加剂 天然胡萝卜素
红曲红	符合 GB 1886.161 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红
柠檬黄	符合 GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
柠檬黄铝色淀	符合 GB 4481.2 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄铝色淀
日落黄	符合 GB 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
日落黄铝色淀	符合 GB 1886.224 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄铝色淀
DL-苹果酸	符合 GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
L-苹果酸	符合 GB 1886.40 食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸
柠檬酸	符合 GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
L(+)-酒石酸	符合 GB 25545 食品安全国家标准 食品添加剂 L(+)-酒石酸
冰乙酸	符合 GB 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸
甘氨酸	符合 GB 25542 食品安全国家标准 食品添加剂 甘氨酸(氨基乙酸)
L-丙氨酸	符合 GB 25543 食品安全国家标准 食品添加剂 L-丙氨酸
维生素 E	符合 GB 1886.233 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 E
磷脂	符合 GB 28401 食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂
迷迭香提取物	符合 GB 1886.172 食品安全国家标准 食品添加剂 迷迭香提取物和国家卫生计生委关于批

Q/GZHB 0001 S-2017

	准β-半乳糖苷酶为食品添加剂新品种的公告(2015年第1号)。
三聚磷酸钠	符合 GB 25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
磷酸三钙	符合 GB 25558 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸三钙
阿斯巴甜(含苯丙氨酸)	符合 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)
纽甜	符合 GB 29944 食品安全国家标准 食品添加剂 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜)
甜菊糖苷	符合 GB 8270 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
三氯蔗糖	符合 GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖

4.2 感官要求

产品的感官要求应符合表2的规定。

表2 感官要求

项目	要求
色泽	具有原、辅料混合加工后特有的色泽
气味及滋味	香味浓郁,具有该产品特有的气味,无不良气味;具有该产品特有的滋味,无异味
性状	具有产品该有的性状,均匀一致
杂质	无肉眼可见的杂质

4.3 理化指标

产品的理化指标应符合表3的规定。

表3 理化指标

项目	指标
水分含量/(%)	≤ 14.0
食盐含量(以NaCl计)/(%)	≤ 60.0
氨基酸态氮(以氮计)/(%)	≥ 0.01
总氮(以氮计)/(g/100g)	≥ 0.05
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.9
镉 ^a (以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.1
甲基汞 ^b (以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.5
多氯联苯 ^c (mg/kg)	≤ 0.5
黄曲霉毒素B ₁ (μg/kg)	≤ 5
3-氯-1,2-丙二醇 ^d (mg/kg)	≤ 1.0

a 仅限于以鱼的粉末或其浓缩提取物为原料的海鲜风味固态复合调味料。
b 仅限于海鲜风味固态复合调味料,可先测定总汞,当总汞水平不超过甲基汞限量值时,不必测定甲基汞;否则,需再测定甲基汞。
c 仅限于海鲜风味固态复合调味料,多氯联苯并以PCB 28, PCB 52, PCB 101, PCB 118, PCB 138, PCB 153和PCB 180总和计。
d 仅限于添加复合酸水解植物蛋白调味粉的产品。

Q/GZHB 0001 S-2017

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表4的规定。

表4 微生物指标

指示菌指标				
项目		指标		
菌落总数/ (CFU/g)		≤	10000	
大肠菌群/ (MPN/100g)		≤	90	
致病菌指标				
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	100 CFU/g	10000 CFU/g
副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/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。				
注3: 副溶血性弧菌: 仅适用于海鲜风味固态复合调味料。				

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂品种及其使用量应符合GB 2760的规定。

4.6 净含量及允许负偏差要求

符合国家质检总局的第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》。

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 色泽、形态

称取5.0g复合调味料的试样, 放在白色滤纸或玻璃皿上, 观察色状、有无可见异物。

6.2 香气

称取2.00~5.00g, 复合调味料的试样, 并放在白色滤纸或玻璃皿上, 品评香气的特征、强度、有无异味。

6.3 滋味

Q/GZHB 0001 S-2017

取1g试样置于小烧杯中，加入100ml开水中，冷却，制成1%调味料溶液，搅拌均匀即为试液，进行品评。

6.4 水分的测定

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.5 食盐含量（以NaCl计）的测定

按GB 5009.44规定的方法测定。

6.6 氨基酸态氮的测定

按GB 5009.235规定的方法测定。

6.7 总氮的测定

按GB 18186规定的方法测定。

6.8 总磷

按GB 5009.11 规定的方法测定。

6.9 铅

按GB 5009.12 规定的方法测定。

6.10 镉

按GB 5009.15中规定的方法测定。

6.11 甲基汞

按GB 5009.17中规定的方法测定。

6.12 多氯联苯

按GB 5009.190中规定的方法测定。

6.13 黄曲霉毒素B₁

按GB 5009.22中规定的方法测定。

6.14 3-氯-1,2-丙二醇

按GB 5009.191中规定的方法测定。

6.15 菌落总数

按GB 4789.2中规定的方法测定。

6.16 大肠菌群

按GB/T 4789.3-2003中规定的方法测定。

6.17 沙门氏菌

按GB 4789.4中规定的方法测定。

6.18 副溶血性弧菌

按 GB 4789.7 中规定的方法测定。

6.19 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 中规定的方法测定。

6.20 净含量及允许负偏差要求

按 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则的方法检验，同一样品平行试验的测定差不得超过 0.03g/100g。

7 检验规则

7.1 原辅材料入库检验

原料入库前应由本公司品管部按原料质量标准验收，合格后方可入库使用。

7.2 出厂检验

每批产品应由公司品管部，按出厂检验项目进行检验。

7.2.1 组批和抽样

以同一生产日期、同一班次投料、同一批原料、同一生产线生产的、包装完好的同一品种产品为一批。

每批的包装单位 1-2 件全抽，3-100 件抽取两件，100 件以上抽取三件，开启包装取样时，外观检查应无杂质，再用取样器从每个包装单位中均匀抽取样品 50-100g，将抽取的样品全部置于混样器内混合均匀，分别装入两个清洁干燥玻璃瓶中密封，袋上注明：生产厂名、产品名称、批号、数量及取样日期，一瓶作检验用，另一瓶留存备查。致病菌抽样数目应符合 GB 29921 的样品数量。净含量检验抽样方法按国家质量监督检验检疫总局令 75 号令的规定进行。

7.2.2 出厂检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分含量、氨基酸态氮、食盐、菌落总数、大肠菌群。每批产品均需进行出厂检验。

7.2.3 判定规则

出厂检验项目全部符合本标准时，判定为合格。

检验结果中如微生物指标不合格不得复检，则判该批产品为不合格品。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有 1 项指标不合格，判该批产品为不合格品。

7.3 型式检验

正常生产每半年进行一次。下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 更换主要设备时；
- c) 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- d) 停产三个月以上，恢复生产时；
- e) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- f) 食品安全监督部门提出要求时。

Q/GZHB 0001 S-2017

7.3.1 组批和抽样

以同一生产日期、同一班次投料、同一批原料、同一生产线生产的、包装完好的同一品种产品为一批。

每批的包装单位 1-2 件全抽, 3-100 件抽取两件, 100 件以上抽取三件, 开启包装取样时, 外观检查应无杂质, 再用取样器从每个包装单位中均匀抽取样品 50-100g, 将抽取的样品全部置于混样器内混合均匀, 分别装入两个清洁干燥玻璃瓶中密封, 袋上注明: 生产厂名、产品名称、批号、数量及取样日期, 一瓶作检验用, 另一瓶留存备查。致病菌抽样数目应符合 GB 29921 的样品数量。净含量检验抽样方法按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号的规定进行。

7.3.2 检验项目

本标准第 4 章的全部项目。

7.3.3 判定规则

型式检验项目全部符合本标准时, 判定为合格。

检验结果中如微生物指标不合格不得复检, 则判该批产品为不合格品。如其它项目不合格, 允许加倍抽样对不合格项目进行复检, 如仍有 1 项指标不合格, 判该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

标签、标志应符合 GB 7718、GB 28050 及国家质量监督检验检疫总局第 123 号《关于修改食品标识管理规定的决定》的规定, 标注内容有: 产品名称、配料表、商标、净含量、厂名、厂址、电话、生产日期、保质期、产品标准号、产地、营养标签等。本产品中含有阿斯巴甜, 应在标签配料表标明阿斯巴甜(含苯丙氨酸)。非直接提供给消费者的预包装食品标签应按照 GB 7718 的要求标示食品名称、规格、净含量、生产日期、保质期和贮存条件, 其他内容如未在标签上标注, 则应在说明书或合同中注明。

8.2 包装

产品的内包装为聚乙烯袋或塑料与铝箔复合袋, 包装材料及容器均应整洁, 聚乙烯袋应符合 GB 9687 食品包装用聚乙烯成型卫生标准要求, 塑料与铝箔复合袋应符合 GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋要求, 无破损。散装产品要有密封盖, 不得露空。外包装用防潮纸板箱, 应符合 GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱要求, 包装外注明: 产品名称、生产厂名、厂址、商标、批号、净含量、生产日期、产品标准号及防雨、防火、防碎的标记。外包装储运图示标志符合 GB/T 191 规定。

8.3 运输

运输工具应保持清洁, 并不得与有害、有毒、有异味、有污染物品混运。运输时应轻装轻卸, 切勿倒放, 防止破碎损漏。汽车运输时应加盖遮蓬, 防止阳光直照、雨淋及灰尘。

8.4 贮存

8.4.1 产品应密封贮存在干燥、通风良好、不易受潮、远离热源和有遮蓬的场所内。

8.4.2 不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

8.4.3 产品存放应做到与地面距离至少 10 厘米、与墙壁距离至少 50 厘米, 按包装储运图示标志限定堆码层数, 堆上严禁放置其它物品。

8.4.4 在本标准规定的储运运输条件下, 产品保质期为 12 个月。

Q/GZHB 0001 S-2017

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

以酸水解植物蛋白调味液为主要原料,添加麦芽糊精、食用盐、味精、焦糖色(加氨生产)、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、L-丙氨酸、柠檬酸,经调配、加热($\geq 95^{\circ}\text{C}$, 20分钟以上)、喷雾干燥($\geq 150^{\circ}\text{C}$)或低温真空干燥(-0.09MPa 至 -0.1MPa , 80°C - 100°C , 10小时-11小时)、包装制成的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	黄色至棕色粉末
气味、滋味	咸、甘鲜味、带有氨基酸特有的香气,无异味
杂质	无外来杂质

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 (%)	≤ 58.0
氨基酸态氮 (%)	≥ 1.5
总氮 (%)	≥ 2.0
砷 (mg/kg)	≤ 0.5
铅 (mg/kg)	≤ 0.8
汞 (mg/kg)	≤ 0.05
黄曲霉毒素 B ₁ ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	≤ 5
3-氯-1, 2-丙二醇 (mg/kg)	≤ 1.0

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 参照标准: 保定味群食品科技股份有限公司企业标准 Q/BWC 0015S。

Q/GZHB 0001 S-2017

附录 B

(规范性附录)

复合酱油调味粉

复合酱油调味粉：应符合附表的规定。

B. 1 生产工艺

以酿造酱油为主要原料,添加麦芽糊精、食用盐、味精、焦糖色(加氨生产)、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、L-丙氨酸、柠檬酸、甘氨酸,经调配、加热($\geq 95^{\circ}\text{C}$, 20 分钟以上)、喷雾干燥($\geq 150^{\circ}\text{C}$)或低温真空干燥(-0.09MPa 至-0.1MPa, 80°C - 100°C , 10 小时-11 小时)、包装制成的复合酱油调味粉。

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	色泽均匀,复合酱油调味粉特有颜色
气味、滋味	呈酱油正常香味与滋味,无异味
杂质	无外来杂质

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 (%)	≤ 12.0
氯化钠 (%)	≤ 58.0
氨基酸态氮 (%)	≥ 0.6
总氮 (%)	≥ 1.2
砷 (mg/kg)	≤ 0.5
铅 (mg/kg)	≤ 0.8
汞 (mg/kg)	≤ 0.05
黄曲霉毒素 B ₁ ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	≤ 5

B. 4 微生物指标

应符合表 B3 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)	≤ 30
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

B. 5 参照标准:保定味群食品科技股份有限公司企业标准 Q/BWC0015S。

Q/GZHB 0001 S-2017

附录 C
(规范性附录)
胭脂虫红

胭脂虫红：应符合附表的规定。

C. 1 定义

由于干燥后的雌性胭脂虫受精虫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。

C. 2 感官要求

应符合表 C1 的规定

表 C1 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

C. 3 理化指标

应符合表 C2 的规定

表 C2 理化指标

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

C. 4 微生物指标

应符合表 C3 的规定

表 C3 微生物指标

项 目	指 标
沙门氏菌	阴性

C. 5 参照标准：《食品添加剂手册》第四版。

编制说明

本标准适用于以食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、辣椒粉、八角为主要原料，添加麦芽糊精、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、酵母抽提物、食用猪油、食用牛油、大豆油、海苔中的几种，经混合、烘干、粉碎后加入蟹黄粉、酱油粉、番茄粉、大蒜粉、洋葱粉、孜然粉、花椒粉、麻椒粉、酸水解植物蛋白调味粉、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、畜类固态复合调味料、禽类固态复合调料、海苔风味固态复合调味料、海鲜风味固态复合调味料、食品用香精（猪肉味香精、香葱味香精、烧烤味香精、酱香排骨味香精、紫薯味香精、土豆味香精、肉松味香精）、辣椒红、呈味核苷酸二钠、苹果酸、柠檬酸、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、二氧化硅中的几种，经混合、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，参照 DBS41/ 001《食品安全地方标准 复合调味料》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南省小磊食品有限公司