



412666S-2018



河南臻鲜食品科技有限公司企业标准

Q/HZX 0001S-2018

固态复合调味料

2018-08-29 发布

2018-08-29 实施

河南臻鲜食品科技有限公司 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》的规定编写。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南臻鲜食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南臻鲜食品科技有限公司。

本标准主要起草人：江立超、王继恒、田景河、董功林。

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、以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以鸡粉调味料、牛肉粉调味料、果蔬粉（火龙果粉、榴莲粉、草莓粉、芒果粉、菠萝粉；香芋粉、紫薯粉、山药粉、香菇粉、黄瓜粉、海苔粉、南瓜粉、番茄粉）、食用盐、味精、白砂糖、食用玉米淀粉、酵母抽取物、5'-呈味核苷酸二钠、水解植物蛋白粉、焦糖色（氨法）、辣椒红、柠檬酸、L-苹果酸、二氧化硅、香辛料【大青桂、多香果、阴香、木姜子、香茅、荜拔、黑芥子、迷迭香、香荚兰、草果、陈皮、砂仁、肉桂、山柰、丁香、八角茴香、小茴香、芹菜籽、芫荽、白芷、香豆蔻、肉豆蔻、小豆蔻、辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、姜、良姜、大蒜、洋葱、辣根、月桂叶、姜黄、桂皮、百里香、甘草、葛缕子、桔茗、莳萝、甜罗勒、薄荷、欧芹、龙蒿、牛至、咖喱（姜黄，芫荽籽，辣椒，孜然，小茴香，白胡椒，花椒，辣根）】、食品用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、羊肉香精、鱼肉香精、蟹黄香精、干贝香精、虾香精、海苔香精、香辣香精、花椒精油、五香精油、八角精油、小茴香精油、大蒜精油、麻辣香精、芥末香精、薄荷香精、黄瓜香精、香橙香精、话梅香精、牛奶香精、芝士香精、椰子香精）中的几种原料，经粉碎、调配、混合搅拌、包装工序制成固态复合调味料。

2 要求：

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 香辛料【大青桂、多香果、阴香、木姜子、香茅、荜拔、黑芥子、迷迭香、香荚兰、草果、陈皮、砂仁、肉桂、山柰、丁香、八角茴香、小茴香、芹菜籽、芫荽、白芷、香豆蔻、肉豆蔻、小豆蔻、辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、姜、良姜、大蒜、洋葱、辣根、月桂叶、姜黄、桂皮、百里香、甘草、葛缕子、桔茗、莳萝、甜罗勒、薄荷、欧芹、龙蒿、牛至、咖喱（姜黄，芫荽籽，辣椒，孜然，小茴香，白胡椒，花椒，辣根）】应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 酵母抽取物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.7 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.8 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.9 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.10 水解植物蛋白粉应符合附录 A 的规定。

2.1.11 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.13 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

2.1.14 焦糖色（氨法）应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.15 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.16 食品用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、羊肉香精、鱼肉香精、蟹黄香精、干贝香精、虾香精、海苔香精、香辣香精、花椒精油、五香精油、八角精油、小茴香精油、大蒜精油、麻辣香精、芥末香精、薄荷香精、黄瓜香精、香橙香精、话梅香精、牛奶香精、芝士香精、椰子香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.17 辣椒红应符合 GB 1886.34 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	松散的粉末状或颗粒状、块状	从样品中取出适量调味料，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有相应产品的色泽	
滋、气味	具有相应产品的特征气味和滋味，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，%	≤ 10	GB 5009.3
食盐（以NaCl计），%	≤ 55	GB 5009.44
氨基酸态氮，%	≥ 0.1	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 ^a ，mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191

*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

2.4.1 即食类复合调味料微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 即食类复合调味料微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	10000	GB 4789.10
霉菌	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母	5	2	10 ²	10 ³	
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.4.2 非即食类复合调味料微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 非即食类复合调味料微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指标均以CFU/g）				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, CFU/g	5	2	20	1000	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	5	3	500	10000	GB 4789.15
*样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

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 的规定。

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 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，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。

3 检验

出厂检验项目包括标签、感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

(规范性目录)

水解植物蛋白调味粉质量要求

A.1 定义

水解植物蛋白调味粉、食用盐、麦芽糊精经高压喷雾干燥而成。

A.2 感官要求

感官要求应符合表 A.1 对的规定。

表 A.1

项 目	指 标	检 验 方 法
色泽	浅黄色至棕色	从样品中取出调味料（名称），倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
香气	具有本产品特有香气，无异味	
滋味	咸鲜适口，无异味	
组织形态	松散粉体，无结块现象	

A.3 理化指标

理化指标应符合表 A.2 的规定。

表 A.2

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	≤	8.0 GB 5009.3
pH ^a		4.0~5.5 GB 5009.237
食盐（以 NaCl 计），g/100g		33.0~37.0 GB 5009.44
全氮, %	≥	4.5 GB 5009.5
氨基酸态氮, %	≥	3.0 GB 5009.235
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	1.0 GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5 GB 5009.11
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤	1.0 GB 5009.191
其他污染物	应符合 GB 2762 的规定	
注： ^a 处为稀释 20 倍液		

A.4 微生物指标

微生物指标应符合表 A.3 的规定

表 A.3

项 目	指 标	检 验 方 法
菌落总数, CFU/g	≤	10000 GB 4789.2
大肠菌群, MPN/100g	≤	30 GB 4789.3
沙门氏菌		不得检出 GB 4789.4
志贺氏菌		不得检出 GB 4789.5
金黄色葡萄球菌		不得检出 GB 4789.10
溶血性链球菌		不得检出 GB 4789.11

A.5 食品添加剂应符合 GB 2760 的规定要求。

附录 A 引用于河南省食品安全企业标准。

编制说明

本标准适用于以鸡粉调味料、牛肉粉调味料、果蔬粉（火龙果粉、榴莲粉、草莓粉、芒果粉、菠萝粉；香芋粉、紫薯粉、山药粉、香菇粉、黄瓜粉、海苔粉、南瓜粉、番茄粉）、食用盐、味精、白砂糖、食用玉米淀粉、酵母抽取物、5'-呈味核苷酸二钠、水解植物蛋白粉、焦糖色（氨法）、辣椒红、柠檬酸、L-苹果酸、二氧化硅、香辛料【大青桂、多香果、阴香、木姜子、香茅、荜拔、黑芥子、迷迭香、香莢兰、草果、陈皮、砂仁、肉桂、山柰、丁香、八角茴香、小茴香、芹菜籽、芫荽、白芷、香豆蔻、肉豆蔻、小豆蔻、辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、姜、良姜、大蒜、洋葱、辣根、月桂叶、姜黄、桂皮、百里香、甘草、葛缕子、枯茗、莳萝、甜罗勒、薄荷、欧芹、龙蒿、牛至、咖喱（姜黄，芫荽籽，辣椒，孜然，小茴香，白胡椒，花椒，辣根）】、食品用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、羊肉香精、鱼肉香精、蟹黄香精、干贝香精、虾香精、海苔香精、香辣香精、花椒精油、五香精油、八角精油、小茴香精油、大蒜精油、麻辣香精、芥末香精、薄荷香精、黄瓜香精、香橙香精、话梅香精、牛奶香精、芝士香精、椰子香精）中的几种原料，经粉碎、调配、混合搅拌、包装工序制成固态复合调味料。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 DBS 41/001《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。

河南臻鲜食品科技有限公司

QB