



413029S-2018



河南品正食品科技有限公司企业标准

Q/HPS 0009S-2018

---

# 复合调味粉

2018-09-28 发布

2018-09-28 实施

---

河南品正食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南品正食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张德林、张世奇、张小娟。

本标准自发布之日起替代 Q/HPS 0003S-2015。

H N

Q B

# 复合调味粉

## 1 范围

本标准规定了复合调味粉的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用盐、酿造酱油、麦芽糊精、豆瓣酱、谷氨酸钠（味精）、呈味核苷酸二钠、酸水解植物蛋白调味液、白砂糖、焦糖色为原料经调配、均质、灭菌、喷雾干燥成粉，包装而成复合调味粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.4 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

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

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 焦糖色应符合 GB 1886.64 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	从样品中取出50g，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	复合酱油粉	浅棕色至棕褐色	
	复合豆瓣酱粉	浅棕色至棕褐色	
气 味	复合酱油粉	有酱油特有气味，无异味	
	复合豆瓣酱粉	有豆瓣酱特有气味，无异味	

滋 味	复合酱油粉	有酱油特有滋味，无异味	
	复合豆瓣酱粉	有豆瓣酱特有滋味，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	
总氮（以氮计），g/100g	≥	2.0	GB 5009.5
氨基酸态氮（以氮计），g/100g	≥	1	GB 5009.235
水分，g/100g	≤	8.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	40	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
3-氯-1, 2-丙二醇，mg/kg	≤	1.0	GB5009.191
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

## 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 及 限 量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	$1 \times 10^4$	$1 \times 10^5$	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/g)	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3
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

注：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

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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

复合调味粉是以食用盐、酿造酱油、麦芽糊精、豆瓣酱、谷氨酸钠（味精）、呈味核苷酸二钠、酸水解植物蛋白调味液、白砂糖、焦糖色为原料经调配、均质、灭菌、喷雾干燥成粉，包装而成复合调味粉。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》的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。

河南品正食品科技有限公司

