



412698S-2018



郑州艾思特食品科技有限公司企业标准

Q/ZAS 0001S-2018

复合调味料（固态）

2018-09-03 发布

2018-09-03 实施

郑州艾思特食品科技有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《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。

本标准由郑州艾思特食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：连勇。

H N

Q B

复合调味料（固态）

1 范围

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

本标准适用于以鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、食用盐、白砂糖、酱油粉、蛋黄粉、酵母抽提物、酸水解植物蛋白粉、香辛料（洋葱粉、大葱粉、小葱粉、大蒜粉、孜然、草果、辣椒、姜黄、花椒、八角、小茴香、桂皮、白胡椒、黑胡椒、山奈、丁香、砂仁、姜粉、肉豆蔻、月桂叶）、白芷、胡萝卜粉、黄瓜粉、番茄粉、葡萄糖、麦芽糊精、玉米淀粉、谷氨酸钠（味精）、乙基麦芽酚、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、甘氨酸、琥珀酸二钠、二氧化硅、DL-苹果酸、辣椒红、辣椒油树脂、阿斯巴甜、食用香精（鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精、羊肉香精、海鲜香精、番茄香精、咸味香精）中的几种为原料，经烘干或不烘干、粉碎或不粉碎、配料、搅拌混合、包装而成的复合调味料（固态）。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.3 谷氨酸钠（味精）应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.4 食用香精（鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精、羊肉香精、海鲜香精、番茄香精、咸味香精）应符合GB 30616的规定。
- 2.1.5 香辛料（洋葱粉、大葱粉、小葱粉、大蒜粉、孜然、草果、辣椒、姜黄、花椒、八角、小茴香、桂皮、白胡椒、黑胡椒、山奈、丁香、砂仁、姜粉、肉豆蔻、月桂叶）应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.6 呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.7 胡萝卜粉应符合NY/T 959的规定。
- 2.1.8 番茄粉、黄瓜粉应符合NY/T 1393的规定。
- 2.1.9 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.10 酱油粉应符合Q/HXK 0001S-2018的规定，（见附录A）。

- 2.1.11 蛋黄粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.12 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。
- 2.1.13 酸水解植物蛋白粉应符合GB 20371的规定。
- 2.1.14 牛肉粉调味料应符合SB/T 10513的规定。
- 2.1.15 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.16 海鲜粉调味料应符合SB/T 10485的规定。
- 2.1.17 排骨粉调味料应符合SB/T 10526的规定。
- 2.1.18 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.19 甘氨酸应符合GB 25542的规定。
- 2.1.20 琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定。
- 2.1.21 二氧化硅应符合GB 25576的规定。
- 2.1.22 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.23 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.24 葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.25 玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.26 白芷应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 2.1.27 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.28 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.29 阿斯巴甜应符合GB 1886.47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	从样品抽取 500g，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品固有的色泽	
气味和滋味	具有本品固有的气味和滋味，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, g/100g	≤	10.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	50.0	GB 5009.44
总氮(以 N 计), g/100g	≥	0.2	SB/T 10371
*铅(Pb), mg/kg	≤	0.8	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
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜), g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
注: *指标为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 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。

2.6 其它要求

食品添加剂应符合GB 2760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、水分、食用盐、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



410929S-2018



河南新乡科兴添加剂有限责任公司企业标准

Q/HXK 0001S-2018

酱油粉

2018-04-12 发布

2018-04-12 实施

河南新乡科兴添加剂有限责任公司 发布

前 言

本标准自实施之日起代替 Q/HXK 0001S-2015。

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南新乡科兴添加剂有限责任公司提出。

本标准起草单位：河南新乡科兴添加剂有限责任公司。

本标准主要起草人：钟风霞，杜成轩，王庆军。

H N
Q B

酱油粉

1 范围

本标准规定了酱油粉的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以酿造酱油、麦芽糊精为原料经调配、灭菌（85℃，30 分钟）、喷雾干燥成粉，过振动筛后包装而制成的酱油粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。

2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 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	试验方法
性状	粉末状	从样品中取出酱油粉，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	浅棕色至棕褐色	
气味	具有本品特有的香气	
滋味	具有本品特有酱香及酯香	
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	
全氮（以氮计），g/100g	≥	0.7	GB/T 18186
氨基酸态氮（以氮计），g/100g	≥	0.5	GB/T 18186
水分，g/100g	≤	8.0	GB 5009.3
氯化钠，g/100g	≤	45.0	GB/T 18186
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5	GB 5009.22

* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标	检 验 方 法
菌落总数, CFU/g \leq	30000	GB 4789. 2
大肠菌群, MPN/g \leq	0. 3	GB 4789. 3
沙门氏菌, /25g	不得检出	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	不得检出	GB 4789. 10

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 其它要求

食品添加剂使用应符合 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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、氨基酸态氮、氯化钠、菌落总数、大肠菌群、净含量。型式检验按国家相关规定执行。

Q B

编制说明

酱油粉是以酿造酱油、麦芽糊精为原料经调配、灭菌（85℃，30 分钟）、喷雾干燥成粉，过振动筛后包装而制成的酱油粉。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 18186《酿造酱油》和 GB 2717《酱油卫生标准》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 的规定。

河南新乡科兴添加剂有限责任公司

H N

Q B

编制说明

复合调味料（固态）是以鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、食用盐、白砂糖、酱油粉、蛋黄粉、酵母抽提物、酸水解植物蛋白粉、香辛料（洋葱粉、大葱粉、小葱粉、大蒜粉、孜然、草果、辣椒、姜黄、花椒、八角、小茴香、桂皮、白胡椒、黑胡椒、山奈、丁香、砂仁、姜粉、肉豆蔻、月桂叶）、白芷、胡萝卜粉、黄瓜粉、番茄粉、葡萄糖、麦芽糊精、玉米淀粉、谷氨酸钠（味精）、乙基麦芽酚、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、甘氨酸、琥珀酸二钠、二氧化硅、DL-苹果酸、辣椒红、辣椒油树脂、阿斯巴甜、食用香精（鸡肉香精、猪肉香精、牛肉香精、羊肉香精、海鲜香精、番茄香精、咸味香精）中的几种为原料，经烘干或不烘干、粉碎或不粉碎、配料、搅拌混合、包装而成的复合调味料（固态）。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》标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

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

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州艾思特食品科技有限公司

QB