



410864S-2019



河南久居香调味品有限公司企业标准

Q/HJT 0001S-2019

---

# 固态复合调味料

2019-04-22 发布

2019-04-22 实施

---

河南久居香调味品有限公司 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》的要求编写。

本标准由河南久居香调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙腾飞、孙现法、宋永先、寇辉。

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、贮存等。

本标准适用于以食用盐、谷氨酸钠（味精）、香辛料【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁】、白果、白芷、橘皮（陈皮）、芝麻、食品用香精（牛肉粉香精、鸡肉粉香精、猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、咸味香精、排骨味香精、鲜味香精、黑芝麻味香精）、白砂糖、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、呈味核苷酸二钠、玉米淀粉或马铃薯淀粉、麦芽糊精、乙基麦芽酚、二氧化硅、桂圆、枸杞、香菇、红枣干、酱油粉（酱油、麦芽糊精）、豆瓣酱粉【蚕豆、辣椒、食用盐、小麦粉（熟）、麦芽糊精】、醋粉（食醋、麦芽糊精）中的几种为原料，经挑选、干燥、粉碎、配料、混合、包装而成的固态复合调味料。

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

2.1.3 香辛料【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁】应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 白果、白芷、橘皮（陈皮）、桂圆、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.5 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.6 食品用香精（牛肉粉香精、鸡肉粉香精、猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、咸味香精、排骨味香精、鲜味香精、黑芝麻味香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.12 排骨粉调味料应符合 GB 31644 和 SB/T 10526 的规定。

2.1.13 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

- 2.1.14 玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.15 马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。
- 2.1.16 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.17 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.18 二氧化硅应符合GB 25576的规定。
- 2.1.19 香菇应符合GB 7096的规定。
- 2.1.20 红枣干应符合GB 16325的规定。
- 2.1.21 酱油粉、豆瓣酱粉、醋粉应符合GB 31644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	从样品中随机取出适量，置于洁净白瓷盘中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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	≤ 15.0	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 58.0	GB 5009.44
氨基酸态氮 (以N计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

注：\*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

即食类产品的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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	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	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 的规定。

## 2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品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、水分、食用盐、净含量及允许短缺量、氨基酸态氮、菌落总数(仅限于即食类产品)、大肠菌群(仅限于即食类产品)的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以食用盐、谷氨酸钠（味精）、香辛料【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁】、白果、白芷、橘皮（陈皮）、芝麻、食品用香精（牛肉粉香精、鸡肉粉香精、猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、咸味香精、排骨味香精、鲜味香精、黑芝麻味香精）、白砂糖、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、呈味核苷酸二钠、玉米淀粉或马铃薯淀粉、麦芽糊精、乙基麦芽酚、二氧化硅、桂圆、枸杞、香菇、红枣干、酱油粉（酱油、麦芽糊精）、豆瓣酱粉【蚕豆、辣椒、食用盐、小麦粉（熟）、麦芽糊精】、醋粉（食醋、麦芽糊精）中的几种为原料，经挑选、干燥、粉碎、配料、混合、包装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GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制定本企业标准，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、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。

河南久居香调味品有限公司