



410729S-2019



河南德惠源生物技术有限公司企业标准

Q/HDS 0002S-2019

---

# 固态复合调味料

2019-04-09 发布

2019-04-09 实施

---

河南德惠源生物技术有限公司 发布

## 前 言

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。

本标准中的附录 A、B 为规范性附录。

本标准由河南德惠源生物技术有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨德良。

本标准自发布之日起替代 Q/HDS 0002S-2018(备案号：413907S-2018，2018-12-27 发布实施)。

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。

本标准适用于以鸡肉粉、猪肉粉、牛肉粉、羊肉粉、鸭肉粉、海鲜（虾、贝）粉中的一种为主要原料，添加食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、番茄粉、酵母抽提物、麦芽糊精、乙基麦芽酚、柠檬酸钠、黄原胶、三聚磷酸钠、山梨酸钾、蔗糖脂肪酸酯、辣椒红、二氧化硅、香辛料粉（辣椒粉、八角粉、桂皮粉、花椒粉、葱粉、姜粉、蒜粉、草果粉、黑胡椒、小茴香粉、孜然粉）、5'-呈味核苷酸二钠、蛋黄粉、DL-苹果酸、柠檬酸、冰醋酸、乙酸钠、食用色素（日落黄、焦糖色、柠檬黄）、辛烯基琥珀酸淀粉钠、结晶果糖、乳糖、维生素C、单，双甘油脂肪酸酯、琥珀酸二钠（干贝素）、食用香料（L-丙氨酸、甘氨酸、牛磺酸、L-亮氨酸、d-木糖、4-羟基-2,5-二甲基-3(2H)-咪唑酮、L-天冬氨酸）、可可粉、酱油粉、 $\beta$ -环状糊精、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、甜菊糖苷、豆豉粉、豆酱粉、食用香精（牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、鸭肉味香精、海鲜味香精、烧烤风味香精、番茄味香精）中的几种，经配料、混合搅拌、包装加工而成的非即食的固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鸡肉粉、猪肉粉、牛肉粉、羊肉粉、鸭肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 谷氨酸钠(味精)应符合GB2720和GB/T8967的规定。
- 2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.8 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.10 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.14 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.17 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

- 2.1.18 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.19 香辛料粉（辣椒粉、八角粉、桂皮粉、花椒粉、葱粉、姜粉、蒜粉、草果粉、黑胡椒、小茴香粉、孜然粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.21 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.22 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.23 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.24 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.25 乙酸钠应符合 GB 30603 的规定。
- 2.1.26 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.27 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.28 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.29 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.30 结晶果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 2.1.31 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.32 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.33 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.34 琥珀酸二钠（干贝素）应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.35 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.36 酱油粉应符合 Q/BWK 0002S 的规定，见附录 A。
- 2.1.37  $\beta$ -环状糊精应符合 GB 1886.180 的规定。
- 2.1.38 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.39 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.40 豆豉粉、豆酱粉应符合 Q/BWK 0004S 的规定，见附录 B。
- 2.1.41 食用香精（牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、鸭肉味香精、海鲜味香精、烧烤风味香精、番茄味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.42 海鲜（虾、贝）粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.43 食用香料（L-丙氨酸、甘氨酸、牛磺酸、L-亮氨酸、d-木糖、4-羟基-2,5-二甲基-3(2H)-呋喃酮、L-天冬氨酸）应符合 GB 29938 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 | 具有产品应有的色泽      |  |
| 气 味 | 具有该产品应有的气味，无异味 |  |
| 滋 味 | 具有该产品应有的滋味，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)   | ≤   | 13 GB 5009.3    |
| 食用盐 (以 NaCl 计)/(g/100g)   | ≤   | 30 GB 5009.44   |
| 氨基酸态氮 (以 N 计)/(g/100g)  | ≥   | 0.2 GB 5009.235 |
| 总氮 (以 N 计)/(g/100g)   | ≥   | 1.2 GB 5009.5   |
| 总砷 (以 As 计)/(mg/kg)   | ≤   | 0.5 GB 5009.11  |
| *铅 (以 Pb 计)/(mg/kg)   | ≤   | 0.9 GB 5009.12  |
| 镉 (以 Cd 计)/(mg/kg) (仅限海鲜粉固态复合调味料)   | ≤   | 0.1 GB 5009.15  |
| 甲基汞 (以 Hg 计)/(mg/kg) (仅限海鲜粉固态复合调味料)   | ≤   | 0.5 GB 5009.17  |
| 山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计)/(g/kg)  | ≤   | 1.0 GB 5009.28  |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜)/(g/kg) (仅限添加阿斯巴甜的固态复合调味料)   | ≤   | 2.0 GB 5009.263 |
| 甜菊糖苷(以甜菊醇当量计)/(g/kg) (仅限添加甜菊糖苷的固态复合调味料)   | ≤   | 0.35 SN/T 3854  |
| 日落黄 (以日落黄计)/(g/kg) (仅限添加日落黄的固态复合调味料)  | ≤   | 0.1 GB 5009.35  |
| 柠檬黄 (以柠檬黄计)/(g/kg) (仅限添加柠檬黄的固态复合调味料)  | ≤   | 0.1 GB 5009.35  |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(μg/kg)   | ≤   | 5.0 GB 5009.22  |
| 注: a 仅适用于添加山梨酸钾的固态复合调味料。<br>相同色泽的着色剂在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。<br>*铅指标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 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

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、氨基酸态氮。型式检验按国家相关规定执行。

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》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：冯凤莲、王海民、胡义申。

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B<sub>1</sub>”、“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。

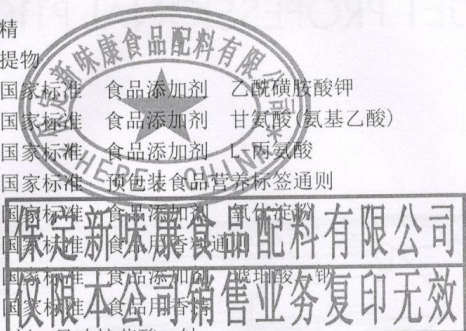
本标准适用于以酿造酱油（占比不低于60%）、麦芽糊精为主要原料，添加或不添加食用盐、白砂糖、酸水解植物蛋白调味液、水、味精、酵母抽提物、氯化淀粉、异味核苷酸二钠、甘氨酸、L-丙氨酸、琥珀酸二钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、乙酸钠、乙酸钠、乙酸钠、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经调配、灭菌、喷雾干燥、混合、筛分、包装而成的固体食品调味料。

### 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 羧甲基淀粉钠
- GB 29938 食品安全国家标准 食品添加剂 糖精钠
- GB 29939 食品安全国家标准 食品添加剂 糖精钙
- GB 30616 食品安全国家标准 食品添加剂 糖精
- 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 <sup>a</sup> /(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:<sup>a</sup>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

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进行检验，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 28051 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

5  
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

Q/BWK 0004S-2017

仅限本公司销售业务复印无效

代替Q/BWK 0004S-2014

### 发酵酱味粉

备案号：130527S-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16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 2712《发酵性豆制品卫生标准》、GB 2718《酱卫生标准》、河南省地方标准 DBS 41/001《食品安全地方标准 复合调味料》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的检验方法。

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：马凤哲、王海荣、魏文申。

本标准代替并废止Q/BWK 0004S-2014《发酵酱味粉》标准。  
 本标准与Q/BWK 0004S-2014《发酵酱味粉》相比主要变化如下：

- 更新了规范性引用文件；
- 增加了原料“酿造酱油”、“氧化淀粉”、“食品用香精”、“食品用香料”；
- 取消了理化指标“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 0004S-2011《发酵酱味粉》；
  - Q/BWK 0004S-2014《发酵酱味粉》。

## 发酵酱味粉

### 1 范围

本标准规定了发酵酱味粉的产品分类、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。

本标准适用于以黄豆酱、甜面酱、味噌、豆豉(干基不低于30%)、食用盐中的两种或几种为主要原料,添加或不添加酿造酱油、麦芽糊精、白砂糖、酸水解植物蛋白调味液、水、味精、酵母抽提物、氧化淀粉、呈味核苷酸二钠、甘氨酸、L-丙氨酸、琥珀酸二钠、L-天门冬酰苯丙氨酸甲酯、乙酰磺胺酸钾、焦糖色、食品用香精、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、包装而成的非即食发酵酱味粉。

### 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 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
- 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 4789.3 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 5009.11 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 5009.22 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 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

Q/BWK 0004S-2017

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/T 24399 黄豆酱

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 变性淀粉

GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则

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 食品用香精

QB/T 2845 食品添加剂 呈味核苷酸二钠

SB/T 10296 甜面酱

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 产品分类

根据所用原料的不同,本标准产品分为黄豆酱粉、甜面酱粉、味噌粉、豆豉粉。

### 4 技术要求

#### 4.1 原料要求

- 4.1.1 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 4.1.2 味噌应符合 GB 2718 的规定。
- 4.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.4 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.5 水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.6 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 4.1.7 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.8 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 4.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 4.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 4.1.11 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。

4.1.12 酸水解植物蛋白调味液应符合 GB 19328 的规定。

#### 4.2 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  |
| 气味和滋味 | 具有该产品特有的气味和滋味, 无异味 | 配制1%的发酵酱味粉溶液, 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  |

#### 4.3 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     |
|------------------------------------|------|------|------|-----|-------------|
|                                    | 黄豆酱粉 | 甜面酱粉 | 味噌粉  | 豆豉粉 |             |
| 氨基酸态氮(以氮计)/(g/100g)                | ≥    | 0.3  | 0.15 | —   | 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   |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(μg/kg)      | ≤    | 5.0  |      |     | GB 5009.22  |
| 3-氯-1, 2-丙二醇 <sup>a</sup> /(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:<sup>a</sup>仅限于添加酸水解植物蛋白调味液的产品。

#### 4.4 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    |
|--------------|-------|------------|
| 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 |

Q/BWK 0004S-2017

#### 4.5 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。

### 5 食品添加剂

#### 5.1 食品添加剂质量

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；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。

#### 5.2 食品添加剂使用量

应符合GB 2760的规定。

### 6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 7 检验规则

#### 7.1 组批

以一次投料加工生产的包装完好的同一品种为一批。

#### 7.2 出厂检验

##### 7.2.1 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。

##### 7.2.2 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、大肠菌群。

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

#### 7.3 型式检验

##### 7.3.1 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8×100g/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。

7.3.2 检验项目为本标准技术要求中4.2~4.5规定的全部项目。

7.3.3 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：

Q/BWK 0004S-2017

- 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。

#### 7.4 判定规则

检验项目符合本标准时，判定该批产品为合格品。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中加倍抽样复验，复验结果仍有一项合格，判定该批产品为合格品。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。

### 8 标识、包装、贮存、运输、保质期

#### 8.1 标识

8.1.1 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。添加阿斯巴甜的产品需标明阿斯巴甜(含苯丙氨酸，苯丙酮尿症患者慎用)警示语。

8.1.2 包装贮运标识应符合 GB/T 191 规定。

#### 8.2 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。

#### 8.3 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。

#### 8.4 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坏包装，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。

#### 8.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期为18个月。

## 编制说明

本标准适用于以鸡肉粉、猪肉粉、牛肉粉、羊肉粉、鸭肉粉、海鲜（虾、贝）粉中的一种为主要原料，添加食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、番茄粉、酵母抽提物、麦芽糊精、乙基麦芽酚、柠檬酸钠、黄原胶、三聚磷酸钠、山梨酸钾、蔗糖脂肪酸酯、辣椒红、二氧化硅、香辛料粉（辣椒粉、八角粉、桂皮粉、花椒粉、葱粉、姜粉、蒜粉、草果粉、黑胡椒、小茴香粉、孜然粉）、5'-呈味核苷酸二钠、蛋黄粉、DL-苹果酸、柠檬酸、冰醋酸、乙酸钠、食用色素（日落黄、焦糖色、柠檬黄）、辛烯基琥珀酸淀粉钠、结晶果糖、乳糖、维生素C、单，双甘油脂肪酸酯、琥珀酸二钠（干贝素）、食用香料（L-丙氨酸、甘氨酸、牛磺酸、L-亮氨酸、d-木糖、4-羟基-2,5-二甲基-3(2H)-咪唑酮、L-天冬氨酸）、可可粉、酱油粉、β-环状糊精、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、甜菊糖苷、豆豉粉、豆酱粉、食用香精（牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、鸭肉味香精、海鲜味香精、烧烤风味香精、番茄味香精）中的几种，经配料、混合搅拌、包装加工而成的非即食的固态复合调味料。

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，参照相关国标、行标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。

本标准中维生素C在本标准中起抗氧化作用；L-丙氨酸、甘氨酸、牛磺酸、L-亮氨酸、d-木糖、4-羟基-2,5-二甲基-3(2H)-咪唑酮、L-天冬氨酸在本标准中作为食品香料使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南德惠源生物技术有限公司