



411085S-2019



河南中大佰味香料科技有限公司企业标准

Q/HBW 0005S-2019

固态调味料

2019-05-14 发布

2019-05-14 实施

河南中大佰味香料科技有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南中大佰味香料科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南中大佰味香料科技有限公司。

本标准主要起草人：章文晋、潘天义、杨伟强、李轩。

H N

Q B

固态调味料

1 范围

本标准规定了固态调味料的分类、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、骨素（鸡骨素或猪骨素或牛骨素）、麦芽糊精、食用玉米淀粉、白砂糖、味精、食用香精（鸡肉香精或猪肉香精或牛肉香精）、呈味核苷酸二钠、香辛料粉（白胡椒粉、花椒粉、姜粉、桂皮粉）、酵母提取物、酱油粉（酱油、麦芽糊精、食用盐、酵母抽提物）、阿斯巴甜为原料，经粉碎（需要粉碎的物料）、调配、混合、灭菌、包装等工艺加工而成的即食类固态调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.6 呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 的规定。
- 2.1.7 白胡椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 花椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.10 桂皮粉应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.11 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.15 酱油粉（酱油、麦芽糊精、食用盐、酵母抽提物）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 生产用水应符合 GB 5749 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	从样品中取出适量样品，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	浅黄色至黄褐色	
气味、滋味	具有该产品独特滋味和气味，无其它异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	≤ 8	GB 5009.3

食用盐（以NaCl计），%	≤	50	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
阿斯巴甜，g/kg	≤	2.0	GB 5009.263

* 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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10000	100000	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	100	1000	GB 4789.15
酵母菌, CFU/g	5	2	100	1000	
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

a 采样方案应符合GB 4789.1的规定执行。

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 其它要求

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；兽药残留限量应符合国家相关规定及公告。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

固态调味料是以食用盐、骨素（鸡骨素或猪骨素或牛骨素）、麦芽糊精、食用玉米淀粉、白砂糖、味精、食用香精（鸡肉香精或猪肉香精或牛肉香精）、呈味核苷酸二钠、香辛料粉（白胡椒粉、花椒粉、姜粉、桂皮粉）、酵母提取物、酱油粉（酱油、麦芽糊精、食用盐、酵母抽提物）、阿斯巴甜为原料，经粉碎（需要粉碎的物料）、调配、混合、灭菌、包装等工艺加工而成的即食类固态调味料。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》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。

河南中大佰味香料科技有限公司

H N
Q B