



413027S-2017



洛阳市老石家调味品有限公司企业标准

Q/LXZ 0001S-2017

复合调味料

2017-12-18 发布

2017-12-18 实施

洛阳市老石家调味品有限公司 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。

本标准由洛阳市老石家调味品有限公司提出并起草。

附录 A、附录 B 为本标准内容。

本标准主要起草人：石德成、高峰。

H N

Q B

复合调味料

1 范围

本标准规定了复合调味料的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、辣椒粉、香辛料（花椒、八角、白胡椒、桂皮、小茴香、豆蔻、高良姜、草果）、陈皮、葱粉、葱片、姜粉、蒜粉、洋葱粉、虾粉、芝麻、琥珀酸二钠（干贝素）、酱油粉、酸水解（大豆）植物蛋白调味粉、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉）、酵母抽提物、麦芽糊精中的一种或几种为原料，经原料前处理、筛选、烘干或不烘干、混合、粉碎或不粉碎，加入或不加入 5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、二氧化硅、牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精中的一种或多种，经混合、包装而成的非即食复合调味料。

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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.6 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.7 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.8 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.9 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.10 香辛料（花椒、八角、白胡椒、桂皮、小茴香、豆蔻、高良姜、草果）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 陈皮应符合《中华人民共和国药典》（2015 年版一部）的规定。
- 2.1.12 葱粉、葱片、姜粉、蒜粉、洋葱粉应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.13 虾粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.14 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉）应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 琥珀酸二钠（干贝素）应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.17 酱油粉应符合 Q/HXK 0001 的规定，见附录 A。
- 2.1.18 酸水解（大豆）植物蛋白调味粉应符合 Q/HXK 0003 的规定，见附录 B。

- 2.1.19 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.20 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.215' -呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.23 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.24 牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.25 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
性 状	片状或粉末状	将样品置于洁净白磁盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，熟制后，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具产品应有的气滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 15	GB 5009.3
食用盐(以氯化钠计), g/100g	≤ 55	GB 5009.44
氨基酸态氮(以 N 计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
总氮(以 N 计), g/100g	≥ 0.2	GB 5009.5
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

注：*铅的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 的规定。

2.5 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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目：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。

H N

Q B

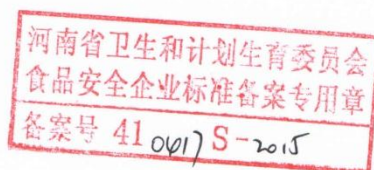
附录 A

Q/HXK

河南新乡科兴添加剂有限责任公司企业标准

Q/HXK 0001S-2015

酱油粉



2015-03-12 发布

2015-03-23 实施

河南新乡科兴添加剂有限责任公司 发布

Q/HXK0001S-2015

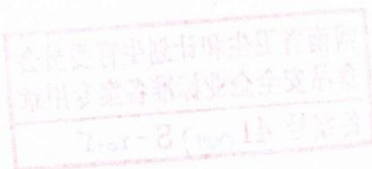
前 言

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

本标准由河南新乡科兴添加剂有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：钟风霞、杜成轩、王庆军。

本标准于 2015 年 03 月 12 日首次发布。



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。

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 规范性引用文件

下列文件中对于本文件的应用是必不可少的。凡是注明日期的引用文件，仅所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）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 4789.5	食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
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 食物中水分的测定
GB/T 5009.11	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 B1 的测定方法
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8946	塑料编织袋
GB 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
GB 18186	酿造酱油
GB/T 20884	麦芽糊精
BB/T0039	商品零售包装袋

Q/HXK0001S-2015

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(2005) 《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(2009) 《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料

3.1.1 酿造酱油应符合 GB 18186 的规定。

3.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。

3.2 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
性 状	粉末状
色 泽	浅棕色至棕褐色
气 味	具有酱油特有的香气
滋 味	具有酱油特有酱香及酯香
杂 质	无肉眼可见外来杂质

3.3 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
全氮(以氮计), g/100g	≥ 0.7
氨基酸态氮(以氮计), g/100g	≥ 0.5
水分, g/100g	≤ 7.0
氯化钠, g/100g	≤ 45.0
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 1
黄曲霉毒素B ₁ (μg/kg)	≤ 5

Q/HXK0001S-2015

3.4 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
菌落总数, CFU /g	≤ 30000
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.3
沙门氏菌	不得检出
志贺氏菌	不得检出
金黄色葡萄球菌	不得检出

3.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合表 4 规定。

表 4 净含量与允许短缺量

净含量 Q g	允许短缺量 (Q 的百分比)	
	Q 的百分比	g
20000	1	-

3.6 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

3.7 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

生产过程的卫生要求应符合 GB 14881 食品企业通用卫生规范的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

取样品 5g 放入白瓷盘内, 观察其性状及色泽; 配制 2% 的酱油粉溶液, 用肉眼观察其杂质, 嗅其气味, 并品尝滋味。应符合表 1 规定。

5.2 理化指标

5.2.1 水分的检验

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.2 全氮的检验

按 GB 18186 规定的方法测定。

5.2.3 氨基酸态氮

按 GB 18186 规定的方法测定。

5.2.4 氯化钠

按 GB 18186 规定的方法测定。

5.2.5 总磷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

5.2.6 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.7 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 5009.22 规定的方法测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数测定

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

5.3.2 大肠菌群计数

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

5.3.3 沙门氏菌检验

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

5.3.4 志贺氏菌检验

按 GB 4789.5 规定的方法检验。

5.3.5 金黄色葡萄球菌检验

按 GB 4789.10 规定的方法检验。

5.4 净含量

按 JJF1070 中规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 原料入库要求

原料入库前，必须索取供货方出具的合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

6.2 组批

一次投料、同一班次，同一生产线生产的同一规格包装完好产品为一批。

6.3 抽样

一般情况下按 3% 随机抽样进行检验，最低不得少于 1500 克。

6.4 出厂检验

产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。出厂检验项目包括感官要求、

Q/HXK0001S-2015

水分、氨基酸态氮、氯化钠、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.5 型式检验

型式检验项目为本标准中规定的全部技术指标，一般情况下每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 主要原料产地或原料供应商有变动时；
- c) 停产三个月以上，又恢复生产时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

6.6 判定

当检验项目全部符合标准所规定时，则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时，可自保留样品中或同批产品再次随机抽取样品进行复检，若结果均符合标准要求时，则判定该产品为合格产品，若仍有一项不合格时，则判定为不合格。微生物指标不得复检。

7 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标志、标签

- 产品标志及标签应符合 GB/T191 和 GB 7718 和有关规定。应标明：产品名称、配料表、净含量、生产厂名称及地址、产品的生产日期批号、保质期、贮存方法、食用方法、产品标准代号、商标。并有防潮、防雨等标志。

7.2 包装

本产品的内包装采用符合 BB/T 0039 的聚乙烯食品包装袋包装，其卫生标准应符合 GB 9687 的有关规定，其质量指标应符合 BB/T 0039 的有关规定；外包装采用塑料编织袋和瓦楞纸箱包装，应符合 GB/T 8946 和 GB/T 6543 的有关规定。包装规格为 5kg/袋×4/箱（袋）。

7.3 运输

产品运输工具应当清洁卫生。产品运输过程中应防雨、防潮、防暴晒、防污染。搬运装卸应小心轻放，避免破损污染。严禁与有毒、有害物质混装运输。

7.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的仓库内，必须有防鼠台，与地面距离 $\geq 10\text{cm}$ ，离墙 $\geq 20\text{cm}$ ，不得与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

7.5 保质期

在符合上述标准规定条件下，产品自生产之日起，保质期为12个月。

附录 B

Q/HXK

河南新乡科兴添加剂有限责任公司企业标准

Q/HXK 0003S-2015

酸水解（大豆）植物蛋白调味粉

河南省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号 410416S-2015

2015-03-12 发布

2015-03-23 实施

河南新乡科兴添加剂有限责任公司 发布

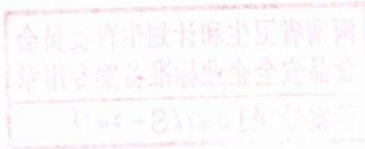
前 言

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

本标准由河南新乡科兴添加剂有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：钟风霞、杜成轩、王庆军。

本标准于 2015 年 03 月 12 日首次发布。



酸水解（大豆）植物蛋白调味粉

1 范围

本标准规定了酸水解（大豆）植物蛋白调味粉的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以酸水解植物蛋白调味液、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酸水解（大豆）植物蛋白调味粉。

2 规范性引用文件

下列文件中对于本文件的应用是必不可少的。凡是注明日期的引用文件，仅所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）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 4789.5	食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
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 食物中水分的测定
GB/T 5009.11	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/T 5009.191	食品中氯丙醇含量的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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 14881	食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
GB/T 20884	麦芽糊精
BB/T 0039	商品零售包装袋
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(2005) 《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(2009) 《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料

3.1.1 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB 10338 的规定。

3.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。

3.2 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
性 状	粉末状
色 泽	浅黄色至浅棕色
气 味	具有氨基酸特有的香气
滋 味	具有氨基酸特有甘鲜味
杂 质	无肉眼可见外来杂质

3.3 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
全氮(以氮计), g/100g	≥ 3.0
氨基酸态氮(以氮计), g/100g	≥ 2.3
水分, g/100g	≤ 7.0
氯化钠, g/100g	≤ 45.0
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 1
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤ 1.0

3.4 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
菌落总数, CFU /g	≤ 30000
大肠菌群, MPN/g	≤ 0.3
沙门氏菌	不得检出
志贺氏菌	不得检出
金黄色葡萄球菌	不得检出

3.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合表 4 的规定。

表 4 净含量与允许短缺量

净含量 (g)	允许短缺量	
	Qn 的百分比	g
20000	1.0	-

3.6 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

3.7 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

生产过程的卫生要求应符合 GB 14881 食品企业通用卫生规范的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

取样品 5g 放入白瓷盘内, 观察其性状及色泽; 配制 2% 的酸水解 (大豆) 植物蛋白调味粉溶液, 用肉眼观察其杂质, 嗅其气味, 并品尝滋味。应符合表 1 规定。

5.2 理化指标

5.2.1 水分的检验

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.2 全氮的检验

按 GB 18186 规定的方法测定。

5.2.3 氨基酸态氮

按 GB 18186 规定的方法测定。

5.2.4 氯化钠

按 GB 18186 规定的方法测定。

5.2.5 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

5.2.6 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.7 3-氯-1,2-丙二醇

按 GB/T 5009.191 规定的方法测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数测定

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

5.3.2 大肠菌群计数

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

5.3.3 沙门氏菌检验

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

5.3.4 志贺氏菌检验

按 GB 4789.5 规定的方法检验。

5.3.5 金黄色葡萄球菌检验

按 GB 4789.10 规定的方法检验。

5.4 净含量及允许短缺量

按 JJF1070 中规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 原料入库要求

原料入库前，必须索取供货方出具的合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

6.2 组批

一次投料、同一班次，同一生产线生产的同一规格包装完好产品为一批。

6.3 抽样

一般情况下按 3% 随机抽样进行检验，最低不得少于 1500 克。

6.4 出厂检验

产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。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。

6.5 型式检验

型式检验项目为本标准中规定的全部技术指标，一般情况下每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 主要原料产地或原料供应商有变动时；
- c) 停产三个月以上，又恢复生产时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

6.6 判定

当检验项目全部符合标准所规定时，则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时，可自保留样品中或同批产品再次随机抽取样品进行复检，若结果均符合标准要求时，则判定该产品为合格产品，若仍有一项不合格时，则判定为不合格。微生物指标不得复检。

7 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标志、标签

产品标志及标签应符合 GB/T191 和 GB 7718 和有关规定。应标明：产品名称、配料表、净含量、生产厂名称及地址、产品的生产日期批号、保质期、贮存方法、食用方法、产品标准代号、商标。并有防潮、防雨等标志。

7.2 包装

本产品的内包装采用符合 BB/T0039 的聚乙烯食品包装袋包装，其卫生标准应符合 GB 9687 的有关规定，其质量指标应符合 BB/T 0039 的有关规定；外包装采用瓦楞纸箱包装，应符合 GB/T 6543 的有关规定。包装规格为 5kg/袋×4/箱。

7.3 运输

产品运输工具应当清洁卫生。产品运输过程中应防雨、防潮、防暴晒、防污染。搬运装卸应小心轻放，避免破损污染。严禁与有毒、有害物质混装运输。

7.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的仓库内，必须有防鼠台，与地面距离 $\geq 10\text{cm}$ ，离墙 $\geq 20\text{cm}$ ，不得与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

7.5 保质期

在符合上述标准规定条件下，产品自生产之日起，保质期为12个月。

编制说明

本标准适用于以食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、辣椒粉、香辛料（花椒、八角、白胡椒、桂皮、小茴香、豆蔻、高良姜、草果）、陈皮、葱粉、葱片、姜粉、蒜粉、洋葱粉、虾粉、芝麻、琥珀酸二钠（干贝素）、酱油粉、酸水解(大豆)植物蛋白调味粉、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉）、酵母抽提物、麦芽糊精中的一种或几种为原料，经原料前处理、筛选、烘干或不烘干、混合、粉碎或不粉碎，加入或不加入 5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、二氧化硅、牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精中的一种或多种，经混合、包装而成的非即食复合调味料。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 DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》标准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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

洛阳市老石家调味品有限公司