



410063S-2018



河南加福多食品有限公司企业标准

Q/HJS 0002S-2018

---

# 固态调味料

2018-01-03 发布

2018-01-03 实施

---

河南加福多食品有限公司 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。

本标准由河南加福多食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：苗颖。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以食用盐、酱油、辣椒粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、洋葱粉、大蒜粉、豆蔻粉、桂皮粉、姜粉、花椒粉、八角粉、孜然粉、丁香粉、茴香粉、小茴香粉、藤椒粉、川花椒粉、青花椒粉、甘草粉、咖喱粉、姜黄粉、沙姜粉、香菜（芫荽）籽粉、香葱粉、百里香粉、番茄粉、话梅粉、青梅粉、蘑菇粉、味精、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、食用玉米淀粉、麦芽糊精、葡萄糖、白砂糖、酵母抽提物、食用香精（鸡味香精、肉味香精、番茄香精、葱味香精、海苔香精、披萨香精、话梅香精、红酒香精）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、豆瓣酱、柠檬酸、辣椒红、辣椒油树脂、黑胡椒油、藤椒油、花椒油、孜然油、丁香油、青花椒油、大蒜油、咖喱油、二氧化硅、乙基麦芽酚、乳清粉、芝士（干酪）粉、苹果酸、红葡萄酒、柠檬粉、食醋、海苔粉、乳酸、食用乙酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）中的几种为原料，经配料、混合搅拌、包装而成的固态调味料。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 及 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.2 酱油应符合 GB/T 18186 及 GB 2717 的规定。
- 2.1.3 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.4 辣椒粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、洋葱粉、大蒜粉、豆蔻粉、桂皮粉、姜粉、花椒粉、八角粉、孜然粉、丁香粉、茴香粉、小茴香粉、藤椒粉、川花椒粉、青花椒粉、甘草粉、咖喱粉、姜黄粉、沙姜粉、香菜（芫荽）籽粉、香葱粉、百里香粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 及 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 番茄粉、话梅粉、青梅粉、柠檬粉、蘑菇粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 及 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 及 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 葡萄糖应符合 GB/T 20880 及 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.11 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.12 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.13 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 及 GB 13104 的规定。

- 2.1.15 食用香精（鸡味香精、肉味香精、番茄香精、葱味香精、海苔香精、披萨香精、话梅香精、红酒香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.17 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.18 豆瓣酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.20 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.21 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.22 黑胡椒油、藤椒油、花椒油、孜然油、丁香油、青花椒油、大蒜油、咖喱油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.23 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.24 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.25 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.26 芝士（干酪）粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.27 苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.28 红葡萄酒应符合 GB/T 15037 及 GB 2758 的规定。
- 2.1.29 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.30 海苔粉应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.31 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.32 食用乙酸应符合 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.33 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.34 生活饮用水（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	检测方法
性 状	粉末至颗粒状	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有原料物质应有的色泽	
气、滋味	具有原料物质应有的气、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	检测方法
水分, g/100g	≤ 14	GB 5009.3
食用盐, (以 NaCl 计), g/100g	≤ 49	GB 5009.44
总氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.1	SB/T 10371
氨基酸态氮 (以 N 计), g/100g	≥ 0.01	GB 5009.235
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263

注: \*指标严于国家标准 GB 2762。注 2: a 指标仅适于配料中添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯的产品。

#### 2.4 微生物指标

仅限于即食风味撒料微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 5009.15
酵母, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	10000	GB 4789.10 第二法

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1; 注 2: 微生物指标仅适于即食风味撒料。

#### 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

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.7 其它要求

食品添加剂使用符合 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; 农药残留应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、氨基酸态氮的检验, 其中即食风味

撒料出厂检验项目还应增加菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以食用盐、酱油、辣椒粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、洋葱粉、大蒜粉、豆蔻粉、桂皮粉、姜粉、花椒粉、八角粉、孜然粉、丁香粉、茴香粉、小茴香粉、藤椒粉、川花椒粉、青花椒粉、甘草粉、咖喱粉、姜黄粉、沙姜粉、香菜（芫荽）籽粉、香葱粉、百里香粉、番茄粉、话梅粉、青梅粉、蘑菇粉、味精、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、食用玉米淀粉、麦芽糊精、葡萄糖、白砂糖、酵母抽提物、食用香精（鸡味香精、肉味香精、番茄香精、葱味香精、海苔香精、披萨香精、话梅香精、红酒香精）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、豆瓣酱、柠檬酸、辣椒红、辣椒油树脂、黑胡椒油、藤椒油、花椒油、孜然油、丁香油、青花椒油、大蒜油、咖喱油、二氧化硅、乙基麦芽酚、乳清粉、芝士（干酪）粉、苹果酸、红葡萄酒、柠檬粉、食醋、海苔粉、乳酸、食用乙酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）中的几种为原料，经配料、混合搅拌、包装而成的固态调味料。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 DBS41/001 《食品安全地方标准 复合调味料》制订本企业标准。作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了固态调味料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

其中理化指标中铅严于国家标准 GB 2762 的规定。

河南加福多食品有限公司

QB