



411068S-2018



河南奥克调味品有限公司企业标准

Q/HAT 0002S-2018

复合调味料

2018-04-23 发布

2018-04-23 实施

河南奥克调味品有限公司 发布

前 言

本标准按 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。

本标准由河南奥克调味品有限公司提出。

本标准起草单位：河南奥克调味品有限公司。

本标准主要起草人：徐存胜、堵泽琛。

本标准自实施之日起代替 Q/HAT 0002S-2015。

H N

Q B

复合调味料

1 范围

本标准规定了复合调味料的分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以味精、食用盐、食用玉米淀粉、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、酵母抽提物、白胡椒粉、桂皮粉、小茴香粉、大葱粉、鸡肉香精、生活饮用水、鸡油、鸡肉粉、排骨粉、酱油粉、呈味核苷酸二钠、二氧化硅、琥珀酸二钠、柠檬酸、柠檬黄、日落黄、姜黄、阿斯巴甜中的几种或多种为原料，经前处理、粉碎、调配、混合、制粒或不制粒、干燥、筛分和包装而成的即食复合调味料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.6 麦芽糊精应符合 GB 15203 和 GB/T 20884 的规定。
- 2.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.8 白胡椒粉、桂皮粉、小茴香粉、大葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 鸡肉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.12 鸡肉粉、排骨粉、酱油粉应符合 DBS 41/001 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 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.15 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.17 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.18 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.29 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.20 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 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	可为粉状、片状、颗粒状并允许同时存在	取适量样品，倒入一洁净白色瓷盘中，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	具有原料混合加工后特有的色泽	
气味	具有该品种特有的气味，无不良气味	
滋味	具有该品种特有的滋味，无不良滋味	
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	
谷氨酸钠, g/100g	≥	1.0	SB/T 10371-2003中5.2.1
干燥失重, g/100g	≤	10.0	SB/T 10371-2003中5.2.3
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤	55.0	SB/T 10371-2003中5.2.2
总氮(以N计), g/100g	≥	0.1	SB/T 10371-2003中5.2.5
阿斯巴甜, g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
柠檬黄(以柠檬黄计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
日落黄(以日落黄计), g/kg	≤	0.1	
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

注: 相同色泽着色剂在混合使用时, 各自用量占GB 2760最大使用量的比例之和不应超过1。

2.4 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	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN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	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.10平板计数法

^a样品的采样及处理按GB 4789.1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

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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、干燥失重、食用盐、谷氨酸钠、菌落总数和大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以味精、食用盐、食用玉米淀粉、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、酵母抽提物、白胡椒粉、桂皮粉、小茴香粉、大葱粉、鸡肉香精、生活饮用水、鸡油、鸡肉粉、排骨粉、酱油粉、呈味核苷酸二钠、二氧化硅、琥珀酸二钠、柠檬酸、柠檬黄、日落黄、姜黄、阿斯巴甜中的几种或多种为原料，经前处理、粉碎、调配、混合、制粒或不制粒、干燥、筛分和包装而成的即食复合调味料。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 DBS 41/001《食品安全地方标准 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。

本标准规定了复合调味料的分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南奥克调味品有限公司

Q B