



411335S-2018



河南中容食品工业有限公司企业标准

Q/HZS 0001S-2018

固态复合调味料

2018-05-15 发布

2018-05-15 实施

河南中容食品工业有限公司 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》的规则编写。

本标准由河南中容食品工业有限公司提出并起草。

本标准起草人：李世勇。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以食用盐、鸡粉、鲜味宝（谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、食用盐、白砂糖）、谷氨酸钠（味精）、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、砂仁、白芷、豆蔻、孜然、辣椒、陈皮、甘草、白果、栀子、荜拔、香叶、芫荽籽中的几种，经粉碎）、香菇粉、奶粉、白砂糖、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、酸水解植物（大豆）蛋白粉、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、琥珀酸二钠、酵母抽提物中的多种为原料，经挑选或不挑选、粉碎或不粉碎、配料、混合、搅拌、杀菌或不杀菌、包装加工而成的固态复合调味料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、砂仁、白芷、豆蔻、孜然、辣椒、陈皮、甘草、荜拔、香叶、芫荽籽）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.2 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.3 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.4 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 鸡粉应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.11 鲜味宝应符合 DBS41/001 的规定。
- 2.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.13 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.15 酸水解植物（大豆）蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.16 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

2.1.17 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.18 白果、栀子应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

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 | 指 标 | 检验方法 |
|------|-----------------------|--|
| 性 状 | 固态、粉状或小颗粒状 | 取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽及有无杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味。 |
| 色 泽 | 具有本品应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有各自原料混合后应有的气味和滋味，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 | ≤ 15.0 | GB 5009.3 |
| 总灰分, g/100g | ≤ 70.0 | GB 5009.4 |
| 食用盐(以 NaCl 计), g/100g | ≤ 50.0 | 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 |
| 氨基酸态氮(以 N 计), g/100g | ≥ 0.1 | GB 5009.235 |
| 3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg | ≤ 1.0 (仅适用于添加水解植物蛋白粉的产品) | GB 5009.191 |

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物指标

即食产品中的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 4789.3 MPN 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 | GB 4789.15 |
| 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 |

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

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

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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 的要求；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、食用盐、净含量及允许短缺量，即食固态复合调味料产品还应增加菌落总数、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、鸡粉、鲜味宝（谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、食用盐、白砂糖）、谷氨酸钠（味精）、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、砂仁、白芷、豆蔻、孜然、辣椒、陈皮、甘草、白果、栀子、荜拨、香叶、芫荽籽中的几种，经粉碎）、香菇粉、奶粉、白砂糖、食用玉米淀粉、食用葡萄糖、麦芽糊精、酸水解植物（大豆）蛋白粉、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、琥珀酸二钠、酵母抽提物中的多种为原料，经挑选或不挑选、粉碎或不粉碎、配料、混合、搅拌、杀菌或不杀菌、包装加工而成的固态复合调味料。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DBS41/001《食品安全地方标准 复合调味料》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。

本标准规定固态复合调味料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南中容食品工业有限公司

QB