



411379S-2018



河南博明食品有限公司企业标准

Q/HBM 0002S-2018

固态复合调味料

2018-05-21 发布

2018-05-21 实施

河南博明食品有限公司 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。

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由河南博明食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孟成。

本标准自发布实施日起替代 Q/HBM 0002S-2017 发布实施，备案号：412472S-2017。

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、白砂糖、谷氨酸钠（味精）中的一种或多种为主要原料，添加小茴香粉、黑胡椒粉、黑胡椒碎、甘草粉、芹菜籽粉、白胡椒粉、芝士粉、全脂乳粉、酸梅粉、番茄粉、海苔粉、柠檬粉、酱油粉、大豆蛋白粉、蒜粉、姜粉、孜然粉、洋葱粉、辣椒粉、八角粉、花椒粉、肉豆蔻粉、桂皮粉、乙基麦芽酚、麦芽糊精、DL-苹果酸、L-苹果酸、二氧化硅、甜菊糖苷、食用葡萄糖、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、鸡精调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、食用玉米淀粉、碳酸氢钠、酵母抽提物、番茄风味香精、芥末风味香精、柠檬风味香精、孜然风味香精、香辣风味香精、麻辣风味香精、花椒风味香精、猪肉风味香精、鸡肉风味香精中的部分，经配料、混合、包装工艺加工而成的即食或非即食固态复合调味料。

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 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 小茴香粉、甘草粉、芹菜籽粉、蒜粉、姜粉、孜然粉、洋葱粉、八角粉、花椒粉、肉豆蔻粉、桂皮粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 黑胡椒粉、黑胡椒碎应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.6 白胡椒粉应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.7 芝士粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.8 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.9 酸梅粉应符合 GB/T 29602 和 GB 7101 的规定。
- 2.1.10 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.11 海苔粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.12 柠檬粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.13 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 或 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.14 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.15 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.16 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.18 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.19 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.20 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.21 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.23 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.24 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。

- 2.1.25 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.26 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.27 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.28 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.29 食品用香精（番茄风味香精、芥末风味香精、柠檬风味香精、孜然风味香精、香辣风味香精、麻辣风味香精、花椒风味香精、猪肉风味香精、鸡肉风味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.30 酱油粉应符合 Q/HXK 0001S，附录 A 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	固态	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽、性状，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	
气味	具有本品固有的气味，无异味	
滋味	具有本品固有的滋味，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	≤ 14.0	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 55.0	GB 5009.44
氨基酸态氮, g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
总氮, g/100g	≥ 0.2	GB 5009.5
甜菊糖苷 ^a , g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
注: 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a: 该指标仅限于添加该食品添加剂的产品。		

2.4 微生物限量

即食固态复合调味料微生物限量应符合表 3 的规定、致病菌限量应符合表 4 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母	5	2	10 ²	10 ³	
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

表4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	

沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g	10000CFU/g	GB 4789.10 第二法
注：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 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。 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

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许短缺量应按 JJF 1070 规定的方法检验。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它卫生要求

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、净含量、水分、食用盐、氨基酸态氮，即食固态复合调味料还需检验菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。



河南新乡科兴添加剂有限责任公司企业标准

Q/HXK 0001S-2018

酱油粉

2018-04-12 发布

2018-04-12 实施

河南新乡科兴添加剂有限责任公司 发布

前 言

本标准自实施之日起代替 Q/HXK 0001S-2015。

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南新乡科兴添加剂有限责任公司提出。

本标准起草单位：河南新乡科兴添加剂有限责任公司。

本标准主要起草人：钟风霞，杜成轩，王庆军。

H N
Q B

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、贮存等要求。

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 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。

2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 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	粉末状	从样品中取出酱油粉，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	浅棕色至棕褐色	
气味	具有本品特有的香气	
滋味	具有本品特有酱香及酯香	
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
全氮（以氮计），g/100g	≥ 0.7	GB/T 18186
氨基酸态氮（以氮计），g/100g	≥ 0.5	GB/T 18186
水分，g/100g	≤ 8.0	GB 5009.3
氯化钠，g/100g	≤ 45.0	GB/T 18186
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5	GB 5009.22

* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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	指 标	检 验 方 法
菌落总数, CFU/g	≤ 30000	GB 4789. 2
大肠菌群, MPN/g	≤ 0. 3	GB 4789. 3
沙门氏菌, /25g	不得检出	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	不得检出	GB 4789. 10

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。

3 检验

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。型式检验按国家相关规定执行。

Q B

编制说明

酱油粉是以酿造酱油、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。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/T 18186《酿造酱油》和 GB 2717《酱油卫生标准》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。

H N

河南新乡科兴添加剂有限责任公司

Q B

编制说明

本标准适用于以食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）中的一种或多种为主要原料，添加小茴香粉、黑胡椒粉、黑胡椒碎、甘草粉、芹菜籽粉、白胡椒粉、芝士粉、全脂乳粉、酸梅粉、番茄粉、海苔粉、柠檬粉、酱油粉、大豆蛋白粉、蒜粉、姜粉、孜然粉、洋葱粉、辣椒粉、八角粉、花椒粉、肉豆蔻粉、桂皮粉、乙基麦芽酚、麦芽糊精、DL-苹果酸、L-苹果酸、二氧化硅、甜菊糖苷、食用葡萄糖、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、鸡精调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、食用玉米淀粉、碳酸氢钠、酵母抽提物、番茄风味香精、芥末风味香精、柠檬风味香精、孜然风味香精、香辣风味香精、麻辣风味香精、花椒风味香精、猪肉风味香精、鸡肉风味香精中的部分，经配料、混合、包装工艺加工而成的即食或非即食固态复合调味料。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 DBS 41/ 001《食品安全地方标准 复合调味料》，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

河南博明食品有限公司

Q B