



411724S-2018



河南省品之味食品有限公司企业标准

Q/HPS 0001S-2018

---

# 复合调味粉

2018-06-12 发布

2018-06-12 实施

---

河南省品之味食品有限公司 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》编写。

本标准由河南省品之味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘瑞云、郭莉、李宗海。

H N

Q B

# 复合调味粉

## 1 范围

本标准规定了复合调味粉的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以白砂糖、食用盐、味精、麦芽糊精、呈味核苷酸二钠为主要原料，添加或不添加柠檬酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、N-[N-(3, 3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、琥珀酸二钠、辣椒、花椒、八角、白胡椒、孜然、香葱粉、食品用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精、海鲜味香精、番茄味香精）、L-苹果酸、番茄粉为原辅料，经粉碎、混合、筛粉、包装等工序而成的非即食复合调味粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.2 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB15203 的规定。
- 2.1.5 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.6 辣椒、花椒、八角、白胡椒、孜然、香葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 食品用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精、海鲜味香精、番茄味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.11 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.12 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.13 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.14 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 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	检验方法
性 状	小颗粒状或粉末状	在自然光线充足的实验室中，将样品放入白瓷盘内，观察其外观、色泽、性状。配制 1% 的复合调味粉溶液，嗅其气味，并取出少许样品溶液放入口内，仔细品尝，检测被检测样品的滋味。并检查有无杂质。
色 泽	具有该产品特有的色泽	
气味和滋味	具有该产品特有的气味和滋味，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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 40.0	GB 5009.44
水分，g/100g	≤ 9.0	GB 5009.3
氨基酸态氮（以 N 计），g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
总氮（以 N 计），g/100g	≥ 0.2	SB/T10371
纽甜，g/kg	≤ 0.07	GB 5009.247
阿斯巴甜，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

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

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	≤ 1.5	GB 4789.3
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.4
志贺氏菌	不得检出	GB 4789.5
金黄色葡萄球菌	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 JJF1070 规定。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

生产过程的卫生要求应符合 GB14881 食品企业通用卫生规范的规定。

## 2.7 其他要求

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 GB2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括:感官要求、食用盐、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

复合调味粉是以白砂糖、食用盐、味精、麦芽糊精、呈味核苷酸二钠为主要原料，添加或不添加柠檬酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、N-[N-(3, 3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨酸]-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、琥珀酸二钠、辣椒、花椒、八角、白胡椒、孜然、香葱粉、食品用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精、海鲜味香精、番茄味香精）、L-苹果酸、番茄粉为原辅料，经粉碎、混合、筛粉、包装等工序而成的非即食复合调味粉。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，参照河南省地方标准 DBS 41/001 和调味料产品生产许可证审查细则（2006 版）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粉的分类、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 GB2720。

河南省品之味食品有限公司