



# Q/HDS

## 杭州大旺食品有限公司企业标准

Q/HDS0003S-2018

代替Q/HDS0003S-2016

企业标准信息公共服务平台  
公开  
2020年11月11日 14点27分

### 复配调味料

企业标准信息公共服务平台  
公开  
2020年11月11日 14点27分

2020-05-09发布

2020-06-30实施

杭州大旺食品有限公司 发布



## 前 言

复配调味料是以马铃薯淀粉、食用盐、味精、白砂糖、麦芽糊精、乳糖、玉米芝士调味料、墨西哥香辣味调味料、墨西哥辣味调味粉、芝士粉、川味牛肉味调味料、海苔味调味料、优鲜肽、海鲜粉调味料、麻辣小龙虾风味调味料、麻辣小龙虾味调味料、虾粉复合调味料、酵母抽提物、香辛料、羟丙基淀粉、柠檬酸钠、呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、辣椒红、柠檬黄、桅子黄、诱惑红、食品用香精等为原料，经混合、调配而制成的固体复合调味料。

根据本企业的实际生产情况，结合GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和《调味料产品生产许可证审查细则》特制定本企业标准，作为组织生产和交货验收的依据。

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。

本标准自实施之日起代替Q/HDS0003S-2016。

本标准与Q/HDS0003S-2016相比，主要变化如下：

——规范性引用文件进行了更新。

——增加了原料、食品添加剂。

本标准中的附录A为规范性附录。

本标准中的附录B为规范性附录。

本标准中的附录C为规范性附录。

本标准由杭州大旺食品有限公司提出。

本标准起草单位：杭州大旺食品有限公司。

本标准主要起草人：包艳青、张汉伟、唐让。

本标准替代的历次标准版本发布情况：

—Q/HDS0003S-2016

—Q/HDS0003S-2013

—Q/HDS0003S-2010



# 复配调味料

## 1. 范围

本标准规定了复配调味料的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于马铃薯淀粉、食用盐、味精、白砂糖、麦芽糊精、乳糖、玉米芝士调味料、墨西哥香辣味调味料、墨西哥辣味调味粉、芝士粉、川味牛肉味调味料、海苔味调味料、优鲜肽、海鲜粉调味料、麻辣小龙虾风味调味料、麻辣小龙虾味调味料、虾粉复合调味料、酵母抽提物、香辛料、羟丙基淀粉、柠檬酸钠、呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、辣椒红、柠檬黄、桅子黄、诱惑红、食品用香精等为原料，经混合、调配而制成的固体复合调味料。

## 2. 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠

GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红

GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）

GB 1886.222 食品安全国家标准 食品添加剂 诱惑红

GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠

GB 1986 食品添加剂 单、双硬脂酸甘油酯

GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定



- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB/T 5009.39 酱油卫生标准的分析方法
- GB 5009.43 食品安全国家标准 味精中麸氨酸钠（谷氨酸钠）的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 7912 食品安全国家标准 食品添加剂 栀子黄
- GB/T 8884 食用马铃薯淀粉
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB/T 23530 酵母抽提物
- GB 25542 食品安全国家标准 食品添加剂 甘氨酸(氨基乙酸)
- GB 25595 食品安全国家标准 乳糖
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB 29930 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基淀粉
- GB 30616 食品用香精
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令 第102号（2007） 《食品标识管理规定》
- 国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009） 《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》
- 中华人民共和国卫生部公告 2010年 第12号

### 3. 产品的分类

根据配方的不同，本产品分为甜味和咸味。

### 4. 要求

#### 4.1. 原辅料要求

- 4.1.1 马铃薯淀粉应符合GB/T 8884的规定。
- 4.1.2 羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。
- 4.1.3 味精应符合GB 2720的规定。
- 4.1.4 食用盐应符合GB/T 5461的规定。
- 4.1.5 呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171 的规定。
- 4.1.6 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。
- 4.1.7 香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 4.1.8 辣椒红应符合GB 1886.34 的规定。
- 4.1.9 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 4.1.10 栀子黄应符合GB 7912的规定。
- 4.1.11 诱惑红应符合GB 1886.222 的规定。



- 4.1.12乳糖应符合GB 25595的规定。
- 4.1.13柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 4.1.14食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 4.1.15海鲜粉调味料应符合附录A的规定。
- 4.1.16羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 4.1.17麻辣小龙虾风味调味料应符合附录C的规定
- 4.1.18麻辣小龙虾味调味料应符合附录B的规定
- 4.1.19虾粉复合调味料应符合SB/T 10485的规定。
- 4.1.20羟丙基二淀粉磷酸酯应符合中华人民共和国卫生部公告 2010年 第12号的规定。

#### 4.2. 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
色泽	具有该产品应有的色泽。
滋气味	具有本品固有的气味，无异味。
组织状态	呈现均匀粉末状、无明显结块。
杂质	无油污、无肉眼可见外来杂质。

#### 4.3. 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	
		甜味	咸味
水分,g/100g	≤	14	
氨基酸态氮,g/100g		/	0.2~5
总氮,g/100g		/	0.4~6
氯化钠含量,g/100g	≤	45	
总砷(以As计),mg/kg	≤	0.5	
铅(以Pb计),mg/kg	≤	1.0	
真菌毒素限量		应符合GB 2761的规定	
其他污染物限量		应符合GB 2762的规定	

#### 4.4. 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
菌落总数,CFU/g	≤	10000
大肠菌群,MPN/100g	≤	150



致病菌限量	应符合29921的规定
-------	-------------

#### 4.5. 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

#### 4.6. 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

#### 5. 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

#### 6. 试验方法

##### 6.1. 感官要求

称取样品20g于白色瓷盘中，用嗅的方法检测气味；用眼观、口尝、手触的方法检测色泽、滋味、组织状态、杂质。

##### 6.2. 理化指标

###### 6.2.1. 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

###### 6.2.2. 氨基酸态氮、总氮、氯化钠

氨基酸态氮：按GB 5009.235 规定的方法测定

总氮：按GB 5009.5规定的方法测定。

氯化物：按GB 5009.44 规定的方法测定

###### 6.2.3. 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

###### 6.2.4. 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

###### 6.2.5. 真菌毒素限量

按GB 2761规定的方法测定。

###### 6.2.6. 其他污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

##### 6.3. 微生物指标

###### 6.3.1. 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

###### 6.3.2. 大肠菌群

按GB/T 4789.3规定的方法检验。

###### 6.3.3. 致病菌

按GB 29921规定的检测项目及其检测方法检验。

##### 6.4. 净含量

按JJF 1070中规定的方法检验。

#### 7. 检验规则

##### 7.1. 出厂检验

7.1.1. 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，方能出厂。

7.1.2. 出厂检验项目包括感官要求、水分、氯化钠、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群、净含量。



## 7.2. 型式检验

7.2.1.正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验：

- a. 新产品试制鉴定；
- b. 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c. 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d. 国家质量监督机构提出要求时；
- e. 正常生产每半年或停产半年以上恢复生产时。

7.2.2.型式检验项目包括要求中的全部项目。

## 7.3. 组批

以同一日期同一品种的产品为同一批次。

## 7.4. 抽样方法和抽样数量

以同一日期同一品种的产品为一货批，每批随机抽取6个最小包装单位为检验用样品，检样一式三份，一份作感官试验和理化指标试验，一份作微生物试验，一份留样待查。

## 7.5. 判定规则

当检验结果全部符合标准要求时，则判该批产品为合格品。其它指标不符合标准要求时，可以加倍抽样复检，结果仍有项目不符合标准要求时，则判该批产品为不合格。感官和微生物指标不符合标准要求时，则判该批产品为不合格品，不得复检。

7.6. 当供需方发生质量争议时，本标准为依据，由产品质量监督行政部门仲裁检验后依法仲裁。

## 8. 标志、标签、包装、运输和贮存

### 8.1. 标志、标签

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质检总局第102号令和123号令《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

### 8.2. 包装

8.2.1内包装必须采用符合食品卫生要求的材料包装；外包装必须用合格的瓦楞纸箱或其它包装材料装运。

8.2.2包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，内包装应符合GB 4806.7的规定；外包装应符合GB/T 6543的规定。

### 8.3. 运输

运输工具必须干燥、清洁，符合卫生要求，应避免强烈震荡、日晒、雨淋、装卸时应轻拿轻放。

### 8.4. 贮存

产品贮存于食品仓库内，库内应清洁、阴凉、干燥，严防日晒、雨淋、严禁火种，不得直接接触潮湿地面，不得与有腐蚀性、有毒物品堆放在一起。

### 8.5. 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为九个月。



## 附录A (规范性附录)

### 海鲜粉调味料的质量要求

#### A1.1感官要求

感官要求应符合表A1.1的要求

表A1.1感官要求

项 目	要 求
色泽	浅黄色至灰黄色粉状
形态	粉状
气味与滋味	有特殊风味,无异味,无结块
杂质	无肉眼可见的杂质

#### A1.2理化指标

理化指标应符合表A1.2的要求

表A1.2理化指标

项 目	要 求
干燥失重, g/100g            ≤	8.00
食盐 (以NaCl计), g/100g    ≤	40.0
总氮 (以N计), g/100g        ≥	2.0
氨基酸态氮(以N计), g/100g   ≥	0.2
无机砷 (以As计), mg/kg      ≤	0.5
铅 (以Pb计), mg/kg          ≤	1.0
镉 (以Cd计), mg/kg          ≤	0.1
多氯联苯, mg/kg	0.5
注: 多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153、PCB180总和计。	

#### A1.3微生物指标

微生物指标应符合表A1.3的要求

表A1.3微生物指标

项 目	要 求
菌落总数, CFU/g	≤ 15000
大肠菌群, MPN/100g	≤ 150
致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌 副溶血性弧菌、溶血性链球菌)	不得检出

本标准中附录A参照广东兴亿海洋生物工程有限公司的企业标准Q/XYHY0001S《固态调味料》制订,Q/XYHY0001S于广东省卫生厅备案。





## 附录B (规范性附录)

### B1.1 感官要求

感官要求应符合表B1.1的要求

表B1.1 感官要求

项 目	要 求
色泽	红褐色
形态	粉状
气味与滋味	具有本品应有的滋气味，无异味
杂质	无肉眼可见的杂质

### B1.2 理化指标

理化指标应符合表B1.2的要求

表B1.2 理化指标

项 目	要 求
水分，%                    ≤	14.0
氯化物（Cl计） /（%）   ≤	60.0
总氮（以N计） /（g/100g） ≤	14.0
总砷（以AS计） /（mg/kg） ≤	0.5
铅（以Pb计） /（mg/kg） ≤	0.8
3-氯-1, 2-丙二醇 /（mg/kg） ≤	1.0

### B1.3 微生物指标

微生物指标应符合表B1.3的要求

表B1.3 微生物指标

项 目	采样方案及限量
菌落总数，CFU/g	n=5，c=2，m=10000，M=100000
大肠菌群，CFU/g	n=5，c=2，m=100，M=1000
沙门氏菌，/25g	n=5，c=0，m=0
金黄色葡萄球菌，CFU/g	n=5，c=2，m=100，M=1000
样品的采集和处理按GB 4789.1执行	

本标准中附录B参照凯爱瑞食品（南通）有限公司的企业标准Q/KAR 0003S《固态调味料》制订，Q/KAR 0003S于江苏省卫生厅备案。



## 附录C (规范性附录)

### C1.1 感官要求

感官要求应符合表C1.1的要求

表C1.1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有该产品应有色泽
形态	粉状
气味与滋味	具有相应产品的特征气味和滋味，无霉变，无异味
杂质	无肉眼可见的杂质

### C1.2 理化指标

理化指标应符合表C1.2的要求

表C1.2 理化指标

项 目	要 求
水分/(g/100g) ≤	22
盐分/(g/100g) ≤	65
总砷（以AS计）/（mg/kg） ≤	0.5
铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤	0.9

### C1.3 微生物指标

微生物指标应符合表C1.3的要求

表C1.3 微生物指标

项 目	采 样 方 案 及 限 量
菌落总数，（CFU/g）	n=5, c=2, m=10000, M=100000
沙门氏菌，/25g	n=5, c=0, m=0
大肠埃希氏群，（CFU/g）	n=5, c=2, m=20, M=100
霉菌和酵母，（CFU/g）	n=5, c=0, m=100, M=10000
金黄色葡萄球菌，（CFU/g）	n=5, c=2, m=100, M=10000
样品的采集和处理按GB 4789.1执行	

本标准中附录C参照浙江味海食品配料有限公司的企业标准Q/ZWH 0007S《复合调味料》制订,Q/ZWH 0007S于浙江省卫生厅备案。