



412964 S-2021



河南久居香调味品有限公司企业标准

Q/HJT 0001S-2021

---

# 固态复合调味料

2021-12-04 发布

2021-12-04 实施

---

河南久居香调味品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南久居香调味品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：孙腾飞、孙现法、宋永先、寇辉。

本标准自实施日起替代 Q/HJT 0001S-2020（备案号：414154S-2020）

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用盐、味精、香辛料或其粉【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山柰、月桂叶、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒、莳萝、牛至、甘牛至、迷迭香、薄荷、百里香、葫芦巴、香荚兰、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种）、白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、梔子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、食用菌或其粉（香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、茶树菇、杏鲍菇、金顶蘑、滑菇、白灵菇、真姬菇、口菇、鸡腿菇、牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、松茸中的一种或几种）、芝麻、花生碎、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、食用玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、脱水蔬菜（脱水葱、脱水胡萝卜、脱水芫荽中的一种或几种）、番茄粉、十三香调味品（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷）、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、豆瓣酱粉【蚕豆、辣椒、食用盐、小麦粉（熟）、麦芽糊精】、醋粉（酿造食醋、麦芽糊精）、鸡肉粉（鸡肉、鸡油）、酸水解大豆蛋白粉（酸水解大豆蛋白液、麦芽糊精）、咖喱粉、玉米粉、大米粉、糯米粉、大豆粉、小麦粉、大豆分离蛋白、乳粉、蛋粉（鸡蛋白粉、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉中的一种或几种）、骨素（鸡骨素、猪骨素、牛骨素、鱼骨素的一种或几种）、动物性水产制品（虾肉粉、鱼肉粉中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油（猪油、牛油、鸡油、羊油中的一种或几种）中的几种为原料，添加或不添加食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、辛香型香精、蔬菜香型类香精、肉味增香剂、排骨味香精、黑芝麻风味香精、红烧风味香精中的一种或几种）、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、辣椒油树脂、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、黄原胶、瓜尔胶、碳酸氢钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钾、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、L-丙氨酸（增味剂）、维生素C（抗氧化剂）、维生素E（抗氧化剂）、二氧化硅、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、甜菊糖苷、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸、辣椒红、姜黄素、红曲红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、高粱红中的一种或几种，经原料验收、挑选、干燥、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的含两种或两种以上调味料的固态复合调味料。

根据原辅料不同，产品分类为：即食类固态复合调味料、非即食类固态复合调味料。

## 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 味精应符合 GB 2720 的规定。

- 2.1.3 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.5 食用菌或其粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.6 芝麻、花生碎应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.12 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.13 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.14 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.15 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.16 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.17 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.20 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.21 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.23 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.24 十三香调味品、酱油粉、豆瓣酱粉、醋粉、鸡肉粉、酸水解大豆蛋白粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.25 咖喱粉应符合 GB/T 22266 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.26 玉米粉、大米粉、糯米粉、大豆粉、小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.27 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.28 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.29 蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.30 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.31 动物性水产制品（虾肉粉、鱼肉粉）应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.32 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.33 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.34 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.35花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.36芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.37食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.38食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.39磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.40乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.41氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.42辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.43呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.44琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.45 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.46 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.47黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.48瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.49碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.50六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.51磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.52磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.53焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.54三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.55乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.56谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.57L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.58维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.59维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.60二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.61阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.62甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.63安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.64甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.65 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.66柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.67 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

- 2.1.68冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.69辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.70姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.71红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.72柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.73日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.74焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.75高粱红应符合 GB 1886.32 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	粉状或颗粒状	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 58.0	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
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤ 1.0（仅适用于添加酸水解蛋白粉的产品）	GB 5009.191
<sup>a</sup> 阿斯巴甜, g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
<sup>a</sup> 甜菊糖苷（以甜菊醇当量），g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
<sup>a</sup> 安赛蜜, g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
<sup>a</sup> 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
<sup>a</sup> 姜黄素, g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
<sup>a</sup> 柠檬黄, g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
<sup>a</sup> 日落黄, g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
<sup>b</sup> 磷酸盐（以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256

展青霉素， μ g/kg	≤	20（仅适用于添加山楂的产品）	GB 5009.185
<sup>c</sup> 甲基汞（以Hg计）， mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
<p>注：a仅适用于添加该种添加剂的产品，且同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定最大使用量的比例之和不应超过1；</p> <p>b仅适用于添加磷酸盐（六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钾、焦磷酸钠、三聚磷酸钠）的产品；</p> <p>c仅适用于以鱼骨素、虾肉粉、鱼肉粉为主料的产品，可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则，需再测定甲基汞；</p> <p>*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p>			

2.4 微生物限量

即食类产品的微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注：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 食品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的规定，农药残留限量应符合GB 2763的规定，兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、食用盐、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅限于即食类产品）、大肠菌群（仅限于即食类产品）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、味精、香辛料或其粉【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山柰、月桂叶、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒、莳萝、牛至、甘牛至、迷迭香、薄荷、百里香、葫芦巴、香荚兰、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种）、白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、食用菌或其粉（香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、茶树菇、杏鲍菇、金顶蘑、滑菇、白灵菇、真姬菇、口菇、鸡腿菇、牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、松茸中的一种或几种）、芝麻、花生碎、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、食用玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、脱水蔬菜（脱水葱、脱水胡萝卜、脱水芫荽中的一种或几种）、番茄粉、十三香调味品（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷）、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、豆瓣酱粉【蚕豆、辣椒、食用盐、小麦粉（熟）、麦芽糊精】、醋粉（酿造食醋、麦芽糊精）、鸡肉粉（鸡肉、鸡油）、酸水解大豆蛋白粉（酸水解大豆蛋白液、麦芽糊精）、咖喱粉、玉米粉、大米粉、糯米粉、大豆粉、小麦粉、大豆分离蛋白、乳粉、蛋粉（鸡蛋白粉、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉中的一种或几种）、骨素（鸡骨素、猪骨素、牛骨素、鱼骨素的一种或几种）、动物性水产制品（虾肉粉、鱼肉粉中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油（猪油、牛油、鸡油、羊油中的一种或几种）中的几种为原料，添加或不添加食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、辛香型香精、蔬菜香型类香精、肉味增香剂、排骨味香精、黑芝麻风味香精、红烧风味香精中的一种或几种）、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、辣椒油树脂、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、黄原胶、瓜尔胶、碳酸氢钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钾、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、L-丙氨酸（增味剂）、维生素C（抗氧化剂）、维生素E（抗氧化剂）、二氧化硅、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、甜菊糖苷、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸、辣椒红、姜黄素、红曲红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、高粱红中的一种或几种，经原料验收、挑选、干燥、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的含两种或两种以上调味料的固态复合调味料。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GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

本标准不含水产调味品。

河南久居香调味品有限公司