



414003S-2023



河南怡家鲜食品有限公司企业标准

Q/HYS 0005S-2023

固态复合调味料

2023-12-21 发布

2023-12-21 实施

河南怡家鲜食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南怡家鲜食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：王峰。

本标准自发布实施之日起替代标准号：Q/HYS 0005S-2023（备案号411283S-2023）。

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（香叶）、砂仁、芫荽（香菜）、当归、香茅、甜罗勒、茼蒿、牛至、甘牛至、迷迭香、薄荷、百里香、葫芦巴、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉、香葱粉中的一种或几种】、罗汉果、紫苏、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、杏鲍菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、茶树菇、金顶蘑、滑菇、口菇、牛肝菌、鸡油菌、松茸中的一种或几种）、芝麻、花生碎、花生粉、芝麻粉、紫苏籽粉、白砂糖、红糖、绵白糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、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、咖喱粉、食用淀粉（食用玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种）、脱水蔬菜（脱水葱、脱水胡萝卜、脱水芫荽、脱水菠菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜中的一种或几种）、番茄粉、苹果粉、玉米粉、大米粉、糯米粉、小麦粉、大豆粉、骨素中的几种为原料，辅以或不辅以食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、猪油、羊油、鸡油中的一种或几种）、骨油（猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨中的一种或几种）、调味油（芥末油、辣椒油、葱油、蒜油、姜油、花椒油中的一种或几种）、酸水解大豆蛋白粉、醋粉（外购）、酱油粉（外购）、虾米、紫菜、海苔、虾肉粉、鱼肉粉、鸡肉粉、鸡膏、鸡肉提取物、鸡骨提取物、牛肉提取物、牛骨提取物、牛膏、猪肉提取物、猪骨提取物、猪膏中的一种或几种，添加或不添加食品用香精、食用香料（大蒜油、八角茴香油、辣椒油树脂、洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、香叶油中的一种或几种）、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、氧化淀粉、5'-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、卡拉胶、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸氢钠、葡萄糖酸- δ -内酯、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、三聚磷酸钠、磷脂、磷酸氢二钠、二氧化硅、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、辣椒红、 β -胡萝卜素、焦糖色、柠檬黄、日落黄、诱惑红、赤藓红、红曲红、姜黄素、姜黄（着色剂）、天然胡萝卜素、栀子黄、柑橘黄、高粱红中的一种或几种，经原料验收、配料、混合、包装而成的含两种或两种以上调味料的即食或非即食固态复合调味料。

根据原辅料不同及食用方式的不同，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 罗汉果、紫苏、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、花生粉、芝麻粉、紫苏籽粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 白砂糖、红糖、绵白糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 食用葡萄糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.10 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、咖喱粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.11 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.13 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.14 苹果粉应符合 GH/T 1360 的规定。
- 2.1.15 玉米粉、大米粉、糯米粉、小麦粉、大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.17 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 食用动物油脂、骨油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.19 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.20 酸水解大豆蛋白粉、醋粉、酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.21 虾米、虾肉粉、鱼肉粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.22 紫菜、海苔应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.23 鸡肉粉、鸡膏、鸡肉提取物、鸡骨提取物、牛肉提取物、牛骨提取物、牛膏、猪肉提取物、猪骨提取物、猪膏应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.24 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.25 大蒜油应符合 GB 1886.272 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.26 八角茴香油应符合 GB 1886.140 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.27 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.28 洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、香叶油应符合 GB 29938

的规定。

- 2.1.29磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.30氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.31羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.32乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.33乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.345'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.35琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.365'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.375'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.38黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.39瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.40卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.41单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.42碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.43葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.44焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.45磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.46碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.47乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.48谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.49甘氨酸(增味剂)应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.50L-丙氨酸(增味剂)应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.51三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.52磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.53磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.54二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.55阿斯巴甜(天门冬酰苯丙氨酸甲酯)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.56安赛蜜(乙酰磺胺酸钾)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.57甜蜜素(环己基氨基磺酸钠)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.58三氯蔗糖(又名蔗糖素)应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.59D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.60柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.61柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.62 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.63辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.64 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.65焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.66柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.67日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.68诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。
- 2.1.69赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.70红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.71姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.72姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.73天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.74栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.75柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.76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	固 态	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
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
^a 无机砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
^a 阿斯巴甜, g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263

^b 安赛蜜, g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140或GB 5009.140
^b 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
^b 三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255或GB 5009.298
^b 姜黄素, g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
^b 诱惑红(以诱惑红计), g/kg	≤	0.04	GB 5009.141或GB 5009.35
^b 柠檬黄, g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
^b 日落黄, g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
^b β-胡萝卜素, g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
^b 赤藓红, g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
^b 栀子黄, g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
^c 磷酸盐(以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	20.0	GB 5009.256
^d 3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191
^e 展青霉素, μg/kg	≤	20	GB 5009.185

注: a可先测定总砷,当总砷水平不超过无机砷限量值时,不必测定无机砷;否则需再测定无机砷;

^b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;

^c仅适用于添加磷酸盐(焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、三聚磷酸钠、磷酸氢二钠)的产品;

^d仅适用于添加酸水解大豆蛋白粉的产品

^e仅适用于添加山楂、苹果粉的产品;

注2: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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 ^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, CFU/g	5	2	10	10 ²	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、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。

H N

Q B

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（香叶）、砂仁、芫荽（香菜）、当归、香茅、甜罗勒、茼蒿、牛至、甘牛至、迷迭香、薄荷、百里香、葫芦巴、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉、香葱粉中的一种或几种】、罗汉果、紫苏、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、杏鲍菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、茶树菇、金顶蘑、滑菇、口菇、牛肝菌、鸡油菌、松茸中的一种或几种）、芝麻、花生碎、花生粉、芝麻粉、紫苏籽粉、白砂糖、红糖、绵白糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、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、咖喱粉、食用淀粉（食用玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种）、脱水蔬菜（脱水葱、脱水胡萝卜、脱水芫荽、脱水菠菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜中的一种或几种）、番茄粉、苹果粉、玉米粉、大米粉、糯米粉、小麦粉、大豆粉、骨素中的几种为原料，辅以或不辅以食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、猪油、羊油、鸡油中的一种或几种）、骨油（猪骨、牛骨、羊骨、鸡骨中的一种或几种）、调味油（芥末油、辣椒油、葱油、蒜油、姜油、花椒油中的一种或几种）、酸水解大豆蛋白粉、醋粉（外购）、酱油粉（外购）、虾米、紫菜、海苔、虾肉粉、鱼肉粉、鸡肉粉、鸡膏、鸡肉提取物、鸡骨提取物、牛肉提取物、牛骨提取物、牛膏、猪肉提取物、猪骨提取物、猪膏中的一种或几种，添加或不添加食品用香精、食用香料（大蒜油、八角茴香油、辣椒油树脂、洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、香叶油中的一种或几种）、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、氧化淀粉、5'-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、卡拉胶、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸氢钠、葡萄糖酸- δ -内酯、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、三聚磷酸钠、磷脂、磷酸氢二钠、二氧化硅、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、辣椒红、 β -胡萝卜素、焦糖色、柠檬黄、日落黄、诱惑红、赤藓红、红曲红、姜黄素、姜黄（着色剂）、天然胡萝卜素、栀子黄、柑橘黄、高粱红中的一种或几种，经原料验收、配料、混合、包装而成的含两种或两种以上调味料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。

河南怡家鲜食品有限公司