



411572S-2023



河南久居香调味品有限公司企业标准

Q/HJT 0001S-2023

固态复合调味料

2023-06-05 发布

2023-06-05 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、李高明、杜林繁、袁洋、邱方方。

本标准自发布实施日起替代Q/HJT 0001S-2021（备案号：412964S-2021）。

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、荜拨、甜罗勒、莳萝、牛至、甘牛至、迷迭香、薄荷、百里香、葫芦巴、香莢兰、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、白果、白芷、橘皮（陈皮）、罗汉果、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、紫苏籽、核桃仁、白砂糖、冰糖、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、食用玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、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、玉米粉、大米粉、糯米粉、大豆粉、小麦粉、大豆分离蛋白、乳粉、鸡蛋粉、骨素、肉松、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（猪油、牛油、鸡油、羊油中的一种或几种）中的几种为原料，辅以或不辅以十三香调味品、酱油粉、豆瓣酱粉、醋粉、鸡肉粉、牛肉粉、酸水解大豆蛋白调味粉、虾米、虾肉粉、鱼肉粉、紫菜中的一种或几种，添加或不添加食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、香辛型香精、蔬菜味香精、肉味增香剂、排骨味香精、黑芝麻风味香精、红烧风味香精、烧烤风味香精、咸味香精、鲜味香精中的一种或几种）、食用香料【大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、辣椒油树脂、花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、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、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、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）、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸、辣椒红、姜黄（着色剂）、姜黄素、红曲红、诱惑红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、高粱红、β-胡萝卜素中的一种或几种，经原料验收、挑选、干燥或不干燥、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）、罗汉果、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、紫苏籽、核桃仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7白砂糖、冰糖、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食用玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 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。
- 2.1.15大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.16乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.17鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.18骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.19肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.20食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.21食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.22十三香调味品、酱油粉、豆瓣酱粉、醋粉、鸡肉粉、牛肉粉、酸水解大豆蛋白调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.23虾米、虾肉粉、鱼肉粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.24紫菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.25食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26大蒜油应符合 GB 1886.272 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.27八角茴香油应符合 GB 1886.140 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.28黄芥末提取物/黄芥末油树脂应符合 GB 1886.269 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.29辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.30花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油应符合 GB 29938 的规定。

- 2.1.31 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 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 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.34 5'-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。
- 2.1.36 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.37 5'-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 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.42 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.43 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.44 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.45 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.46 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 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 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.50 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.51 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.52 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.53 阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.54 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.55 安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.56 甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.57 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.58 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.59 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.60 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.61 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.62 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.63 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。

- 2. 1. 64姜黄素应符合 GB 1886. 76 的规定。
- 2. 1. 65红曲红应符合 GB 1886. 181 的规定。
- 2. 1. 66诱惑红应符合 GB 1886. 222 的规定。
- 2. 1. 67柠檬黄应符合 GB 4481. 1 的规定。
- 2. 1. 68日落黄应符合 GB 6227. 1 的规定。
- 2. 1. 69焦糖色应符合 GB 1886. 64 的规定。
- 2. 1. 70高粱红应符合 GB 1886. 32 的规定。
- 2. 1. 71 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 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，或按照 GB 31644 规定的方法检验
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 阿斯巴甜, g/kg	≤ 2.0	GB 5009. 263
^a 甜菊糖苷（以甜菊醇当量）， g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
^a 安赛蜜, g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009. 140
^a 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）， g/kg	≤ 0.65	GB 5009. 97
^a 三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255
^a 姜黄素, g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
^a 诱惑红, g/kg	≤ 0.04	GB 5009. 141
^a 柠檬黄, g/kg	≤ 0.2	GB 5009. 35
^a 日落黄, g/kg	≤ 0.2	GB 5009. 35
^a β -胡萝卜素, g/kg	≤ 2.0	GB 5009. 83

^b 磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	20.0	GB 5009.256
展青霉素，μg/kg	≤	20（仅适用于添加山楂的产品）	GB 5009.185
3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg	≤	1.0（仅适用于添加酸水解大豆蛋白粉的产品）	GB 5009.191
^c 无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
^d 甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.5（仅适用于添加虾粉、虾油、虾酱的产品）	GB 5009.17

注1：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；

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；

c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；

d对于制定甲基汞限量的食品可先测定总汞，当总汞含量不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定；

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，MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 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。

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、荜拔、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）、罗汉果、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、紫苏籽、核桃仁、白砂糖、冰糖、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、食用玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、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、玉米粉、大米粉、糯米粉、大豆粉、小麦粉、大豆分离蛋白、乳粉、鸡蛋粉、骨素、肉松、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（猪油、牛油、鸡油、羊油中的一种或几种）中的几种为原料，辅以或不辅以十三香调味品、酱油粉、豆瓣酱粉、醋粉、鸡肉粉、牛肉粉、酸水解大豆蛋白调味粉、虾米、虾肉粉、鱼肉粉、紫菜中的一种或几种，添加或不添加食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、香辛型香精、蔬菜味香精、肉味增香剂、排骨味香精、黑芝麻风味香精、红烧风味香精、烧烤风味香精、咸味香精、鲜味香精中的一种或几种）、食用香料【大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、辣椒油树脂、花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、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、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、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）、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸、辣椒红、姜黄（着色剂）、姜黄素、红曲红、诱惑红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、高粱红、 β -胡萝卜素中的一种或几种，经原料验收、挑选、干燥或不干燥、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。

本标准不含水产调味品。

河南久居香调味品有限公司