



413100S-2024



河南莲花调味品有限公司企业标准

Q/HLT 0002S-2024

固态复合调味料

2024-12-11 发布

2024-12-11 实施

河南莲花调味品有限公司 发布

前 言

本标准由河南莲花调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王新军、闻杰、郭士坤。

本标准自发布实施日起替代 Q/HLT 0002S-2023（备案号：410705S-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、鸡精调味料、白砂糖、食用葡萄糖、香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、小茴香、丁香、山奈、月桂叶、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、橘皮（陈皮）、白芷、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、脱水蔬菜（脱水大蒜、脱水葱片、脱水姜片、脱水芫荽、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜中的一种或几种）、酵母抽提物、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、食用菌或其粉（香菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、牛肝菌、羊肚菌、鸡油菌、松茸中的一种或几种）、麦芽糊精、碎花生仁、芝麻仁、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料中的几种为原料，辅以或不辅以风味调味粉、酱油粉、豆瓣酱粉、醋粉、酸水解大豆蛋白粉、虾米、紫菜、虾肉粉、鱼肉粉、咖喱粉、玉米粉、小麦粉、骨素中的一种或几种，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠、黄原胶、瓜尔胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、L-丙氨酸（增味剂）、二氧化硅、食品用香精、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、姜黄（着色剂）、辣椒红、姜黄素、红曲红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、高粱红、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、甜菊糖苷、*N*-[*N*-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸-1-甲酯（又名纽甜）、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、甜蜜素（环己氨基磺酸钠）中的一种或几种，经配料、混合、粉碎或不粉碎、制粒或不制粒、干燥、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据产品用途不同，产品分类为：肉味王、排骨味王、炒菜香、麻辣鲜、鸡味鲜、大骨香、鸡味麻辣、芝麻香、面条汤料、包子饺子料、鲜味宝、味鲜、菌味香复合调味料、风味复合调味料、味粉复合调味料、蘑菇精、香菇精、猴头菇精、杏鲍菇精、鸡腿菇精、牛干菌精、羊肚菌精、松茸鲜、排骨精、牛肉精、鸡精复合调味料、鸡鲜精、鸡粉复合调味料、牛肉香、牛骨香、凉拌菜、烧烤料、铁板烧料、烤肉料、椒盐、芝麻盐、蘸水料、烩面料、板面料、拉面料、炸酱面料、刀削面料、米线料、土豆粉料、胡辣汤料、麻婆豆腐料、辣子鸡料、大盘鸡料、炒鸡料、红烧肉料、红烧排骨料、黄焖鸡料、麻辣鸡爪料、柠檬鸡爪料、麻辣鸭头料、小龙虾料、素菜料、畜（禽）粉调味料、风味汤料、酸性调味粉、酱粉、咖喱粉、复合调味（料）粉、麻辣烫复合调味料、麻辣拌复合调味料、香辣鲜复合调味料、辣鲜鲜复合调味料、跳跳麻复合调味料。

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 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 橘皮（陈皮）、白芷、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。
- 2.1.8 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.9 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.10 食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 食用菌或其粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.12 碎花生仁、芝麻仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 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、风味调味粉（外购复合调味料）、酱油粉、豆瓣酱粉、醋粉、酸水解大豆蛋白粉、咖喱粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.14 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.15 紫菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.16 虾肉粉、鱼肉粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.17 玉米粉、小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.19 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.20 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.21 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.22 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.23 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.24 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.25 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.26 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.27 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.28 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.29 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.30 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.31 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.32 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

- 2.1.33 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.34 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.35 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.36 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.37 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.38 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.39 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.40 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.41 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.42 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.43 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.44 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.45 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸-1-甲酯（又名纽甜）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.46 安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.47 甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）应符合 GB 1886.37 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	≤ 59.0	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 三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298

^a 甜菊糖苷（以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.35	SN/T 3854
^a 安赛蜜，g/kg	≤	0.5	GB 5009.140
^a 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
^a 纽甜，g/kg	≤	0.07	GB 5009.247
^a 姜黄素，g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
^a 柠檬黄，g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
^a 日落黄，g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
^b 无机砷（以As计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
展青霉素，μg/kg	≤	20（仅适用于添加山楂的产品）	GB 5009.185
^c 3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191
<p>注1：a仅适用于添加该种添加剂的产品，且同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（仅限相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1；</p> <p>b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；</p> <p>c仅适用于添加酸水解大豆蛋白调味粉的产品；</p> <p>注2：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p>			

2.4 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。

2.5 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。

2.6 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。

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。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、鸡精调味料、白砂糖、食用葡萄糖、香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、小茴香、丁香、山奈、月桂叶、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜茇、甜罗勒、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、橘皮（陈皮）、白芷、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、脱水蔬菜（脱水大蒜、脱水葱片、脱水姜片、脱水芫荽、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜中的一种或几种）、酵母抽提物、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、食用菌或其粉（香菇、猴头菇、杏鲍菇、鸡腿菇、牛肝菌、羊肚菌、鸡油菌、松茸中的一种或几种）、麦芽糊精、碎花生仁、芝麻仁、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料中的几种为原料，辅以或不辅以风味调味粉、酱油粉、豆瓣酱粉、醋粉、酸水解大豆蛋白粉、虾米、紫菜、虾肉粉、鱼肉粉、咖喱粉、玉米粉、小麦粉、骨素中的一种或几种，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠、黄原胶、瓜尔胶、乙酰化二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、L-丙氨酸（增味剂）、二氧化硅、食品用香精、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、姜黄（着色剂）、辣椒红、姜黄素、红曲红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、高粱红、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、甜菊糖苷、*N*-[*N*-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸-1-甲酯（又名纽甜）、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、甜蜜素（环己氨基磺酸钠）中的一种或几种，经配料、混合、粉碎或不粉碎、制粒或不制粒、干燥、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的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。

河南莲花调味品有限公司