



413004S-2025



河南胖姐食品有限公司企业标准

Q/HPJS 0006S-2025

# 固态复合调味料

2025-10-11 发布

2025-10-11 实施

河南胖姐食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南胖姐食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：孟香英。

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。

本标准适用于以香辛料（辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、孜然粉、姜粉、丁香粉、砂仁粉中的几种）、食用盐、白砂糖、麦芽糊精、牛肉调味粉（牛肉、麦芽糊精、食用盐、辣椒粉、花椒粉、味精、牛肉香精）、鸡肉调味粉（鸡肉、麦芽糊精、香辛料、食用盐、谷氨酸钠、鸡肉香精、5'-呈味核苷酸二钠）、海鲜调味粉（以虾肉、花蛤肉中的一种为主要原料，以麦芽糊精、食用盐、香辛料、谷氨酸钠、花甲味香精为辅料）、香菇粉、味精中的几种为主要原料，添加或不添加植脂末（氢化植物油、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、葡萄糖浆）、柠檬酸、DL-苹果酸、焦糖色、二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精中的一种或几种，经调配混合、包装加工而成含有两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

根据原料不同可将产品分为不同品种：酸辣味复合调味料、麻辣味复合调味料、香辣味复合调味料、菌汤味复合调味料、花甲味复合调味料、海鲜味复合调味料、金汤肥牛复合调味料、番茄味复合调味料、牛肉味复合调味料、复合风味调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 香辛料（辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、孜然粉、姜粉、丁香粉、砂仁粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 牛肉调味粉、鸡肉调味粉、海鲜调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.6 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.7 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.11 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.13 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.14 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 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	取样品置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质,闻其气味,用温开水漱口,品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味和滋味,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
氨基酸态氮(以 N 计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 25	GB 5009.44
水分, g/100g	≤ 15	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
甲基汞 <sup>a</sup> (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;		
注 2: a 指标仅适用于原料中使用海鲜调味粉的产品检验。		

## 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以香辛料（辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、孜然粉、姜粉、丁香粉、砂仁粉中的几种）、食用盐、白砂糖、麦芽糊精、牛肉调味粉（牛肉、麦芽糊精、食用盐、辣椒粉、花椒粉、味精、牛肉香精）、鸡肉调味粉（鸡肉、麦芽糊精、香辛料、食用盐、谷氨酸钠、鸡肉香精、5'-呈味核苷酸二钠）、海鲜调味粉（以虾肉、花蛤肉中的一种为主要原料，以麦芽糊精、食用盐、香辛料、谷氨酸钠、花甲味香精为辅料）、香菇粉、味精中的几种为主要原料，添加或不添加植脂末（氢化植物油、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、葡萄糖浆）、柠檬酸、DL-苹果酸、焦糖色、二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精中的一种或几种，经调配混合、包装加工而成含有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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南胖姐食品有限公司

QB