



413064S-2025



河南众喜旺调味品有限公司企业标准

Q/HZXW 0001S-2025

固态复合调味料

2025-10-22 发布

2025-10-22 实施

河南众喜旺调味品有限公司 发布

前 言

本标准由河南众喜旺调味品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：刘可。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用盐、味精、白砂糖、干辣椒、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、番茄粉、香辛料颗粒或粉【孜然、八角、花椒、黑胡椒、白胡椒、麻椒、丁香、月桂叶、桂皮、肉豆蔻、草果、小茴香、砂仁、山奈、甘草、高良姜、香荚兰、肉桂、芫荽、香菜籽、香茅、薄荷、迷迭香、姜黄、百里香、洋葱、大葱、小葱、韭葱、姜、蒜、豆蔻、香豆蔻、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、辣椒、桔茗、小豆蔻、木姜子、留兰香、甜罗勒、欧芹、荜拔、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、橘皮（陈皮）中的一种或几种】、脱水姜片、鸡骨粉（鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、猪骨粉（猪骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、牛骨提取物（牛骨、牛油、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、牛肉提取物（牛肉、牛油、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、陈醋粉（酿造食醋、麦芽糊精、白砂糖、食用盐、柠檬酸）中的几种为主要原料，添加或不添加小麦粉、糯米粉、魔芋粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、酵母抽提物、食用葡萄糖、麦芽糊精、骨素、干紫菜、黄贡椒、鱼头剁椒、泡小米辣、泡海椒、泡黄姜、南瓜粉（固体饮料）、乳粉、速溶豆粉和豆奶粉、食用动物油脂（鸡油、牛油、猪油、羊油、鸭油中的一种或几种）、食用植物油（菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油、玉米油中的一种或几种）、芝麻、花生、二氧化硅、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、山梨糖醇、赤藓糖醇、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、三氯蔗糖、辣椒红、姜黄素、 β -胡萝卜素、焦糖色、柠檬酸、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、食品用香精中的一种或几种，经挑拣或不挑拣、粉碎或不粉碎、配料、混合、过筛或不过筛、包装等工艺加工而成的含有两种或两种以上调味品的即食或非即食固态复合调味料。

根据原辅料及产品使用方法不同，产品分为复合调味粉、风味汤料、其他固态复合调味料（如火锅蘸料、腌制料、烧烤料等）。

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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

- 2.1.5 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.6 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.7 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.8 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.9 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.10 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.11 香辛料颗粒或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 橘皮应符合《中华人民共和国药典》2025 年版第一部的规定。
- 2.1.13 脱水姜片应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.14 鸡骨粉、猪骨粉、牛骨提取物、牛肉提取物、鸡肉提取物、酱油粉、陈醋粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.15 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.16 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.17 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.18 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.20 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.21 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.22 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.25 干紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.26 黄贡椒、鱼头剁椒、泡小米辣、泡海椒、泡黄姜应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.27 南瓜粉（固体饮料）应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.28 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.29 速溶豆粉和豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.30 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.31 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.32 芝麻、花生应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.33 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.34 甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.35 L-丙氨酸（增味剂）应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.36 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

- 2.1.37 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.38 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.39 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.40 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.41 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.42 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.43 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.44 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.45 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.46 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.47 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.48 β -胡萝卜素应符合 GB 28310 或 GB 1886.317 或 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.49 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.50 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.51 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.52 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.53 食品用香精应符合 GB 30616 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	颗粒状、片状、粉状、块状等固态形式，允许同时存在，无霉变	取适量样品倒入洁净的烧杯或白色瓷盘中，自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有气味、滋味，无异味，无异嗅	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	≤ 20.0	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计) ^a , g/100g	≤ 58	GB 5009.44
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷 (以As计) ^b , mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11

项 目	指 标	检 验 方 法	
磷酸盐（以磷酸根 PO_4^{3-} 计） ^c ，g/kg	≤	20.0	GB 5009.256
三氯蔗糖（蔗糖素） ^c ，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
姜黄素 ^c ，g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
β -胡萝卜素 ^c ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
山梨酸钾（以山梨酸计） ^c ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计） ^c ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.121或SN/T 0859

* 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a 仅适用于添加食用盐的产品。

b 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。

c 仅适用于添加该食品添加剂的产品。

同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

2.4 微生物限量

即食类产品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	100	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

a 样品的采样和处理按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 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7 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、食用盐、菌落总数（仅限即食类产品）、大肠菌群（仅限即食类产品）。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、味精、白砂糖、干辣椒、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、番茄粉、香辛料颗粒或粉【孜然、八角、花椒、黑胡椒、白胡椒、麻椒、丁香、月桂叶、桂皮、肉豆蔻、草果、小茴香、砂仁、山奈、甘草、高良姜、香茅兰、肉桂、芫荽、香菜籽、香茅、薄荷、迷迭香、姜黄、百里香、洋葱、大葱、小葱、韭葱、姜、蒜、豆蔻、香豆蔻、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、辣椒、桔茗、小豆蔻、木姜子、留兰香、甜罗勒、欧芹、荳蔻、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、橘皮（陈皮）中的一种或几种】、脱水姜片、鸡骨粉（鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、猪骨粉（猪骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、牛骨提取物（牛骨、牛油、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、牛肉提取物（牛肉、牛油、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨、食用盐、白砂糖、香辛料、食用香精）、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、陈醋粉（酿造食醋、麦芽糊精、白砂糖、食用盐、柠檬酸）中的几种为主要原料，添加或不添加小麦粉、糯米粉、魔芋粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、酵母抽提物、食用葡萄糖、麦芽糊精、骨素、干紫菜、黄贡椒、鱼头剁椒、泡小米辣、泡海椒、泡黄姜、南瓜粉（固体饮料）、乳粉、速溶豆粉和豆奶粉、食用动物油脂（鸡油、牛油、猪油、羊油、鸭油中的一种或几种）、食用植物油（菜籽油、大豆油、花生油、芝麻油、玉米油中的一种或几种）、芝麻、花生、二氧化硅、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、山梨糖醇、赤藓糖醇、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、三氯蔗糖、辣椒红、姜黄素、 β -胡萝卜素、焦糖色、柠檬酸、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、食品用香精中的一种或几种，经挑拣或不挑拣、粉碎或不粉碎、配料、混合、过筛或不过筛、包装等工艺加工而成的含有两种或两种以上调味品的即食或非即食固态复合调味料。

本标准不包含水产调味品、香辛料粉。

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。