



410218S-2025

河南美德源食品科技有限公司企业标准

Q/HMS 0002S-2025

# 固态复合调味料

2025-01-14 发布

2025-01-14 实施

河南美德源食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南美德源食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南美德源食品科技有限公司。

本标准主要起草人：李晓佳。

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。

本标准适用于以鸡肉粉调味料、猪肉粉调味料、牛肉粉调味料、羊肉粉调味料、海鲜味粉调味料、香辛料或香辛料粉（辣椒、八角、桂皮、花椒、葱、姜、蒜、草果、黑胡椒、白胡椒、小茴香、孜然、姜黄中的一种或几种）、洋葱粉、香菇粉、酱油粉、大豆分离蛋白粉、食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、木薯淀粉、番茄粉、酵母抽提物、麦芽糊精、鸡粉调味料中的一种或几种为原料，添加或不添加脱水蔬菜（脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水萝卜粒、脱水葱中的一种或几种）、脱水藻类（海带、紫菜、裙带菜、海苔中的一种或几种）、脱水食用菌（双孢菇、滑菇、榛蘑、香菇、松茸、牛肝菌、木耳、银耳中的一种或几种）、干虾皮、干海米中的一种或几种，添加或不添加乙基麦芽酚、柠檬酸钠、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、魔芋粉、聚丙烯酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠、维生素C、单，双甘油脂肪酸酯、琥珀酸二钠（干贝素）、碳酸钠、碳酸氢钠、日落黄、柠檬黄、辣椒红、焦糖色、食用香精（牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精、番茄味香精中的一种或几种）、食用香料（花椒提取物、芹菜籽提取物、山苍子油、中国肉桂油、生姜油树脂、白胡椒油树脂、黑胡椒油树脂中的一种或几种）中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料、过筛或不过筛、混合、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食类固态复合调味料。

根据原料和风味不同分为：鸡肉粉固态调味料、猪肉粉固态调味料、牛肉粉固态调味料、羊肉粉固态调味料、海鲜味粉固态复合调味料、牛肉味固态复合调味料、鸡肉味固态复合调味料、猪肉味固态复合调味料、海鲜味固态复合调味料、麻辣味固态复合调味料、五香味固态复合调味料、番茄味固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鸡肉粉调味料、猪肉粉调味料、羊肉粉调味料、海鲜味粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.2 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 牛肉粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.4 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 大豆分离蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。

- 2.1.10 木薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 29343 的规定。
- 2.1.11 脱水蔬菜（脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水萝卜粒、脱水葱）应符合 NY/T 3269 或 NY/T 959 或 NY/T 960 的规定。
- 2.1.12 脱水藻类应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.13 脱水食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.14 干虾皮、干海米应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.15 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.16 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.18 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.19 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.20 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.22 洋葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23 琥珀酸二钠(干贝素)应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.24 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.25 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.26 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.28 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.29 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.30 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.31 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.32 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.33 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.34 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.35 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.36 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.37 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.38 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.39 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.40 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

- 2.1.41 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.42 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.43 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.44 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.45 食品用香料应符合 GB 29938 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	呈粉状，或稍带颗粒物，无结块	从样品中取出适量，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	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味	
滋味	具有本品应有的滋味	
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	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 59	GB 5009.44
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
<sup>a</sup> 柠檬黄(以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
<sup>a</sup> 日落黄(以日落黄计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
<sup>a</sup> 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
<sup>a</sup> 磷酸盐【以 (PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> ) 计】, g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256

\* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

<sup>a</sup> 该指标仅限添加食品添加剂的产品检验；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）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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
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：<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和GB 4789.22 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 食品生产加工过程中的卫生要求

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、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数（即食类产品）、大肠菌群（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

本标准适用于以鸡肉粉调味料、猪肉粉调味料、牛肉粉调味料、羊肉粉调味料、海鲜味粉调味料、香辛料或香辛料粉（辣椒、八角、桂皮、花椒、葱、姜、蒜、草果、黑胡椒、白胡椒、小茴香、孜然、姜黄中的一种或几种）、洋葱粉、香菇粉、酱油粉、大豆分离蛋白粉、食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、食用玉米淀粉、木薯淀粉、番茄粉、酵母抽提物、麦芽糊精、鸡粉调味料中的一种或几种为原料，添加或不添加脱水蔬菜（脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水萝卜粒、脱水葱中的一种或几种）、脱水藻类（海带、紫菜、裙带菜、海苔中的一种或几种）、脱水食用菌（双孢菇、滑菇、榛蘑、香菇、松茸、牛肝菌、木耳、银耳中的一种或几种）、干虾皮、干海米中的一种或几种，添加或不添加乙基麦芽酚、柠檬酸钠、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、魔芋粉、聚丙烯酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、二氧化硅、5'-呈味核苷酸二钠、维生素C、单，双甘油脂肪酸酯、琥珀酸二钠（干贝素）、碳酸钠、碳酸氢钠、日落黄、柠檬黄、辣椒红、焦糖色、食用香精（牛肉味香精、猪肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精、番茄味香精中的一种或几种）、食用香料（花椒提取物、芹菜籽提取物、山苍子油、中国肉桂油、生姜油树脂、白胡椒油树脂、黑胡椒油树脂中的一种或几种）中的一种或几种，经预处理或不预处理、配料、过筛或不过筛、混合、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食类固态复合调味料。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》制订了本企业标准，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。

河南美德源食品科技有限公司