



413208S-2025

商丘晨丰源食品科技有限公司企业标准

Q/SCS 0003S-2025

固态复合调味料

2025-11-07 发布

2025-11-07 实施

商丘晨丰源食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由商丘晨丰源食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：商丘晨丰源食品科技有限公司。

本标准主要起草人：朱和泽。

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、鸡粉调味料、排骨粉调味料、鸡精调味料、白砂糖、食用葡萄糖、味精、麦芽糊精、固态复合调味料（食用盐、味精、小茴香、桂皮、白芷、香菜籽、八角、陈皮、甘草、栀子、砂仁、香叶、草果、丁香、花椒、山奈、食用葡萄糖、食用淀粉、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）、十三香（固态复合调味料）【食用盐、味精、辣椒、麦芽糊精、白砂、花椒、葱、黑胡椒、酵母抽提物、食品添加剂（琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精）、肉桂】、十三香调味料（小茴香、干姜、八角茴香、橘皮、橙皮、肉桂、花椒、黑胡椒、肉豆蔻、白芷、砂仁、丁香、甘草、高良姜、山楂）、奥尔良烤翅腌料（固态调味料）【白砂糖、食用盐、味精、辣椒粉、香辛料、植物油、食品添加剂（三聚磷酸钠、辣椒红、食品用香精、5'-呈味核苷酸一钠、二氧化硅）】、蒜香粉（脱水大蒜、大米粉）、五香粉（大米粉、茴香、花椒、桂皮、八角、芫荽、南姜、香辛料）、炸粉（固态复合调味料）（淀粉、小麦粉、食用盐、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、羧甲基纤维素钠、酒石酸氢钾、单、双甘油脂肪酸酯、大豆蛋白粉、柠檬黄、日落黄）、咖喱粉调味料（姜黄、肉桂、小茴香、黑胡椒、芫荽、花椒、八角茴香、肉豆蔻、砂仁）、香辛料粉【孜然、香菜籽、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茱萸、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、孜然（枯茗）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、香叶（月桂叶）、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至（披萨草）、欧芹、多香果、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、麻椒、干姜、藤椒、芫荽籽、百里香中的一种或几种】中的一种或几种为主要原料，添加或不添加小麦粉、食用淀粉（以食用红薯淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用芋头淀粉、食用玉米淀粉、食用豌豆淀粉、食用小麦淀粉中的一种或几种）、魔芋粉、糯米粉、昆布粉、果蔬粉（番茄粉、菠菜粉、南瓜粉、苹果粉、胡萝卜粉、枸杞粉、红枣粉、西蓝花粉、莲藕粉、山药粉、红薯粉中的一种或几种）、杏仁粉、花生粉、黑芝麻粉、绿豆粉、酵母、茶叶粉、紫菜粉、海苔粉、食用菌粉（木耳、香菇、杏鲍菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白口蘑、金顶蘑、牛肝菌、鸡油菌、松茸、茶树菇、白灵菇、鸡腿菇、羊肚菌、牛舌菌中的一种或几种）、玉米粉、脱水胡萝卜、脱水卷心菜（高丽菜）、紫苏籽、罗汉果粉、芝麻、花生碎、黄豆粉、干贝粉、虾皮粉、陈皮粉、山楂粉、白芷粉、藿香粉、党参粉、铁皮石斛粉、香菜籽、栀子粉、鲜味宝【味精、食用盐、白砂糖、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠）】、鲜香宝（固态复合调味料）、鲣鱼粉、海鲜粉、海鲜粉调味料、咖喱粉中的一种或几种，添加或不添加复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠）、碳酸氢钠、水解大豆蛋白粉、 β -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、食用香精中的一种或几种，经配料、混合搅拌、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食固态复合调味料。

产品根据原料和用途不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.2 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.3 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.4 排骨粉调味料应符合SB/T 10526的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.6 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.7 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.8 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203的规定。
- 2.1.9 酱油粉、陈醋粉、鲜味宝、鲜香宝、固态复合调味料、十三香（固态复合调味料）、十三香调味料、奥尔良烤翅腌料（固态调味料）、炸粉（固态复合调味料）应符合GB 31644的规定。
- 2.1.10 香辛料粉、五香粉、蒜香粉、咖喱粉调味料应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.11 绿豆粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.12 酵母应符合GB 31639的规定。
- 2.1.13 茶叶粉应符合GB 31608的规定。
- 2.1.14 紫菜粉应符合GB 19643的规定。
- 2.1.15 海苔粉应符合GB 19643的规定。
- 2.1.16 食用菌粉应符合GB 7096的规定。
- 2.1.17 果蔬粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.18 玉米粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.19 脱水胡萝卜应符合NY/T 959的规定。
- 2.1.20 脱水卷心菜（高丽菜）应符合NY/T 3269的规定。
- 2.1.21 紫苏籽、罗汉果粉、昆布粉、陈皮粉、山楂粉、白芷粉、藿香粉、香菜籽、栀子粉应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.22 芝麻、花生碎应、杏仁粉、花生粉、黑芝麻粉符合GB 19300的规定。
- 2.1.23 黄豆粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.24 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。
- 2.1.25 食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.26 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.27 糯米粉应符合LS/T 3240的规定。
- 2.1.28 干贝粉应符合GB 10136的规定。
- 2.1.29 虾皮粉应符合GB 10136的规定。
- 2.1.30 鳕鱼粉、海鲜粉、海鲜粉调味料应符合GB 10133的规定。
- 2.1.31 咖喱粉应符合GB/T 22266的规定。
- 2.1.32 复配水分保持剂应符合GB 26687的规定。

- 2.1.33碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.34水解大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.35β-胡萝卜素应符合GB 1886.366的规定。
- 2.1.36柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.37日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.38食用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.39党参粉、铁皮石斛粉所用原料党参、铁皮石斛应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023年 第9号）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	具有产品应有的性状	从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、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	
气味、滋味	具有鲜美的气滋味，口感和顺，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	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计)，g/100g	≤ 55.0	GB 5009.44
*铅(以Pb计)，mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以As计)，mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
柠檬黄（以柠檬黄计） ^a ，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
日落黄（以日落黄计） ^a ，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计） ^a ，g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
3-氯-1,2-丙二醇 ^b ，mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.191
展青霉素 ^c ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
甲基汞 ^d （以Hg计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
注：带*严于食品安全国家标准GB 2762的规定；		

a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验；

b仅适用于添加水解大豆蛋白粉的产品检验；

c仅适用于添加苹果粉、山楂粉的产品检验；

d仅适用于添加水产及其制品的产品检验；

同一功能的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净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070规定。

2.5生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合GB 14881的要求。

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,兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定,食药两用及新资源食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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。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、鸡粉调味料、排骨粉调味料、鸡精调味料、白砂糖、食用葡萄糖、味精、麦芽糊精、固态复合调味料（食用盐、味精、小茴香、桂皮、白芷、香菜籽、八角、陈皮、甘草、栀子、砂仁、香叶、草果、丁香、花椒、山奈、食用葡萄糖、食用淀粉、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）、十三香（固态复合调味料）【食用盐、味精、辣椒、麦芽糊精、白砂、花椒、葱、黑胡椒、酵母抽提物、食品添加剂（琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精）、肉桂】、十三香调味料（小茴香、干姜、八角茴香、橘皮、橙皮、肉桂、花椒、黑胡椒、肉豆蔻、白芷、砂仁、丁香、甘草、高良姜、山楂）、奥尔良烤翅腌料（固态调味料）【白砂糖、食用盐、味精、辣椒粉、香辛料、植物油、食品添加剂（三聚磷酸钠、辣椒红、食品用香精、5'-呈味核苷酸一钠、二氧化硅）】、蒜香粉（脱水大蒜、大米粉）、五香粉（大米粉、茴香、花椒、桂皮、八角、芫荽、南姜、香辛料）、炸粉炸粉（固态复合调味料）（淀粉、小麦粉、食用盐、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、羧甲基纤维素钠、酒石酸氢钾、单，双甘油脂肪酸酯、大豆蛋白粉、柠檬黄、日落黄）、咖喱粉调味料（姜黄、肉桂、小茴香、黑胡椒、芫荽、花椒、八角茴香、肉豆蔻、砂仁）、香辛料粉【孜然、香菜籽、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茱萸、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、孜然（枯茗）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、香叶（月桂叶）、芒果、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至（披萨草）、欧芹、多香果、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莱兰、花椒、麻椒、干姜、藤椒、芫荽籽、百里香中的一种或几种】中的一种或几种为主要原料，添加或不添加小麦粉、食用淀粉（以食用红薯淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用芋头淀粉、食用玉米淀粉、食用豌豆淀粉、食用小麦淀粉中的一种或几种）、魔芋粉、糯米粉、昆布粉、果蔬粉（番茄粉、菠菜粉、南瓜粉、苹果粉、胡萝卜粉、枸杞粉、红枣粉、西蓝花粉、莲藕粉、山药粉、红薯粉中的一种或几种）、杏仁粉、花生粉、黑芝麻粉、绿豆粉、酵母、茶叶粉、紫菜粉、海苔粉、食用菌粉（木耳、香菇、杏鲍菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白口蘑、金顶蘑、牛肝菌、鸡油菌、松茸、茶树菇、白灵菇、鸡腿菇、羊肚菌、牛舌菌中的一种或几种）、玉米粉、脱水胡萝卜、脱水卷心菜（高丽菜）、紫苏籽、罗汉果粉、芝麻、花生碎、黄豆粉、干贝粉、虾皮粉、陈皮粉、山楂粉、白芷粉、藿香粉、党参粉、铁皮石斛粉、香菜籽、栀子粉、鲜味宝【味精、食用盐、白砂糖、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠）】、鲜香宝（固态复合调味料）、鲣鱼粉、海鲜粉、海鲜粉调味料、咖喱粉中的一种或几种，添加或不添加复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠）、碳酸氢钠、水解大豆蛋白粉、 β -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、食用香精中的一种或几种，经配料、混合搅拌、包装加工而成的包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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准不含水产调味品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

商丘晨丰源食品科技有限公司

H N
Q B