



413520S-2025

河南首味生物科技有限责任公司企业标准

Q/HSWS 0002S-2025

# 固态复合调味料

2025-12-10 发布

2025-12-10 实施

河南首味生物科技有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由河南首味生物科技有限责任公司提出。

本标准起草单位：河南首味生物科技有限责任公司。

本标准主要起草人：邓艳萍。

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、食用葡萄糖、烤肠香料（复合调味料）【麦芽糊精、白砂糖、味精、肉桂粉、桂皮粉、酵母抽提物、食品添加剂（乙基麦芽酚、食品用香精、二氧化硅）】、台烤复合宝【（肉桂粉、甘草粉、乙基麦芽酚）、香辛料粉【大葱、小葱、蒜、高良姜、砂仁、桂皮、肉桂、芫荽、孜然（枯茗）、豆蔻、茴香、甘草、八角、香叶（月桂叶）、甘牛至、黑胡椒、白胡椒、丁香、花椒、麻椒、干姜、藤椒中的一种或几种】中的一种或几种为主要原料，添加或不添加大豆分离蛋白、小麦粉、食用淀粉（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、陈皮粉、山楂粉、白芷粉中的一种或几种，添加或不添加食品用香精，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 烤肠香料（复合调味料）、台烤复合宝应符合GB 31644的规定。

2.1.3 食用葡萄糖应符合GB 15203的规定。

2.1.4 香辛料粉应符合GB/T 15691的规定。

2.1.5 陈皮粉、山楂粉、白芷粉所用原料应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.6 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。

2.1.7 食用淀粉应符合GB 31637的规定。

2.1.8 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。

2.1.9 食品用香精应符合GB 30616的规定。

2.1.10 大豆分离蛋白应符合GB 20371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
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	、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
----	-----------	-------------------------

### 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

注：带\*严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

### 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，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、食用葡萄糖、烤肠香料（复合调味料）【麦芽糊精、白砂糖、味精、肉桂粉、桂皮粉、酵母抽提物、食品添加剂（乙基麦芽酚、食品用香精、二氧化硅）】、台烤复合宝【（肉桂粉、甘草粉、乙基麦芽酚）、香辛料粉【大葱、小葱、蒜、高良姜、砂仁、桂皮、肉桂、芫荽、孜然（枯茗）、豆蔻、茴香、甘草、八角、香叶（月桂叶）、甘牛至、黑胡椒、白胡椒、丁香、花椒、麻椒、干姜、藤椒中的一种或几种】中的一种或几种为主要原料，添加或不添加大豆分离蛋白、小麦粉、食用淀粉（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、陈皮粉、山楂粉、白芷粉中的一种或几种，添加或不添加食品用香精，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南首味生物科技有限责任公司