



413532S-2025



杨掌柜食品科技（河南）有限公司企业标准

Q/YSKH 0001S-2025

即食复合调味汤料

2025-12-10 发布

2025-12-10 实施

杨掌柜食品科技（河南）有限公司 发布

前 言

本标准由杨掌柜食品科技（河南）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：高长伟、贾丙章、杨秀平、林进、钱信元。

本标准也适用于周口市掌柜食品有限公司。

H N

Q B

即食复合调味汤料

1 范围

本标准规定了即食复合调味汤料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于固态复合调味料为主料包，搭配自制菜料包或外购料包（调味油包、香油包、辣椒油包、醋包、酱包、菜料包中的一种或几种），经组合包装加工而成的即食复合调味汤料。

固态复合调味料：以食用淀粉、食用盐、骨素、猪骨粉、牛骨粉、鸡骨粉、洋葱、洋葱粉、葱粉/片、姜粉/片、蒜粉/片、白芷、罗汉果、紫苏、橘皮、芝麻、花生、虾皮、味精、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、冰糖、酵母调味粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、鲜味宝调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、香辛料或粉[花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、辣椒（整的或粉状）、孜然、月桂叶、桂皮、小豆蔻、豆蔻、肉豆蔻、香豆蔻、草果、小茴香、砂仁、芝麻、丁香、山奈、甘草、高良姜、香茅兰、青果、藿香、荜拨、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、姜黄、百里香、调料九里香、青花椒、红花椒中的一种或几种]中的几种为原料，辅以或不辅以食用淀粉、大豆、大豆蛋白、大豆粉、乳粉、植脂末、紫菜、淡菜、固态复合调味料、咖喱粉、虾米、枸杞、红枣、百合、番茄粉、谷氨酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢钠、碳酸氢钠、碳酸钙、焦糖色、柠檬酸、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、DL-苹果酸、酸水解植物蛋白调味液（粉）、水解植物蛋白调味粉、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、乙基麦芽酚、酵母抽提物、木糖醇、藤椒油、花椒油、三氯蔗糖、阿斯巴甜、甜蜜素、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、乳酸、乳酸钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（维生素C）、二氧化硅、红曲红、食品用香精、食品用香料中的一种或多种，经原料检测、配制、混合、杀菌或不杀菌、包装等工艺而成的包含两种或两种以上调味料的即食固态复合调味料。

自制菜料包：豆制品（大豆素肉、腐竹、豆腐、冻干豆腐、腐竹、腐皮、膨化豆制品）、木耳、紫菜、裙带菜、虾皮、小葱（香葱）、蛋花、香菜、可食用水产制品、脱水蔬菜、脱水蛋制品中的几种，经混合、调配加工而成。

根据产品风味不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 香辛料或粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.4 骨素应符合NY/T 2778的规定。
- 2.1.5 固态复合调味料应符合GB 31644的规定。
- 2.1.6 味精应符合GB 2720的规定。

- 2.1.7白砂糖应符合 GB/T 317和GB 13104 的规定。
- 2.1.8冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。
- 2.1.9洋葱、洋葱粉、葱粉/片、姜粉/片、蒜粉/片应符合应符合NY/T 714的规定。
- 2.1.10白芷、罗汉果、紫苏、橘皮应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.11芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.12花生应符合GB/T 1532的规定。
- 2.1.13虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.14食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.15麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.18鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.19酵母调味粉应符合GB 31644的规定。
- 2.1.20大豆应符合GB 1352和GB 2715的规定。
- 2.1.21大豆蛋白应符合GB 20317的规定。
- 2.1.22大豆粉应符合GB 2712的规定。
- 2.1.23乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.24植脂末应符合QB/T 4791的规定。
- 2.1.25干紫菜、淡菜应符合GB 19643 的规定。
- 2.1.26咖喱粉应符合GB/T 22266的规定。
- 2.1.27虾米应符合GB 10136的规定。
- 2.1.28枸杞应符合GB/T 18672的规定。
- 2.1.29红枣应符合GB/T 5835的规定。
- 2.1.30百合应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.31番茄粉应符合NT/T 1884的规定。
- 2.1.32谷氨酸钠应符合GB 1886.306的规定。
- 2.1.33三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.34六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.35焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.36焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.37碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.38碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.39辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。

- 2.1.40 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.41 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.42 甘氨酸（氨基乙酸）应符合GB 25542的规定。
- 2.1.43 L-丙氨酸（增味剂）应符合GB 25543的规定。
- 2.1.44 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.45 水解植物蛋白调味粉、酸水解植物蛋白调味液（粉）应符合SB/T 10338的规定。
- 2.1.46 琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定。
- 2.1.47 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.48 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.49 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.50 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.51 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.52 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.53 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.54 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.55 阿斯巴甜应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.56 甜蜜素应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.57 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.58 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.59 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.60 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.61 乳酸钠应符合GB 25537的规定。
- 2.1.62 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.63 抗坏血酸（维生素C）应符合GB 14754的规定。
- 2.1.64 二氧化硅应符合GB 25576的规定。
- 2.1.65 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.66 食品用香料应符合GB 29938的规定。
- 2.1.67 菜料包应符合SB/T 11194的规定。
- 2.1.68 调味油包应符合NY/T 2111的规定。
- 2.1.69 香油包应符合GB 2716的规定。
- 2.1.70 醋包应符合GB 2719的规定。
- 2.1.71 酱包应符合GB 31644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	主料包呈固态，其它料包应具有产品应有的性状	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤ 30 (主料包)	GB 5009. 3
食用盐(以氯化钠计), g/100g	≤ 59 (主料包)	GB 5009. 44
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1 (主料包)	GB 5009. 11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009. 12
甜蜜素(以环己氨基磺酸计) ^a , g/kg	≤ 0.65	GB 5009. 97
阿斯巴甜 ^a , g/kg	≤ 2.0	GB 5009. 263
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 5009. 298
磷酸盐(以磷酸根计) ^a , g/kg	≤ 20	GB 5009. 256
3-氯-1,2-丙二醇 ^b , mg/kg	≤ 1.0	GB 5009. 191
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定，产品混合后检验。 ^a 仅适用于使用该食品添加剂的产品。 ^b 仅适用于使用水解植物蛋白调味液(粉)、水解植物蛋白调味粉的产品。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表2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	10 ²	GB 4789. 3
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： a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

微生物适用于产品的混合检验。

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，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，真菌毒素限量应符合GB 2761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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分（主料包）、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于固态复合调味料为主料包，搭配自制菜料包或外购料包（调味油包、香油包、辣椒油包、醋包、酱包、菜料包中的一种或几种），经组合包装加工而成的即食复合调味汤料。

固态复合调味料：以食用淀粉、食用盐、骨素、猪骨粉、牛骨粉、鸡骨粉、洋葱、洋葱粉、葱粉/片、姜粉/片、蒜粉/片、白芷、罗汉果、紫苏、橘皮、芝麻、花生、虾皮、味精、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、冰糖、酵母调味粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、鲜味宝调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、香辛料或粉[花椒、八角、白胡椒、黑胡椒、辣椒（整的或粉状）、孜然、月桂叶、桂皮、小豆蔻、豆蔻、肉豆蔻、香豆蔻、草果、小茴香、砂仁、芝麻、丁香、山奈、甘草、高良姜、香茅兰、青果、藿香、荜拨、肉桂、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、姜黄、百里香、调料九里香、青花椒、红花椒中的一种或几种]中的几种为原料，辅以或不辅以食用淀粉、大豆、大豆蛋白、大豆粉、乳粉、植脂末、紫菜、淡菜、固态复合调味料、咖喱粉、虾米、枸杞、红枣、百合、番茄粉、谷氨酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢钠、碳酸氢钠、碳酸钙、焦糖色、柠檬酸、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、DL-苹果酸、酸水解植物蛋白调味液（粉）、水解植物蛋白调味粉、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、乙基麦芽酚、酵母抽提物、木糖醇、藤椒油、花椒油、三氯蔗糖、阿斯巴甜、甜蜜素、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、乳酸、乳酸钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（维生素C）、二氧化硅、红曲红、食品用香精、食品用香料中的一种或多种，经原料检测、配制、混合、杀菌或不杀菌、包装等工艺而成的包含两种或两种以上调味料的即食固态复合调味料。

自制菜料包：豆制品（大豆素肉、腐竹、豆腐、冻干豆腐、腐竹、腐皮、膨化豆制品）、木耳、紫菜、裙带菜、虾皮、小葱（香葱）、蛋花、香菜、可食用水产制品、脱水蔬菜、脱水蛋制品中的几种，经混合、调配加工而成。

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》相关标准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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

杨掌柜食品科技（河南）有限公司