



413537S-2025



爱稞馋宝厨房(河南)食品有限公司企业标准

Q/AKCB 0001S-2025

# 固态复合调味料

2025-12-10 发布

2025-12-10 实施

爱稞馋宝厨房(河南)食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由爱稷馋宝厨房（河南）食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：史伟而。

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。

本标准适用于以香辛料【辣椒、洋葱、大葱、小葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜籽、辣根、黑芥籽、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、薄荷（野薄荷）、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、花椒、姜一种或几种】、食用盐、辣椒、丁香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、赤小豆、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡豆豉、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、芝麻（黑芝麻、白芝麻）、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、榧子、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、味精、白砂糖、鸡精调味料、鸡粉调味料中的一种或多种为主要原料，添加或不添加党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、鸡肉粉、牛肉粉、猪肉粉、麦芽糊精、食用葡萄糖、食用淀粉、小麦粉、脱水蔬菜、果蔬粉、骨素、酵母抽提物、山梨酸钾、苯甲酸钠、阿斯巴甜、糖精钠、甜蜜素、天然胡萝卜素、辣椒红、食品用香精中的一种或几种，经挑选、预处理、配料、混合、粉碎或不粉碎、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。

根据原辅料不同分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.4 丁香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、赤小豆、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡豆豉、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛

根、芝麻（黑芝麻、白芝麻）、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、榧子、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》2020 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.9 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合《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。

2.1.10 牛肉粉、猪肉粉、鸡肉粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.11 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.12 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.13 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.14 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.15 脱水蔬菜应符合 NY/T 1081 的规定。

2.1.16 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.17 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。

2.1.18 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.19 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.20 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.21 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。

2.1.22 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。

2.1.23 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.24 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.25 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.26 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.27 生产用水应符合 GB 5749 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	固态	取适量试样置于洁净的烧杯中，自然光下 用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，
色泽	具有本品固有色泽	

滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	然后以温开水漱口，品其滋味
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)	≤ 16.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 55.0	GB 5009.44
展青霉素 <sup>a</sup> /(μg/kg)	≤ 20	GB 5009.185
无机砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
铅*(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12
山梨酸钾 <sup>b</sup> (以山梨酸计)/(g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>b</sup> (以苯甲酸计)/(g/kg)	≤ 0.6	GB 5009.28
阿斯巴甜 <sup>b</sup> (g/kg)	≤ 2.0	GB 5009.263
糖精钠 <sup>b</sup> (以糖精计)/(g/kg)	≤ 0.15	GB 5009.28
甜蜜素 <sup>b</sup> (以环己基氨基磺酸计)/(g/kg)	≤ 0.65	GB 5009.97

注：\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a 仅适用于添加山楂的产品。

b 同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定最大使用量的比例之和不得超过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 的规定。

### 2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

### 2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以香辛料【辣椒、洋葱、大葱、小葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茺萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜籽、辣根、黑芥籽、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、薄荷（野薄荷）、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、花椒、姜一种或几种】、食用盐、辣椒、丁香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、芡实、赤小豆、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡豆豉、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、芝麻（黑芝麻、白芝麻）、槐米、槐花、蒲公英、酸枣仁、榧子、鲜白茅根、鲜芦根、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、味精、白砂糖、鸡精调味料、鸡粉调味料中的一种或多种为主要原料，添加或不添加党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、鸡肉粉、牛肉粉、猪肉粉、麦芽糊精、食用葡萄糖、食用淀粉、小麦粉、脱水蔬菜、果蔬粉、骨素、酵母抽提物、山梨酸钾、苯甲酸钠、阿斯巴甜、糖精钠、甜蜜素、天然胡萝卜素、辣椒红、食品用香精中的一种或几种，经挑选、预处理、配料、混合、粉碎或不粉碎、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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

爱稞馋宝厨房(河南)食品有限公司