



413397S-2025

河南七枝莲食品有限公司企业标准

Q/HQZL 0001S-2025

固态复合调味料

2025-12-02 发布

2025-12-02 实施

河南七枝莲食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南七枝莲食品有限公司提出。

本标准由新乡市市场监督管理局、河南七枝莲食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：李静、冯玉龙、裴峻汉。

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、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精、玉米淀粉、食用盐、琥珀酸二钠、食用香精）、香辛料【辣椒粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、洋葱粉、大蒜粉、豆蔻粉、桂皮粉、姜粉、花椒粉、八角粉、孜然粉、丁香粉、小茴香粉、藤椒粉、川花椒粉、青花椒粉、甘草粉、姜黄粉、沙姜粉、香菜（芫荽）籽粉、香葱粉、百里香粉、月桂叶（香叶）粉中的一种或几种】、咖喱粉、味精、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡精调味料、麦芽糊精、食用玉米淀粉、白砂糖、酵母抽提物、豆瓣酱粉（豆瓣酱、黄豆酱、麦芽糊精、香辛料、酱油、味精、琥珀酸二钠、食品用香精）、黑胡椒油、藤椒油、花椒油、孜然油、丁香油、青花椒油、大蒜油、咖喱油、食醋、甜面酱粉（甜面酱、食用盐、麦芽糊精、玉米淀粉）、腐乳粉（腐乳、酿造酱油、豆腐、食用盐、麦芽糊精、玉米淀粉）、豆豉粉（豆豉、辣椒、黄豆、食用盐、麦芽糊精、玉米淀粉）、酸水解植物蛋白粉（酸水解大豆蛋白、酿造酱油、麦芽糊精、玉米淀粉、味精、呈味核苷酸二钠）、食用葡萄糖、食用植物油（大豆油、花生油、棕榈油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、橄榄油、芝麻香油中的一种或几种）、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料中的几种为主要原料，辅以或不辅以低聚果糖、柠檬酸、辣椒油树脂、乳酸、冰乙酸、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、果蔬粉、蘑菇粉（香菇粉、平菇粉、杏鲍菇粉中的一种或几种）、食品用香精、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、二氧化硅、乙基麦芽酚、乳清粉、芝士（干酪）粉、L-苹果酸、海苔粉、辣椒红、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、甘氨酸（增味剂）、维生素 C（抗坏血酸）、柠檬黄、红花黄、酸处理淀粉中的一种或几种，经原料预处理、调配混合、包装而成的含有两种以上调味料的固态复合调味料（包含即食和非即食）。

根据食用方法不同将产品分为不同种类：即食复合调味料、非即食复合调味料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.2 酱油粉、豆瓣酱粉、甜面酱粉、腐乳粉、豆豉粉、酸水解植物蛋白粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.3 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.7 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.8 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.13 黑胡椒油、藤椒油、花椒油、孜然油、丁香油、青花椒油、大蒜油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.14 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.15 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.18 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.19 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.20 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.22 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.23 咖喱油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.25 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.26 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.27 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.28 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.29 蘑菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.30 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.31 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.32 焦磷酸钠应符合 GB1886.339 的规定。
- 2.1.33 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.34 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.35 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.36 芝士（干酪）粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.37 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.38 海苔粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.39 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.40 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.41 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.42 甘氨酸（增味剂）应符合 GB 25542 的规定。

2.1.43 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.44 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.45 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。

2.1.46 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.47 酸处理淀粉应符合 GB 29928 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	检测方法
性 状	粉末至颗粒状固体	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色 泽	具有原料物质应有的色泽	
气 味	具有原料物质应有的气味,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	检测方法
水分, g/100g	≤ 15	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 45	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
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
磷酸盐 ^a (以磷酸根计), g/kg	≤ 20.0	GB 5009.256
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
柠檬黄 ^a (以柠檬黄计) g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;		
注 2: a 指标仅适于使用该添加剂的产品。		
同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不得超过 1。		

2.4 微生物限量

即食型固态复合调味料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 ^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 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：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070的规定。

2.6 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 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数（仅适用于即食型产品）、大肠菌群（仅适用于即食型产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用盐、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精、玉米淀粉、食用盐、琥珀酸二钠、食用香精）、香辛料【辣椒粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、洋葱粉、大蒜粉、豆蔻粉、桂皮粉、姜粉、花椒粉、八角粉、孜然粉、丁香粉、小茴香粉、藤椒粉、川花椒粉、青花椒粉、甘草粉、姜黄粉、沙姜粉、香菜（芫荽）籽粉、香葱粉、百里香粉、月桂叶（香叶）粉中的一种或几种】、咖喱粉、味精、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡精调味料、麦芽糊精、食用玉米淀粉、白砂糖、酵母抽提物、豆瓣酱粉（豆瓣酱、黄豆酱、麦芽糊精、香辛料、酱油、味精、琥珀酸二钠、食品用香精）、黑胡椒油、藤椒油、花椒油、孜然油、丁香油、青花椒油、大蒜油、咖喱油、食醋、甜面酱粉（甜面酱、食用盐、麦芽糊精、玉米淀粉）、腐乳粉（腐乳、酿造酱油、豆腐、食用盐、麦芽糊精、玉米淀粉）、豆豉粉（豆豉、辣椒、黄豆、食用盐、麦芽糊精、玉米淀粉）、酸水解植物蛋白粉（酸水解大豆蛋白、酿造酱油、麦芽糊精、玉米淀粉、味精、呈味核苷酸二钠）、食用葡萄糖、食用植物油（大豆油、花生油、棕榈油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、橄榄油、芝麻香油中的一种或几种）、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料中的几种为主要原料，辅以或不辅以低聚果糖、柠檬酸、辣椒油树脂、乳酸、冰乙酸、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、果蔬粉、蘑菇粉（香菇粉、平菇粉、杏鲍菇粉中的一种或几种）、食品用香精、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、二氧化硅、乙基麦芽酚、乳清粉、芝士（干酪）粉、L-苹果酸、海苔粉、辣椒红、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、甘氨酸（增味剂）、维生素C（抗坏血酸）、柠檬黄、红花黄、酸处理淀粉中的一种或几种，经原料预处理、调配混合、包装而成的含有两种以上调味料的固态复合调味料（包含即食和非即食）。

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。

河南七枝莲食品有限公司