



413399S-2025



河南谷泰食品有限公司企业标准

Q/HGS 0001S-2025

固态复合调味料

2025-12-02 发布

2025-12-02 实施

河南谷泰食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南谷泰食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人:高慧。

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或其粉（辐照杀菌或不辐照杀菌）（辣椒、花椒、藤椒、麻椒、姜、蒜、高良姜、干姜、芫荽、香茅、砂仁、山奈、当归、月桂、大葱、小葱、洋葱、八角、小茴香、白胡椒、黑胡椒、甘草、丁香、百里香、草果、桂皮、肉桂、孜然、姜黄、豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、荜拔、薄荷、多香果、白欧芥、甜罗勒、甘牛至、迷迭香、香莢兰、欧芹、洋葱、木姜子、罗晃子、香菜籽中的一种或几种）、陈皮或粉、白芷或粉、红枣粉、枸杞子、花生仁、花生粉、芝麻、芝麻粉、熟黄豆粉、酵母抽提物、食用盐、白砂糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、味精、复合调味料（鸡味粉调味料、酱油粉调味料、香菇粉调味料、十三香、芝麻香调味料中的一种或几种）、洋葱粉、姜粉、蒜粉、青椒粉、芹菜粉、大豆分离蛋白、鸡蛋全粉、蛋黄粉、咖喱粉、番茄粉、果蔬粉、复合调味料粉中的几种为原料，加入或不加入 5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、谷氨酸钠、二氧化硅、乙基麦芽酚、食用香精、食品用香料中的一种或多种，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即食或非即食固态复合调味料。

根据原辅料及食用方法不同，产品可分为：即食固态复合调味料、非即食固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 香辛料或其粉、洋葱粉、姜粉、蒜粉、青椒粉、芹菜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.2 陈皮或粉、白芷或粉、红枣粉、枸杞子应符合《中华人民共和国药典》第一部的规定。
- 2.1.3 花生仁、花生粉、芝麻、芝麻粉、熟黄豆粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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 GB/T 45352 或 SB/T 10371 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 复合调味料、复合调味料粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 大豆分离蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.13 鸡蛋全粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.14 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。

- 2.1.15 番茄粉应符合 NY/T 957 或 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.16 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.17 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.18 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.19 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.20 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.21 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.22 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.24 果蔬粉应符合 GH/T 1456 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	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	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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	检验方法
水分, g/100g	≤ 30.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g (仅适用于添加食用盐的产品)	≤ 55	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
注：本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 微生物限量

即食产品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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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。

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、食用盐(仅适用于添加食用盐的产品)、菌落总数(仅限于即食类产品)、大肠菌群(仅限于即食类产品), 型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以香辛料或其粉（辐照杀菌或不辐照杀菌）（辣椒、花椒、藤椒、麻椒、姜、蒜、高良姜、干姜、芫荽、香茅、砂仁、山奈、当归、月桂、大葱、小葱、洋葱、八角、小茴香、白胡椒、黑胡椒、甘草、丁香、百里香、草果、桂皮、肉桂、孜然、姜黄、豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、荜拔、薄荷、多香果、白欧芥、甜罗勒、甘牛至、迷迭香、香茅兰、欧芹、洋葱、木姜子、罗晃子、香菜籽中的一种或几种）、陈皮或粉、白芷或粉、红枣粉、枸杞子、花生仁、花生粉、芝麻、芝麻粉、熟黄豆粉、酵母抽提物、食用盐、白砂糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、味精、复合调味料（鸡味粉调味料、酱油粉调味料、香菇粉调味料、十三香、芝麻香调味料中的一种或几种）、洋葱粉、姜粉、蒜粉、青椒粉、芹菜粉、大豆分离蛋白、鸡蛋全粉、蛋黄粉、咖喱粉、番茄粉、果蔬粉、复合调味料粉中的几种为原料，加入或不加入 5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、谷氨酸钠、二氧化硅、乙基麦芽酚、食用香精、食品用香料中的一种或多种，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即食或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》制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南谷泰食品有限公司

QB