



413808S-2025



郑州熠川食品有限公司企业标准

Q/ZYCS 0003S-2025

固态复合调味料

2025-12-31 发布

2025-12-31 实施

郑州熠川食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州熠川食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：冯冬阳。

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。

本标准适用于香辛料或粉[菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮(肉桂)、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、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、欧芹、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜中的一种或几种]、食用盐、骨素、猪骨粉、牛骨粉、鸡骨粉、植物油(大豆油、花生油、菜籽油、芝麻香油、棕榈油、玉米油的一种或多种)、食用动物油脂(食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或多种)、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、食用菌[香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、杏鲍菇、滑菇、金针菇、真姬菇、鸡腿菇、白牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌中的一种或几种](经筛选、粉碎)、食用淀粉(玉米淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种)、味精、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、冰糖、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、葵花籽中的几种为原料,辅以或不辅以大豆、大豆蛋白、膨化玉米、膨化大米、大豆粉、小麦、小麦粉、玉米、玉米粉、大米、大米粉、乳粉、植脂末、果蔬粉、咖喱粉、固态调味料、虾米、枸杞、红枣、百合、莲子、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、辣椒红、辣椒油树脂、黑胡椒油树脂、花椒提取物、花椒油树脂、姜黄素、赤藓红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、 β -胡萝卜素、栀子黄、核黄素、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、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、木瓜蛋白酶、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、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,经预处理、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或非即食固态复合调味料。

根据原辅料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 猪骨粉、牛骨粉、鸡骨粉、复合调味料应符合GB 31644 的规定。
- 2.1.6 植物油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.7 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317和GB 13104 的规定。
- 2.1.10 冰糖应符合GB/T 35883和GB 13104的规定。
- 2.1.11 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。
- 2.1.12 白芷、罗汉果、紫苏、橘皮应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.13 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.14 花生应符合GB/T 1532的规定。
- 2.1.15 虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.16 食用菌应符合GB 7096的规定。
- 2.1.17 食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.18 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.21 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.22 葵花籽应符合GB 19300的规定。
- 2.1.23 大豆应符合GB 1352和GB 2715的规定。
- 2.1.24 大豆蛋白应符合GB 20317的规定。
- 2.1.25 膨化玉米、膨化大米应符合GB 17401的规定。
- 2.1.26 大豆粉应符合GB 2712的规定。
- 2.1.27 小麦、玉米、玉米粉、大米、大米粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.28 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。
- 2.1.29 乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.30 植脂末应符合QB/T 4791的规定。
- 2.1.31 咖喱粉应符合GB/T 22266的规定。
- 2.1.32 虾米应符合GB 10136的规定。
- 2.1.33 枸杞应符合GB/T 18672的规定。
- 2.1.34 红枣应符合GB/T 5835的规定。

- 2.1.35百合、莲子应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.36果蔬粉应符合NT/T 1884的规定。
- 2.1.37谷氨酸钠应符合GB 1886.306的规定。
- 2.1.38三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.39六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.40焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.41焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.42碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.43碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.44辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.45辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.46花椒提取物、花椒油树脂、黑胡椒油树脂应符合GB 29938的规定。
- 2.1.47姜黄素应符合GB 1886.76的规定。
- 2.1.48赤藓红应符合GB 17512.1的规定。
- 2.1.49柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.50日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.51诱惑红应符合GB 1886.222的规定。
- 2.1.52 β -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2.1.53栀子黄应符合GB 7912的规定。
- 2.1.54核黄素应符合GB 14752的规定。
- 2.1.55焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.56柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.57甘氨酸（氨基乙酸）应符合GB 25542的规定。
- 2.1.58L-丙氨酸（增味剂）应符合GB 25543的规定。
- 2.1.59DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.60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。
- 2.1.61琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定。
- 2.1.625'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.63羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.64乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.65乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.66酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.67木糖醇应符合GB 1886.234的规定。

- 2.1.68食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.69食品用香料应符合GB 29938的规定。
- 2.1.70三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.71阿斯巴甜应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.72甜蜜素应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.73卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.74黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.75瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.76乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.77乳酸钠应符合GB 25537的规定。
- 2.1.78木瓜蛋白酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.79山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.80苯甲酸钠应符合GB 1886.184的规定。
- 2.1.81脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.82乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。
- 2.1.83D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.84抗坏血酸（维生素 C）应符合GB 14754的规定。
- 2.1.85二氧化硅应符合GB 25576的规定。
- 2.1.86红曲红应符合GB 1886.181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、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	GB 5009.3
食用盐(以氯化钠计)，g/100g	≤ 55	GB 5009.44

无机砷(以As计)，mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅(以Pb计)，mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计） ^a ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
苯甲酸钠（以苯甲酸计） ^a ，g/kg	≤	0.6	GB 5009.28
山梨酸钾（以山梨酸计） ^a ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） ^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
核黄素 ^a ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.85
姜黄素 ^a ，g/kg	≤	0.1	SN/T 4890
赤藓红 ^a ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
诱惑红 ^a ，g/kg	≤	0.04	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
栀子黄 ^a ，g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
磷酸盐（以磷酸根计） ^a ，g/kg	≤	20	GB 5009.256
展青霉素，μg/kg（适用于使用山楂的产品）	≤	20	GB 5009.185
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
^a 仅适用于使用该食品添加剂的产品。			
同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。			

2.4 微生物限量

即食类产品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。					

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、食用盐、、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于香辛料或粉[菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、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、欧芹、多香果、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、花椒、姜中的一种或几种]、食用盐、骨素、猪骨粉、牛骨粉、鸡骨粉、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻香油、棕榈油、玉米油的一种或多种）、食用动物油脂（食用猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油的一种或多种）、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、食用菌[香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、杏鲍菇、滑菇、金针菇、真姬菇、鸡腿菇、白牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌中的一种或几种]（经筛选、粉碎）、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、味精、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、冰糖、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、葵花籽中的几种为原料，辅以或不辅以大豆、大豆蛋白、膨化玉米、膨化大米、大豆粉、小麦、小麦粉、玉米、玉米粉、大米、大米粉、乳粉、植脂末、果蔬粉、咖喱粉、固态调味料、虾米、枸杞、红枣、百合、莲子、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、辣椒红、辣椒油树脂、黑胡椒油树脂、花椒提取物、花椒油树脂、姜黄素、赤藓红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、 β -胡萝卜素、栀子黄、核黄素、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、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、木瓜蛋白酶、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、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，经预处理、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》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。